4054v
2 vols
berc/er

26
24

Georg. Andreæ Böckleri

Hauß- und Feld-Schule.

Georg. Andreæ Böcklerī

Herbarius.

Nürnberg.
In Verlegung Johann Adam Moerckels.

Der Nützlichen

Hauß- und Feld-Schule/

Erster Theil/

In welchem ausführlich enthalten/

Wie man ein Land-Feld-Guth und Meyerey mit aller Zugehöre; Als da seynd die nothwendige Gebäu/ vollkommene Haußhaltung/ allerley Vieh-Zucht/ Acker-Bau/ Wiesen/ Gärten/ Fischereyen/ Waldungen/ und dergleichen/ mit Nutzen anordnen solle:

Worbey dann auch zugleich eine zur Haußhaltung auf dem Lande nützliche Hauß-Artzney für Menschen und Viehe/ samt allerhand raren und vorträglichen Hauß-Künsten/ mit sonderbarem Fleiß colligirt/ auch mehrentheils aus eigener Erfahrung/ auf die Mitte des Teutschlandes gerichtet/ dergleichen zuvor niemals gesehen/ und nunmehr mit dem lang-verlangten

Zweyten Theil/

Samt darzu gehörigen Figuren und einem vollständigen Register an den Tag gegeben

Durch

Georg Andream Böckler, Archit. & Ingenieur.

Mit Röm. Käyserl. Maj. Allergnädigstem PRIVILEGIO.

Franckfurt und Leipzig/

In Verlegung Joh. Adam Merckels/ Buchhändl.

ANNO M. DC. XCIX.

Auff

Des Wol-Edlen und Vesten

Herrn Georg Andreas Böcklers/

Weit-berühmten Ingenieurs,

Neue

Hauß- und Feld-Schule/

Erklärung des Kupffer-Titels.

WAs mit des ersten Blats Gemählde der Meister meine/
begreiffe/Leser/hier: die grobe Mauer-Steine/
so aufgesetzt da stehn/ bedeuten/ daß die Hut
und Vorsorg nöthig sey auff eignem Meyer-Gut.

Die Thür in solcher Maur/ und Allezeit im Bogen/
zwey Flügel an der Thür mit Täfelchen bezogen/
Da Bet und Arbeit steht/ vermahnen dich zum Fleiß/
als der im Nebens-Spruch verheisset Trauck und Speiß.

Wo jene beyde sind/ da wird sich Vorraht zeigen/
des Seegens Uberfluß dahin sich gleichfalls neigen/
Der alles machet gut. Die sieben-siebenmal
Quadraten seynd die Täg nach der Planeten-Zahl/
so unterm Vorplatz stehn/ in dessen freyer Mitte
versetzt Frau Einbigkeit der Schlangen einen Tritte/
geschürtzt/ mit blossem Fluß/ die mit dem Schweiff im Mund
das gantze Jahr bemerckt/ Zwölff-theilig/ Zirckel-rund.

Lern'/

Lern / Ackermann / dein Werck vorsichtig anzugreiffen:
doch sieh'st du auch das Weib sich auff die Schauffel steiffen/
die in der Erden steckt: drum habe guten Muth/
nach saurer Arbeit hat ein Meyer offt geruht.
Am bunten Unter-Rock des Weibes ist zu sehen/
wie Blumen und Gewächß im Feld und Gärten stehen:
Der Gürtel um den Leib / und Zehner-Zahl daran/
weißt unser Meyer-Volck zum Fleiß im Rechnen an.
Das Leib-Stück dick besetzt mit Ohren und mit Augen/
zeigt / was die Sorgfalt hier und Auffsicht wolle taugen:
die Sand-Uhr auf dem Haubt nimmt alle Stund in Acht/
die beede Flügel dran bezeichnet Tag und Nacht.
Recht hinter diesem Weib läßt ein Gebäu sich blicken:
wie bey dem Meyer-Hof ein Wohnhauß sich mag schicken:
von oben fällt herab der Sonnen güldner Schein/
das ist / vom Himmel her kommt aller Segen drein.
Gebrauche Leser / nun zu deinem Nutz- und Frommen/
was des Erfinders Kunst ans Liechte läßet kommen:
Glückselig ist / der uns das Meyer-Leben weißt /
Glückseeliger / der solchs auf eignem Gut geneußt!

Johann Christian Keck / Fürstl. Marggr. Baden-Durlach. Hoff- und Kirchen-Rath.

Kurtze

Kurtze Vorrede dieses Ersten Theils/

An den Leser.

Günstig-geneigter Leser.

ES ist vor ungefehr neun und zwantzig Jahren mir ein Büchlein / von einem Meyer-Hofs-Gebäu / von dem jungen Joseph Furtenbach aus Ulm/ so selbiges in Druck gegeben/ zugeschickt und verehret worden: Woraus ich ersehen / daß er darinnen eine feine Anweisung zu einem gemeinen Land-Gut / Hauß- und Bauren-Hofe vermeinet anzugeben; Also daß nicht nur allein die Wohnung mit zweyen Stöcken / sondern auch zugleich die Pferd- und Viehe-Ställe/ samt den Scheuren zur Frucht / Heu und Stroh / alles unter ein Tach könne gebracht und gebauet werden.

Wann aber bey solchem Bau ein und anders zu bedencken vorfället / auch zu Anrichtung einer vollkommenen Meyerey/ absonderlich aber bey einem Fürstlichen Wittib-Sitz/ oder anderwerts/ ein mehrers erfordert wird/ meines Wissens auch von dergleichen nichts gesehen/ oder vorkommen ist/ ingleichem von vornehmen Hohen Standes-Personen dahin ersuchet worden / meine Meinung von dergleichen auch an den Tag zu geben/ und was in vorigem ermangelt/ umständiger zu ersetzen/ und herfür zu geben.

Als habe solches Begehren nicht wol abschlagen können/ und/so viel mir die Zeit/ neben meinen Verrichtungen/ zulassen wollen/ mit nicht weniger Mühe aufgesetzet/ und hiermit andere/ etwan Besser-Wissende/ darmit anreitzen wollen/ ihre Gedancken auch herfür zu geben.

Im übrigen hätte noch ein Mehrers bey diesem Werck-lein eingebracht werden sollen; Als da ist nicht allein vom Vogel-Fang und Weydwerck/ Fischereyen/ und dergleichen/ sondern auch vom Schreiben und Rechnen/ auch andern nützlichen Wissenschafften und Künsten. So hat sich unter der Hand die Materi solcher Gestalten gehäuffet/ also/ daß man das übrige bey diesem Format hat müssen vorbey gehen/ und aussen lassen.

Solte nun dieses/ wiewol unvorgreiffliches Bedencken und Anweisung in gutem aufgenommen/ und zu Nutzen angewendet werden/ wird solches mich zum Allerhöchsten erfreuen/ auch ein Mehrers obligiren/ und ferner Anleitung geben/ das übrige/ was noch ermangelt/ mit der Zeit/ geliebt es GOtt/ durch den Zweyten Theil auch nachfolgen zu lassen.

Im übrigen/ was etwan hierinn versetzet/ gefehlet/ oder sonsten geirret worden/ solches mit Verstand und Gedult zu corrigiren/ insonderheit zu bedencken/ weil ich von der Druckerey entfernet/ und man bey der Correctur solches nicht wol gantz perfect ohne eintzigen Fehl wird ersetzen können/ unterdessen zu beharrlichen Gunsten mich hiermit recommendiret seyn lassen.

Vale.

Lob des Feld-Lebens.

WOl / und mehr als wol! dem / welcher weit vom Kriegen/
von Sorgen/ Müh und Angst / sein Vatter-Gut kan pflügen/
lebt sicher und in Ruh / noch wie die alte Welt
zu Zeiten des Saturus/ und pflügt sein kleines Feld;
spannt Roß und Ochsen für/ darff seinen Sinn nicht kräncken
um armer Leute Schweiß/ weiß nichts von Wechselbäncken/
von Wucher und Finantz/ ist alles Kummers frey/
daß nicht sein Haab und Gut im Meer ertruncken sey:
Darff auf der wüsten See nicht immer furchtsam schweben/
von Winden umgeführt/ da zwischen Tod und Leben
ein Daumen-dickes Bret: Giebt nicht auf Bergwerck Acht/
da Stell und Schach sich offt verlieren über Nacht:
Erwacht nicht durch den Schall der starcken Heer-Posaunen/
erschrickt nicht von dem Blitz und Donner der Kartaunen/
wie zwar der Landsknecht lebt/ der Tag und Nacht das Land/
das doch dem Meyer bleibt/ schützt mit gewehrter Hand.
Er denckt nicht/ wie er komm' hoch an das Bret/ für allen/
und könne Königen und Herren wolgefallen:
Tritt schlüpfrig nicht aufs Eyß/ giebt seine Freyheit nicht
um eine Handvoll Gunst/ die eh als Glaß zerbricht.
Er läst sich auch nicht ein in frembder Leute Sachen/
verurtheilt niemand falsch/ hilfft krumm nicht grade machen/
steht nicht in Furcht und Trost/ hält für der Reichen Thür
sein Hütlein in der Hand/ und kommt doch selten für.

Das alls bedarff er nicht/ er hat/ was er begehret/
sein Gut wird ihm von GOtt/ auch wann er schläfft/ beschehret/
hat mehr/ als der sein Hertz auf blosses Reichthum stellt/
besitzt nicht/ was er hat/ ist arm/ und hat viel Geld.

Er gehet frölich hin/ führt jetzt die süssen Reben
an Ulmenbäumen auf/ daß sie beysammen kleben/
als Ehelich vermählt: Jetzt/ weil die Schösse klein/
bricht er/ was wild ist/ ab/ impft gute Sprößlein ein.

Nimmt bald die Schaufel her/ macht Furchen frey zu fliessen
dem Wasser über Feld/ die Wiesen zu begiessen/
so dürr und dürstig stehn/ spatziert bald in das Graß/
das durch den Silber-Thau des Morgens noch ist naß.

Bald stützt er einen Baum/ der von der Frucht gebeuget/
von Last zerbrechen will/ und sich zur Erden neiget:
Und etwan sieht er gehn/ dort um das grüne Thal/
die Schaafe/ Kälber/ Küh und Ochsen überall:

Schaut er dann übersich/ so sieht er seine Geissen
das Laub von dem Geständ' an einer Klippen reissen:
darbey ihr Mann/ der Bock/ für Lust und Freuden springt/
hört/ wie der Hirte wol von seiner Phillis singt/

die hinter einem Baum sich hatte nechst verkrochen/
als er ihr schönes Obst und Blumen abgebrochen:
Hört/ wie die braune Kuh im nechsten Thale brüllt/
daß ihre rauhe Stimm' hoch über Feld erschüllt.

Bißweilen leert er aus den Honigmacherinnen
ihr Wächsen Königreich/ daß sie mit klugen Sinnen
sehr artlich aufgebaut/ nimmt auch zu rechter Zeit
den feisten Schaafen ab ihr dickes Wollen-Kleid.

Kommt dann/ nachdem er hat den Sommer-Nutz empfangen/
der Obst- und Trauben-Mann/ der reiche Herbst gegangen/

wie

wie freut er sich so sehr/ wann er die Birnen ropfft
vom Baume/ den er selbst vor dieser Zeit gepfropfft/
und lieset Aepffel auf/ die selber abgefallen/
nimmt ihm hernachmals für die schönsten unter allen/
beist ungeschelt darein: Geht dann/ besieht den Wein/
bricht reiffe Trauben ab/ die Purpur ähnlich seyn.

Ist er vom Gehen laß/ so kan er sich fein strecken
bald in den Schatten hin/ wo ihn die Bäume decken/
bald in das grüne Graß/ an dem für über fleust
das Wasser/ und durchhin mit stillem Rauschen scheust:
Bey dessen Rande dann die Feld-Heuschrecken springen/
und mit dem langen Lied' ihr Winterleid versingen:
Der Vögel leichtes Volck macht seinen Lobgesang/
schreyt überlaut/ und wünscht den Sommer noch so lang.
Die schöne Nachtigal läst sonderlich sich hören/
schwingt ihre Stimme hoch/ dem Meyer wie zu Ehren:
Die Frösche machen auch sich lustig an dem Bach/
und ihr Coax Coax giebt keinem Vogel nach.
Nicht weit von dannen kömmt/ aus einem kühlen Brunnen/
ein Bächlein durch das Graß/ gleichwie Crystall/ gerunnen/
draus schöpfft er mit der Hand/ eh er sich schlaffen legt/
worzu der Bach Geräusch' und Murmeln ihn bewegt.

Wann aber mit dem Eyß und rauhen scharffen Winden
der graue Winter kommt/ so kan er doch was finden/
auch mitten in dem Schnee/ das nützet und ergetzt/
in dem er jetzt ein Schwein mit seinen Hunden hetzt/
und jetzt ein schnelles Reh in dem Gehäge fället/
bald mit dem Garne dann den leichten Hasen stellet:
Kommt auch/ nachdem er hat vom Jagen umgekehrt/
lockt das Geflügel an auf seinen Vogelheerd.

Fängt etwan einen Kranch / der in den Lüfften irret /
durch altes Zauber-Spiel in seiner Flucht verwirret:
Das theure Haselhun geht ihm nicht selten ein/
Rebhüner auch/ so sonst die Zier der Tische seyn.

Verfüget er sich heim/ da hat er viel zu bauen/
macht Blancken in den Zaun/ schnitzt Flegel/ stielt die Hauen/
ergäntzt den Pferdezeug/ verwahrt das Taubenhaus/
strickt Netz' und Jäger-Garn/ putzt alles sauber aus.

Schaut dann den Pfauen zu/ sieht wie die stoltzen Hanen
die Hüner übergehn/ lockt zu sich die Fasanen:
die Tauben haben sich gelägert um das Dach/
die Rantze laufft der Magd mit ihren Färcklein nach.

Wie wolt' er dann nun wol diß freye Leben hassen/
und nicht der Städte Lust für seinen Wäldern lassen?
vornemlich auch wann ihm sein Weib entgegen kömmt/
und ihren lieben Mann frisch in die Arme nimmt/
hat keine Larven für/ ist schwartzbraun von der Sonnen/
ihr Antlitz ist geschminckt mit Wasser aus dem Bronnen/
ihr Hut ist Haberstroh/ ihr Küttel ist parat
von Seiden/ die sie selbst zuvor gesponnen hat.

Sie macht ein Feuer auf/ ist mühsam und geschwinde/
laufft hin und milckt die Küh / so bald als das Gesinde/
ergreifft den weiten Krug/ bringt einen blancken Wein/
der nicht muß allererst mit Zucker süsse seyn.

Dann decket sie den Tisch/ und setzet auf die Speisen/
darnach man nicht erst darff sehr viel Meil Weges reisen/
und die das wilde Meer hier an das Land gebracht/
kaufft keinen Stör/ den nur die Würtze theuer macht.

Kennt nicht was Austern seyn/ weiß gar nichts von Lampreten/
die erst der weise Koch in Malvasier muß tödten/

er hält bey sich vielmehr auf einen guten Schincken /
und eingesaltztes Fleisch / das Lust ihm macht zu trincken.
Sein bestes Essen ist / Milch / Eyer / Honig / Schmaltz /
für Spargen ißt er Kraut / an statt der Würtze Saltz.
Er lobt ein Lamm / das er dem Wolff erst abgejaget /
ein frischer Kalbs-Kopff ihm für Straussen-Hirn behaget /
sticht selbst ein Färcklein ab / würgt einen feisten Hahn /
der unwehrt ist gemacht / und nicht mehr buhlen kan.
Die Aepffel schmecken ihm viel besser als Citronen /
Rapuntze / Kresse / Lauch / Kohl / Rüben / Erbsen / Bohnen /
Saurampffer / Peterlein / Salat im frischen Oel /
ist mehr ihm angenehm / als Saffran und Kanel.
Bey dieser seiner Kost er viel gesünder bleibet /
als der zu essen pflegt / eh ihn der Hunger treibet;
Was mancher theuer kaufft / wird ihm umsonst gewährt:
Sein Vorraht ist das Feld / sein Holtz kömmt auff den Heerd.
In dem er also isst / hört er der Schaffe Schellen /
die von der Weyde nun sich wieder heim gesellen /
schaut / wie die stoltze Geiß will für dem Wider gehn /
wie seine feiste Küh in vollen Eytern stehn.
Bald sihet er darauf die starcke Rosse bringen
den umgestürtzten Pflug / und noch für Geilheit springen /
mit denen / und zuvor / sein mühsames Gesind
ein's nach dem andern sich gemach zu Hause findt.
Auf diß sie an den Tisch heißhungrig nieder sitzen /
und essen / daß sie mehr / als vor zu Felde / schwitzen.
Wann nachmals jedermann gesättigt ist vollauf /
schmeckt aus der grossen Kann' ein guter Trunck darauf.
Legt sich hernach zu Ruh / schläfft frey von Angst und Sorgen /
biß ihn / und sein gantz Haus / der Hahn weckt / wann zu
Morgen

Aurora

Aurora sehen läst ihr Rosen-rothes Haar/
und mit dem klaren Schein' umhüllt der Sternen Schaar.
Es stehe/ wer da will / hoch an des Glückes Spitzen/
ich schätze den für hoch / der kan hie unten sitzen/
da keine Hoffart ist/ kein äusserlicher Schein/
so nur die Augen füllt / und kan sein selber seyn/
bleibt von des Neydes Gifft und Eyfer gantz verschonet/
weiß von der Sünde nicht/ die in den Städten wohnet/
und in den Winckeln steckt; stellt da sein Leben an/
da seiner Unschuld selbst der Himmel zeugen kan.
Vertrauet GOtt allein sein Wesen und Vermögen/
sieht alles unter sich / laufft seinem Tod' entgegen/
und scheut sein Stündlein nicht. Der ist gar sehr verblendt/
der sonst zwar alles weiß/ doch sich nicht selber kennt.

M. O.

CLASSIS I.

Von nützlicher und ordentlicher Anstellung einer Meyerey/Landguhts oder Baurenhoffs/sampt desselben Zugehör ins gemein.

ERstlich ist zu wissen/ daß bey Erwählung/ Auffbauung oder Zurichtung eines Landtguhts / Mayerhoffs und dergleichen/ ein ehrlicher frommer/ bescheidener Haußhalter und Hauß-Vatter sich wird wissen an deme zu begnügen/ was ihme von der milden Hand GOttes und dessen Gnade gleichsam geschencket wird. Und obwohlen ein jeder in allen Dingen seinen eigenen Nutzen suchet/ und sich äusserstes bemühet zu der höchsten Vollkommenheit / so viel immer müglich/ zu gelangen/ hingegen aber das wandelbare Glück und andere Zufälle sehr offt an solchem guten Fürhaben verhinderlich seynd: So andere Zufälle sehr offt an solchem guten Fürhabrn verhinderlich seynd: So wird jedoch ein verständiger und Gottsförchtiger Hauß-Vatter ein solches Häußlein Gutt- oder Ländlein samt dessen Gelegenheit/ wie es ihme von GOtt entweder durch Erbschafft beschweret / oder Er durch seinen Fleiß und Mühe mit der Gnade GOttes erworben / mit grossem Danck annehmen und erkennen / nemlich daß ihme solches und nicht ein mehr- oder besseres in diesem zeitlichen Leben zu geniessen anvertrauet worden.

Derowegen solle ein fleissiger Hauß-Vatter / wo ein oder ander Zufall/ Verhindernus und Mangel der Zeit und Umbstände mit sich bringen möchte/ solches/ wo müglich/ mit seinem Fleiß und embsiger Arbeit wieder ersetzen/ damit er also sich und die Seinigen ehrlich ernehren / glücklich ausbringen / und solches Guth mit Nutzen geniessen möge.

Wie aber ein gantz vollkommener und ohnmangelhaffter Ort zu einem Meyerhof außzuwählen/ auch zu finden/ anzutreffen und zu beschreiben seye/ ist solches nicht wohl möglich / und würde man gleichsam Schlösser in die Lufft bauen; weiln aber dieses allhier unser Vorhaben nicht / als wollen wir dem sorgfältigen und verständigen Hauß-Vatter / was er bey Anstellung eines

dergleichen Landtguths vornemlich in Acht zu nehmen hätte/ kurtz- und einfältig anweisen. Und hat derselbige erstlich fünff nachfolgende Stück in Acht zu nehmen:

I. Die Situation, oder Gelegenheit des Orts.
II. Den Grund und Landboden.
III. Die Lufft.
IV. Das Wasser.
V. Das Gehöltz.

I. Betreffend die Situation oder Gelegenheit des Orths/ so ist dieselbige entweder eben oder bergicht.

Man solle aber in Anlegung eines Meyerhoffs / wo müglich / und es die Gelegenheit zulassen will/ allzeit dahin trachten/ daß man denselbigen auff einem ebenen Absatz an der Seiten eines Berges meistentheils gegen Aufgang und vornen gegen Mittag gelegen/ oder auff einem vesten Land anlege; dann dardurch wird man versichert vor der grossen Sonnen-Hitze und Frost des Winters/ auch für Belästigung der Nebel und Winde/ auch Anlauffung der Bäche und des Wassers / so von den Gebürgen kommt / so dem Gebäu und dessen Fundament leichtlich Schaden zufügen könte/ insonderheit wann es ein Regen-widrigtes und windiges Jahr gibt: Es solle auch das vornehmste Außsehen gegen des Merzens und Herbstmonats Morgen-Sonne gerichtet werden; dann die Winde/ so von dieser Seiten herkommen/ sind trocken/ und mehr warm als kalt / auch beydes dem Leib und Geist des Menschen und der Thiere gesund und anmuthig / auch bricht die Hitze der Morgen-Sonne / wann sie in das Hauß scheinet/ den daselbst dicken/ dunckeln und groben Lufft.

II. Anlangend den Grund- und Landboden / so ist derselbige vielfältig/ entweder hart/ Stein-trocken/ dürre oder feucht / fett/ temperirt/ sumpf-morastig / faul oder naß.

Ein guter Grund oder Landboden kan aber aus nachfolgenden Umständen erkennet/ und zu dem Bauen erwählet werden:

1. Erstlich wird eines guten Grundes Eigenschafft äusserlich erkennet durch die Farbe / wann nemlich dieselbige schwartz ist; jedoch soll solche Schwärtze nicht von einem feuchten oder sumpffichten Orth seinen Ursprung haben.

2. Wann die Erde mild-luck- und doch eine Fettigkeit bey sich hat/ also/ daß/ wann man ein Loch gräbt/ und die Erde wieder hinein fället/ und das Loch voll/ noch ziemlich Erde übrig heraussen bleibet / so ist es eine Anzeigung eines gar sehr guten und fruchtbaren Landbodens.

3. Wo es grosse/ hohe und starcke Bäume/ auch schön grün Gras trägt/ so ist solches gemeiniglich eine Anzeigung eines guten Landes.

4. Wann

4. Wann das Feld nicht geackert/ beſäet oder gearbeitet worden/ und ſich viel Klee daſelbſt befindet/ ſo iſt es ein gutes Bau-Land.

5. Man findet auch offt ein gutes Land/ das ſich gerne düngen läſſet/ und ſich gleichſam ſelbſten dünget/ da man dann des Jahrs viel Arbeit und Mühe erſpahren kan; ſo aber ſelten anzutreffen iſt.

6. Man kan auch ein gutes Feld aus dem Geruch erkennen: Nemlich/ wann ſolches Feld nach der Dürre beregnet wird/ alsdann einen lieblichen Geruch von ſich gibt/ den es von der Sonne bekoñt/ ſo iſt es ein gutes Feld.

7. Wann man einen Klumpen Erden nimt/ ſo mit gutem Graß bewachſen iſt/ und wäſcht ihn ſäuberlich/ findet man nun/ daß die Erde fein zähe iſt/ und klebt an den Fingern/ wann man ſie angreifft/ oder zerfället nicht/ wann man ſolchen Schollen wider die Erde wirfft/ ſo iſt ſolches Feld oder Land einer guten Temperatur.

8. Der beſte Grund iſt ſchwartz/ wie oben gedacht/ der ſich gerne zwiſchen den Händen zerreiben läſſt/ ſüß und feiſt im Anrühren fühlet/ wie man ſolchen hin- und wieder findet in den Korn-Ländern/ darbey es viel kleine Hügel hat/ viel Thäler/ Weyden/ Reben und allerhand Obſt-Bäume und Früchte/ in Summa/ alle Fruchtbarkeit und Uberfluß aller nutzlichen Dingen.

Endlichen und ins gemein kan man die gute Erde erkennen/ ob ſie reichlich trage und gebe/ an nachfolgenden Stücken:

9. Wann ſie ſchwartzlecht oder blaulecht iſt.

10. Wann ſie nicht auffreiſſet noch zerſchrundet/ ſo viel erbauet wird.

11. Wann ſie vom Platzregen nicht kothicht und murrecht wird/ ſondern das Regenwaſſer alles verſchlucket/ und ſolche Feuchte und Näſſe behält.

12. Wann ſie im Winter oben auff nicht hart oder ſchiffericht wird.

13. Wann ſie unerbauet/ oder ohne Zuſatz ohnertünget träget/ friſch/ ſchön Kraut/ ſchöne Bäume/ die gerad/ ſtrack/ dick und äſtig in einander auffwachſen/ und reichliche Früchte geben/ die wohl-ſchmeckend und ſafftig ſeynd/ und ſchwere Korn-Aehren pflegen zu nähren.

14. Item/ wann die Erde genetzet oder beregnet/ aufflaufft/ und gleichſam in Schwärtz eingedruncket erſchwartzet/ und nicht bleichfarbig noch fahl wird.

15. Wann das Waſſer/ ſo darauß kommt/ ſüß iſt.

16. Oder/ ſo ein Stück Waaſen darvon/ in ſüß/ wol-ſchmeckend Waſſer zerrieben/ den Geſchmack ſolches Waſſers nicht arg machet/ wann man es ausgedruckt und geläutert hat; dann/

Natürlicher Weiſe behält und erzeiget das Waſſer/ welches entſpringet oder ausgedrucket wird/ den Geſchmack ſeiner Erden/ und hinwiederum/ wann ſie in Waſſer getrauffelt wird/ ſo giebts demſelbigen einen ſüſſen Geſchmack.

17. Wo Bintzing / Rohr / klein Gras / weisser Klee / Hasen-Ampffer / Gauchbrodt / Siebenzeit / Bilsen / Saubohnen / Tollkraut / Burgundisch Heu / Hasenpöttlein / Katzenklee / Brombeern / Attich / Schleedorn / Pflaumenbäum und anders dergleichen wächst / zeiget es ein gutes und fruchtbares Erdreich an / dann gedachte Kräuter und Bäume wachsen gemeiniglich nirgends mehr / dann in süssen Adern des Erdreichs.

Hingegen ist die Erde und der Landboden nichts nutz / wo es diese Anzeigung nicht alle hat / insonderheit wann es zähe ist / läimicht / thonicht / voll Kreiden bleichfarb / weißlecht; wann es sich bald beweget und erschüttelt; zu hart / rauch / und starck ist / auch wässericht und sumpfficht / welches einen gesaltenen und bittern Geschmack hat; bittere / kalte und stachlichte Bäume und Kräuter träget / als da seynd.

Buchsbaum / Farnkraut / Heyde / Wermuth / Wacholder / Lavendel / Pfriemen / Pfingstblumen / Meußdorn / Kehrbesen / Hülst / Walddisteln und was dergleichen Kräuter und Gewächse mehr seynd.

In Summa / ein jede Erde / ob sie gut oder böse seye / solle vier nachfolgende Merckzeichen haben / und nach denselbigen judicirt werden.

1. Die Farbe - - Visus.
2. Das Anrühren - - Tactus.
3. Den Geschmack - - Gustus.
4. Den Geruch - - Olfactus.

III. Der Lufft ist in Erwählung / Anleg- und Auffbauung einer Meyerey vor allen Dingen zu beobachten / nemlich /

Ob derselbige warm / trocken / kalt / feucht / faul / stinckend oder dergleichen.

Hat man also bey Erwählung eines Bauplatzes gedachten Meyerhofs und dessen Auffrichtung dahin zu sehen / daß man denselbigen nach den vier Plagis der Welt solcher Gestalt anordne / daß er eine rechtmässige temperirte Lufft / die weder zu hitzig noch zu kalt seye / bekomme.

Nota, wie ein guter und böser Lufft zu erkennen / auch was sonsten darbey in Acht zu nehmen / ist nachfolgend in diesem Tractätlein an seinem Ort ferner nachzusehen.

IV. Das Wasser ist zur Unterhaltung Menschen und Viehes / wie auch zu dem Garten-Gewächs und gantzen Feldbau ein hochnöthiges Stück; Es ist aber dasselbige vielerley Arten / Natur und besonderer Eigenschafften / insonderheit aber so ist es kalt und feucht / wann nicht andere Zufälle darzu kommen.

Es werden aber bey einer Meyerey vornemlich zweyerley Wasser erfordert / nemlich:

I. Ein

I. Ein gutes klares/ reines/ gesundes Quell- Bronnen und Trinck-Wasser für Menschen und Viehe.

II. Ein fliessendes Wasser/ zu Wässerung der Wiesen/ Aecker/ Pflantzen/ Fischteiche und dergleichen.

I. Das gute Trinck- und Bronnen-Wasser / in welchem keine zufällige Schickung gefunden wird / ist das Beste.

Jngleichen auch/ welches leicht am Gewicht und nicht schwer ist/ noch viel irrdisch Schleim bey sich hat.

Ein gutes Wasser kan man auch erkennen an den Jnwohnern des Landes/ nemlich wann dieselbe reine Gaumen und gesunde Häupter haben/ auch sich nicht offt umb die Brust/ Lung und Leber klagen. Jtem/ wann sie nicht Wehetage im Leib/ Gedärm/ Seiten/ Nieren und Blasen haben.

Das gesunde und gute Wasser wird auch erkennet / wann man mit demselbigen ein reines metallines Geschirre/ weisses Tuch/ Pappier oder dergleichen besprenget / also daß dasselbige keine heßliche Flecken hinter sich läst.

Jtem/ wann man solches in einem Kessel siedet/ und läst es wiederumb setzen/ giesset das reine ab/ wann kein Schleim oder Sand am Boden gefunden wird:

Oder da man Gemüeß/ Erbs/ Linsen/ Stockfische und dergleichen damit siedet/ und dieselbige bald mürb und gar werden.

Also auch/ wann das Bronnen-Wasser an sich selbsten / wie obgedacht/ hell und klar ist / und dessen Außfluß kein Gemöß oder Unlust setzet/ so ist solches Wasser gesund und gut.

Nota, Wasser / in welchem die Krafft des Eisens herrschet / stärcket den Magen/ und hilfft wider den Durchbruch / und machet gute Begier/ und löset auff das verstopffte Miltz. Wasser zum Trincken ist etlicher massen besser kalt denn warm

Hingegen seynd schädlich alle Sümpff- See- Morast- und stillstehende Wasser / welche durch der Sonnen Hitze den Jnwohnern der anliegenden Gebäu auf vielerley Weise schädlich sind / dann sie ziehen allen gifftigen Dampff und pestilentzische Lufft an sich/ und verursachen auch denselbigen durch ihre stillstehende Fäule selbsten.

Hieher gehören auch die Regenwasser / fürnemlich/ welche vom Donner im Sommer kommen / und in dem grubichten Felde oder Lande sitzen bleiben/ weil solche subtil sind/ so werden sie gar bald faul/ und bringen böse Feuchtigkeit der Brust/ und schaden der Stimme.

Jtem/ die tieffe Bronnen-Wasser/ und die so unter der Erden beschweret werden/ sonderlich die im bleyern Teichel geleitet werden/ sind ärger als offene Bronnen-Wasser.

Also auch seynd schädlich die stillstehende Weyher oder See/ so im Winter nicht gefrieren; Ingleichem alle Wasser/ so von grossem Schnee kommen/ dann diese machen dem Menschen viel Schleim/ von wegen der Fäuligkeit/ die sie im Sommer empfangen von der Sonnen/ sie gebähren Choleram, daß sie dicken und unflätigen Schleim haben/ und machen das Miltz groß denen/ die solch Wasser trincken/ darvon wird das Gedärm grob/ die Glieder aber ausserhalb werden mager/ als Halß und Schultern/ und essen solche Leute viel/ haben grossen Durst/ und Verstopffung des Leibes/ können sich nicht leichtlich erbrechen/ und bekomen etliche darvon die Wassersucht/ und andere böse und schädliche Kranckheiten.

Trübe Wasser verursachen den Stein und Verstopffung.

Fliessende Wasser zu dem Kochen und Trincken seynd/ gegen Auffgang der Sonnen gelegen/ am besten: Je weiter oder ferner das fliessende Wasser von seinem Ursprung ist oder komt/ je besser ist es.

Item/ Wasser der steinichten Flüsse seynd auch gut/ dann sie fliessen frey und unbedeckt von den Winden/ und reinigen sich von ihrem Schleim durch Sand und Steine.

Darnach ist auch das fliessende Wasser gut/ so gegen Mitternacht zufliesset; Das jenige Fluß-Wasser aber/ so gegen Niedergang oder Mittag zufliesset/ ist böß/ vornemlich/ so die Mittags-Winde wehen.

Das Wasser/ so von hohen Bergen und Felsen fället/ mit andern guten Eigenschafften/ ist aber besser; Dann solches ist natürlich süß/ und leicht am Gewicht/ wird bald warm und kalt/ ist im Winter warm/ und im Sommer kalt/ hat keinen frembden Geschmack/ und kochet bald alle Speise.

II. Von den fliessenden Wassern/ so zu den Bau-Feldern gehören/ auch wie die Brunnen zu graben/ zu leiten und zu führen seyen/ wird an gehörigen Orten dieses Tractätleins ferner Meldung geschehen/ und daselbsten nachzuschlagen seyn.

V. Was das **Gehöltz** anbelanget/ so ist bey einer Meyerey das Vornehmste/ nemlich **Bau-** und **Brenn-Holtz**/ und dann auch/ so man zu den Zäunen/ Wein- und Hopffen-Gärten/ auch zu Fuhrwerck und andern nothwendigen Sachen haben muß.

1. Das **Bau-Holtz** betreffend/ bestehet solches vornemlich im Eichen- und Dännen-Holtz; wann man demnach solches selbsten wachsen hat/ nicht weit führen noch kauffen darff/ wird man desto mehr Vortheil und Nutzen darvon haben.

Nota, was für Bau-Holtz man zu vorhabendem Bau der Meyerey benöthiget seyn möchte/ auch zu welcher Zeit dasselbige gefället und auf den Bau-

Platz

Platz geschaffet werden solle/wird der Herr dieses Meyerhoffs in nachfolgender Claß umständig zu ersehen haben.

2. Das **Brenn-Holtz** bedarff keines Beschreibens/sondern der Bauersmann und Landmeyer muß es so gut annehmen / als er es haben kan; „Nur „ ist dieses absonderlich zu mercken/ daß das Eichen-Holtz wol hitzet/ und wird „ gemeiniglich zu dem Bier-Sieden genommen.

„ Das Buchen-Holtz ist gut zum kochen / und das Bircken-Holtz gut zu „ dem Einheitzen der Backöfen.

„ Dännen und Fiechten gibt gute Schleiffen zu den Nacht-Liechtern „ auff dem Felde und die Wege damit zu beleuchten / dann dieses seynd der „ Bauren Fackeln / im Fall man aber diese nicht haben kan / so muß man sich „ mit Stroh-Schauben behelffen.

3. **Holtz zu Geschirr / Wagenfuhren / und andern Bäurischen Instrumenten** ist mancherley/ als

Das Heimbuchen und Maulbeerbaum-Holtz ist das stärckste/wird derowegen zu Räder/Aechsen und starcker Instrumenten Stiel genommen.

Das Rothbüchen-Holtz wird zu den Felgen gebraucht.

Das Weyden-Holtz zu Fisch-Wäsch-und andern Körben / item zu dem Binden der Wein-Stöcke / Hecken und Zaunwerck.

Eichen-Birn-und Nußbäumen-Holtz gibt schöne Tisch/Bettladen/Kleider-Schräncke/ Tressur / und dergleichen.

Man mag auch von den Linden-Bretter / Erlen / Ahorn und Eschen im Vorrath zu allerhand Hauß-Geräth sammlen/ und zu rechter Zeit haben und verschaffen.

In Mangel dieser und andern Sorten Holtzes muß man sich mit Dännen behelffen/ je nachdem es des Landes Gelegenheit mit sich bringet und zuläßet/ und nachfolgends ferner zu vernehmen seyn wird.

CLASSIS II.

Von den Materialien / so zu Auffbauung und Zurichtung einer Meyerey vornemlich gehören / auch deroselben Güte und Gebrauch.

WAnn demnach vorbeschriebener Massen ein bequemer Bau-Platz mit seinen nützlichen Eigenschafften erwählet und ausgesuchet worden/ und nun an deme/daß man auf gedachtem Platz eine nützliche Wohnung für die Leute und für das Viehe auffbaue: so ist derowegen für allen

Dingen

Dingen zu wiſſen/ daß alle Materialen/ ſo zu ſolchem vorhabenden Gebäu nöthig/ bey Zeiten herbey und zur Stelle verſchaffet werden/ damit/ wann man in dem Auffbauen begriffen/ keine Verhinderung vorfallen möge/ und alſo alles in einer richtigen Ordnung zugehe.

Die vornehmſte Materialien aber/ ſo anfänglich auff ſolchen Bauplatz gehörig/ ſeynd nachfolgende Stücke:

I. Stein
II. Sand.
III. Kalch.
IV. Holtz.
V. Eiſen.
VI. Bley.
VII. Glas.

I. Von den Steinen zu dem Gemäuer und dem Bauen/ muß man daran unterſchiedliche Gattungen haben. Als:

Erſtlich zu dem Fundament ſolle man die jenige nehmen/ ſo ohne das zu dem Mauerwerck oberhalb der Erden/ und zu andern Sachen undienlich ſind.

Wann man demnach ein beſtändig Mauerwerck oder Gebäu machen will/ ſo ſolle man im Sommer/ und nicht zu Winters Zeiten/ die Steine brechen/ hernach dieſelbige ein Jahr oder zwey in der Lufft/ Froſt/ Hitz und Regen liegen laſſen: Was nun beſtändig und gut bleibet/ und von dem Wetter nicht zermalmet oder conſumiret wird/ kan man zu dem äuſſerlichen Maulwerck oberhalb der Erden gebrauchen/ mit dem übrigen aber/ wie geſaget/ die Fundamenta ausfüllen und auffmauren.

Wolte man aber zu Auffführung des Gebäues/ Brech- und probiren der Stein nicht ſo viel Zeit anwenden/ auch das Gebäu oberhalb der Erden nicht gantz von Steinen auffmauren/ ſo kan man nur das Fundament graben und ausmauren/ hernach den Bau/ ſo man will/ von Holtz darauff ſetzen/ deſſelben Rigelwände hernach von gebachenen Steinen ausmauren/ oder nach der gemeinen Art mit Leimen bewerffen und übertünchen.

Es werden aber zu dieſem Meyerhofe allerhand Steine nothwendig erfordert. Als:

1. **Quaderſteine** zu den Ecken des Gebäues. Item zu dem Unterſetzen der groſſen Thore bey den Einfahrten/ und unter die Pfoſten des Schopffens/ auch anderes Gehöltz oberhalb der Erden/ daß daſſelbige nicht ſo bald abfaulen möge.

2. Gehauene Staffelſteine zu dem An- und Auffritt in des Hauß Stiegen und in die Keller.

3. Zu dem Waſſerſtein in die Kuchen.

4. Ge-

4. Gehauene Blatten zur Belegung des Vor-Hauſes/ Kellers und der Küchen.

5. Zu den Hüner-Trögen.

6. Zur Auffſetzung des Bronnens.

Gebackene Steine muß man ein als andern Weg ebenmäſſig im Vorraht haben/dero ſeynd unterſchiedliche Gattungen/je nachdeme es des Landes Gebrauch und Gewonheit mit ſich bringet.

Damit aber der Hauß-Vatter wiſſen möge/was von Gebacken Steinen ihme zu ſeinem Bau nützlich/und wohin jede Art zu gebrauchen/ſetzen wir zur Nachricht dieſe wenige Anmerckungen:

1. Wann man gute gebackene Steine/ ſo feſt/ und in die Länge dauren ſollen/ ſo wohl zu dem Mauerwerck/ als den Deckblatten auff die Dächer machen will laſſen/ ſo ſolle man die beſte weiſſe/röthlich-leimichte und geſchmeidige Erde/ welche ohne Sand und Kiß iſt/ darzu erwählen.

2. Die Erde darzu/ſolle im Herbſt gegraben/im Winter eingeweicht/und im Frühling darvon die Steine formiret werden/ damit dieſelbige zugleich am Zeug ohne gähe Hitz der Sonnen wohl außtrocknen mögen. Dann ſo man ſolche im Sommer trocknen wolte/ würden ſie außwendig ſpröd und hart/ und blieben inwendig feucht/daher ſie leichtlich ſpringen oder ſpalten.

3. Da es aber die Noth erforderte/daß man ſolche Steine im Sommer oder Winter machen müſte/ ſo ſollen dieſelbige des Winters mit trockenem Sand/ und des Sommers mit Stroh zugedecket werden/ dieſe muß man eine lange Zeit im Schatten trocknen laſſen/damit ſie nicht allein außwendig an ihrer Fläche/ ſondern auch zugleich innerhalb trocken werden/ welches aber erſt in zwey Jahren geſchehen kan.

4. Wann man dergleichen Stein etwas gröſſer/als ſonſten gebräuchlich/ machen wolte/ ſolle man dieſelbige an vielen Orten durchbohren und Löcher dardurch machen/damit nicht allein dieſelbige leichter trocknen/ſondern auch beſſer können außgebacken werden.

5. Man menget auch bißweilen Spreue von Weitzen oder Spelz unter die Erde/ darvon werden die Steine im Brennen ſchwamm-löchericht und leicht/faſſen auch die Speiſe beſſer/können zu Gewölbern und dergleichen Sachen gebrauchet werden.

6. Ob die Steine recht ausgebrandt? wird erkennet/wann dieſelbige leicht/ auch wann man mit einem Stöcklein oder Finger daran ſchlägt/ ſo dieſelbige hell klingen.

7. Die Form der Gebacken-Steine iſt unterſchiedlich/ vor Alters machte man die gemeine Steine lang 12. Zoll/ und dick 4. Zoll.

Jetziger Zeit seynd die grosse Grund- und Mauer-Steine lang von 16. biß 18. Zoll/ breit 8. 9. Zoll/ und dick 3. 4. 5. Zoll.

Nota. Diese dienen zu dem Auffmauren des Fundaments der Häuser/ und Außfüllen der Röste

8. Die grossen Riegelstein sind gemeiniglich lang 14. biß 16. Zoll/ breit 7. 8. Zoll/ dick 3. 4. Zoll/ diese nennet man gantze Steine/ werden gebraucht zu den Haupt-Mauren der Häuser/ sonderlich zu den Gewölben und den Kellern.

9. Die kleinen Riegelsteine/ so halbe Steine genennet werden/ seynd lang 12. 13. Zoll/ breit 6. 6½. Zoll/ und dick 3½. Zoll.

Diese werden zu den Gewölbern der Jnngebäuen/ Jtem zu den Riegel-Wänden und deren Außmaurung genommen.

10. Die kleine halbe Riegelsteine/ oder Viertelsteine sind lang 10. biß 12. Zoll/ breit 4. 5. 6. Zoll/ und dick 3. Zoll.

Diese werden zu den schmalen Schiedwänden/ der Jnngebäu und Kämmern/ auch zu den mittelmässigen Mauren gebraucht.

11. Die Achtelsteine sind lang 11. Zoll/ breit 5½. Zoll/ dick 2½. Zoll. Damit wird das dünne Gemäuer und Riegel-Wände außgemauret.

12. Die gemeine mittelmässige Riegelsteine werden mit Speyer gebrandt zu Estrichen/ und dergleichen/ sind lang 14. Zoll/ breit 7. Zoll/ und dick 4. Zoll.

13. Die schmale Riegelsteine seynd lang 11. Zoll/ breit 4½. Zoll/ und dick 2½. Zoll.

Diese werden zu dem geschmeidigen Jnnern Gebäu gebrauchet.

14. Pflaster-Blatten seynd lang ins gemein 14. Zoll/ breit 7. Zoll/ dick 1½. biß 2. Zoll.

Diese werden gebraucht zu dem Pflastern der Koch- und Wäsch-Küchen/ Kammern/ Gängen/ und dergleichen/ damit man mit dem Feuer und Liechtern nicht leichtlich Schaden thun möge.

15. Besetzblatten/ so doppelt/ seynd lang und breit ins gevierdte 18. Zoll/ und dick 3. Zoll.

Diese werden gebraucht in Mangel und an statt der gehauenen Steinblatten/ damit man die vornehmste Säle/ Kirchen/ und dergleichen/ (ausserhalb dieses Meyerhoffs/ &c.) auch sonsten pfleget zu belegen.

16. Gantze Besetzblatten seynd lang und breit 13. Zoll/ und dick 2½. Zoll. Werden auch gebraucht zu Kammern und Vorgemächern.

17. Gemeine Besetzblatten haben in der Länge und Breite 12. Zoll/ und seynd dick 2. Zoll.

18. Halbe Besetzblatten seynd ins gevierdte 11. Zoll/ dick 2½. Zoll.

Dienen

Dienen auch zu Besetzung der Gänge und Kammern.

19. Viertelbesetzblatten seynd lang und breit 11. Zoll/dick 2. Zoll.

Diese werden zu kleinen Gemächern gebraucht.

Ferner zur Bedeckung der Dächer muß man unterschiedliche Steine haben/ seynd aber vornemlich zweyerley/ nemlich:

1. Hohe Dachziegel.
2. Flache Deckblatten.

1. Die gemeinen hohlen Dachziegel seynd lang 20. Zoll/ oben breit 8. Zoll/ und unten 6. Zoll.

Die grossen hohlen Ziegel seynd auch lang 19. Zoll/ breit 7. Zoll/ und dick $\frac{1}{2}$. Zoll/ mit diesen seynd die alten Kirchen gedeckt worden.

Die kleine Hohl Ziegel seynd seynd lang 19. Zoll/ und breit 6. Zoll/ und $\frac{1}{2}$. Zoll dick.

Damit werden die gemeinen Häuser und Scheuren gedeckt.

Hohl-Ziegel oben zu Deckung der Fürst/ wie auch der zugespitzten Mauren/ sind lang 18. Zoll/ breit $4\frac{1}{2}$. Zoll/ und dick 2. Zoll.

Nota. Man ist aber eigentlich nicht hieran verbunden/ diese zu Bedeckung der Obern-Fürste oder Zusammenfügung des Dachs und der Mauren zu gebrauchen; sondern man kan sich auch vorher-beschriebener Gattungen/ wie sie sich schicken/ und man bey Handen hat/ gebrauchen.

Bey Beschreibung dieser Hohl-Ziegel hat der sorgfältige Haußvater absonderlich in Acht zu nehmen/ daß er seiner Gebäu keines darmit bedecke/ weil nicht allein dieselbige die Gebäu sehr beschweren und niederdrücken/ werden gar bald schadhafft/ indeme/ wann sich der Zeug/ damit sie zusammen gefüget/ abschölet/ der Regen/ Schnee und Ungewitter hinein fället/ die Früchte auff den Kornbühnen verderbet/ die Dachsparren und Dach-gebälck abfaulet/ und also dardurch den gantzen Bau schadhafft machet/ erfordert auch mehr Unkosten/ wegen der Materialien des Sands/ Kalchs uñ Arbeits-Lohn. Es ist aber dieser Irrthum und Mißbrauch von uhralter Zeithero also eingeschlichen/ und so hart unterschiedlicher Oerter eingewurtzelt/ daß man dergleichen übele Haußhalter/ so nur immer in dem alten Trab fortgehen/ schwerlich darvon bringen kan; indeme sie nicht bedencken/ daß hundert Jahr unrecht/ keine Stunde recht ist.

Hingegen hat der fürsichtige und verständige Bauherr eines solchen Gebäues/ insonderheit seines Meyerhofs zu Bedeckung der Dächer/ nachfolgender Proportion der flachen Deckblatten sich zu gebrauchen; Als da seynd/

1. Lange und grosse Dachblatten/ derer Länge ist gemeiniglich 18 Zoll/ seynd breit 9. Zoll/ und dick $\frac{1}{2}$. Zoll.

Diese werden zur Bedeckung grosser Häuser gebraucht.

2. Mittelmäſſige Dachblatten / ſeynd lang 15. biß 16. Zoll / und breit 8. Zoll / die Dicke iſt gemeiniglich $\frac{1}{4}$. oder $\frac{1}{2}$. Zoll.

3. Die Kleinſte / ſo auch ſehr gebräuchlich / ſeynd lang 14. Zoll / breit 7. Zoll dick $\frac{1}{2}$. Zoll.

Dieſer gehen beynahe 5. auf 3. Schuhe.

Nota dieſe letztere Arten ſeynd die bequemſten und nützlichſten zu dem Decken der Häuſer; worbey aber inſonderheit zu mercken / daß ein ſolches beſtändiges Dach doppelt und nicht einfach gedecket werden muß / nach Außweiſung des Abriß der beygeſetzten Figur ſub Num. I. Nemlich:

A. Iſt die einfache Deckung.

B. Die Doppelte / ſo man ein und anderer Orten im Triangel gedeckt heiſſet.

Figura I.

Die Zuſammenfügung der Deckblatten werden von etlichen innenwendig mit Speiß beworffen / weil aber die doppelte Deckung ſich ſelbſt verwahret / als kan man nur einen Dännen-Spahn oder Schindelſtück allezeit / wo die Deckblatten mit den Nebenſeiten zuſammen ſtoſſen / in der Mitte unterſchieben; und iſt dieſes bevorab bey der einfachen Deckung in Acht zu nehmen / da etwa am Dach ein oder ander Mangel / kan der Hauß-Vatter allezeit durch Vorſchiebung der Schindel leichtlich wieder helffen.

Die einfache Deckung (wann man ſparſam handeln muß / und nicht genugſam Deckblatten doppelt zu decken hat /) wird ins gemein zu den Schoppen / Kelter-Decken und dergleichen Gebäuen / da man nur gemeine Sachen darunter verwahret / gebrauchet.

Weiln die Zierde auch ein Hauptſtück des Bauens / und man in Auffbauung eines gemeinen Hauß / alſo auch dieſer Meyerey ſo wohl / als bey einem andern vornehmen Gebäu ſolches nicht aus der Acht laſſen ſolle / bevorab da ſolches nicht ein Mehrers koſtet / als da es / wie faſt allenthalben durch den groben Unverſtand der Handwercks-Leute täglich practiciret wird / in deme ſie die Gebäu von auſſen und innen mit unnöthigen auch unzierlichen alt-vätteriſchen Gefränzel an Zimmer- und Weißbänder-Arbeit dieſelbige vollhängen und machen / dardurch der Unkoſten gehäuffet / die Zeit verlohren / und der Bauherr hernach ſich ſelber darüber ſchämen muß; Als wäre zur außwendigen Zierde auch Nutzen eines dergleichen Gebäues nicht undienlich / daß man zu den Geſimbſen / Einfaſſungen der Thüren und Fenſtern / wie auch zu den Giebeln und Ausladung des Dachs von gebackenen Steinen / nach Anleitung beygeſetzter Figuren A B C D ſub Num. II. machen lieſſe.

Fig. II.

N° I.

Fig. A.

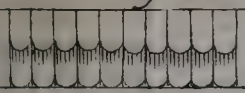
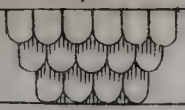
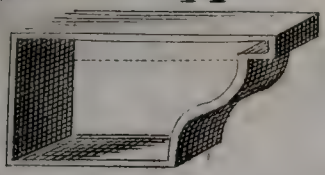


Fig: B.

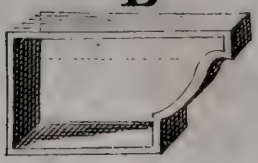


N° II.

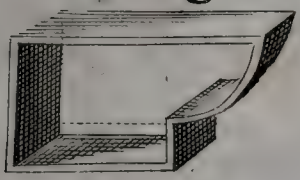
A



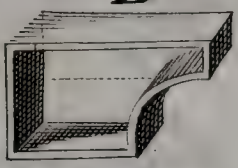
B



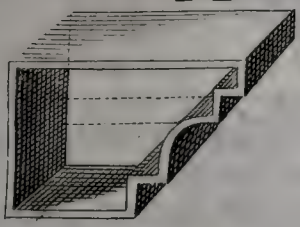
C



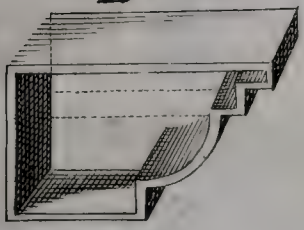
D



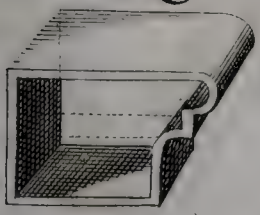
A



B



C



D

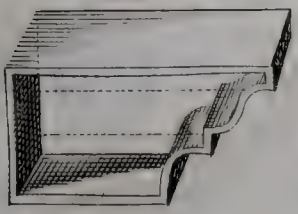


Figura II.

II. Vom Sand.

Wann die Gelegenheit des Landes / wo man einen Meyerhof hinbauen will / auch einen Bau-Sand mit ſich bringet / alſo daß man denſelbigen nicht weit herzu führen darff / iſt ſolches ein ſehr groſſer Vortheil / und wird dardurch viel Zeit / Mühe und Unkoſten erſparet.

Der Sand zu dem Bauen muß entweder auf dem Feld gegraben / oder bey den flieſſenden Waſſern ausgenommen werden.

Es iſt aber der Sand zu dem Bauen unterſchiedlicher Natur und Farben / was demnach dienliches kan gebrauchet werden / ſeynd nachfolgende Anmerckungen:

1. Der Sand / welchen man aus Gruben gräbt / und von knirſchender Erden iſt / trocknet geſchwind im Bauen / fället auch nicht bald ab / was damit beſtochen oder getünchet wird / iſt ſonderlich zu Gewölben und Bögen dienlich; doch / wo derſelbige / nachdeme er gegraben iſt / friſch gebrauchet wird / und daß er nicht lang im Wetter liegen blieben / noch von der Sonn / Mond / Reiff / Nebel gefrohren / oder von Hitze ausgebrennet / dardurch er leichtlich wieder zur Erde ſich reſolvirt und zerflieſſet / welches denn nicht geſchehen kan / wann er noch friſch iſt / und gerne im Wetter trocknet.

2. Der ausgegrabene Sand iſt nicht ſo gut zum dünchen / als der zu dem Mauerwerck tüchtig iſt / dann er nicht wohl an den Schrunden trucknen mag / Feiſte halben vom Kalch vermiſchet.

3. Sand / der aus flieſſenden Waſſern kommt / und aus Mangel des gegrabenen Sandes gebraucht werden muß / verhartet leicht / und dieſer iſt gut zu dem Dünchen und auswendigen Bewurff des Gemäuers.

4. Den Kießſand mag man durch die Hürten werffen / wiewol ſolcher Waſſer-Sand nicht gerne trocknet; iſt derowegen gebräuchlich und nicht gut zu den Gewölbern.

5. Zu rauchem Gemäuer mag man nach Gelegenheit Sand erwählen.

6. Zu reinem Gemäuer ſolle man reinen Sand nehmen / darunter keine Erde vermiſchet iſt.

7. Zu dem Decken gehöret röſcher und gröblichter Sand.

8. Zu dem inwendigen Bewurff und beſtechen wird ein ſchlimmer und glatter Sand gebraucht.

9. Von allen Gattungen iſt der beſte / wann man ſolchen zwiſchen den Händen reibt / daß er knirſcht. Item

10. Wann man Sand auff ein rein Tuch legt / ſolchen wieder darvon ſchüttet / wann er keine Flecken hinter ſich läſſet.

11. Der Sand / so unter den Wasserfällen gesammlet wird / ist auch gut / weiln er durch solchen Wasserfall wol gereiniget und gewaschen wird.

12. Der weisse Sand wird für den schlimmsten gerechnet / weil solcher in der Erfahrung keine gute Arbeit gibt.

13. Wann der Sand in ein Wasser gerühret wird / und dasselbige gar trübe machet / so ist solcher auch nicht gut.

14. Von dem gegrabenen Sand / wird der gelbe oder Gold-farbe für den besten gehalten / nach solchem der graue und schwartze.

III. Vom Kalch.

Der Kalch ist ein nothwendiges Stück / so zu den Gebäuen des Mauerwercks erfordert wird / bringt dem Bauen grossen Unkosten / wann man denselbigen weit hohlen und führen muß; insonderheit wann er unabgelöschet geführet wird / so verstäubt er unterwegs / auch da er im führen nicht wol zugedeckt / bey einfallendem Regen-Wetter angehet / die Wägen und Fuhren verderbet: Es ist aber für ein sonderbares Kleinod zu rechnen / wo man an dem Ort / da man hinbauen will / zugleich auch gute Kalcksteine findet / daselbsten auch brennet und ablöschet.

1. Der Kalckstein wird entweder aus den Bergen gebrochen / auf dem Felde / oder aus dem Wasser genommen.

2. Ein jeder Kalckstein / so aus dem Gebürge gebrochen / wann derselbige trocken ist und gerne bricht / auch innwendig keine andere Materi hat / wann solche vom Feuer verzehret / den Stein kleiner läst / der ist gut zum Kalck / und je härter der Stein / je besser der Kalck.

3. Der Kalck von harten Steinen wird am besten zu dem Verbinden der Mauren gebrauchet.

4. Die guten Kalcksteine sollen weiß und dicht / oder von Kießlingstein seyn.

5. Kalck von lücken / schwamm- und löcherichten Steinen / ist gemeiniglich mürb / dienet meistentheils zum dünchen / bestreichen und bewerffen der Mauren.

6. Man findet auch Schiefersteine / so überaus guten Kalck geben / nicht allein ins Wetter / sondern auch ins Wasser dienlich / dann derselbige wird geschwind fest / und hält sich lange Zeit.

7. Kalcksteine von Kießling sind vornemlich dreyerley Arten / nemlich: 1. Schwartz / 2. Weiß / 3. Roth. Diese dreyerley Arten aber solle man brennen / so bald sie aus der Gruben kommen.

8. Die Kießling und Wackensteine / welche man aus den Bächen und Was-

Waſſern nimmt/geben einen ſehr guten Kalck zu weiſſer und ſauberer Arbeit/ dannenhero man gemeiniglich ſolchen zu dem Dünchen der Mauren nimmt.

9. Es wird auch von Dauch-Tufft-Schwamm-Pimſen-Stein und andern groben rauhen Steinen Kalck gebraucht.

10 Aus Marmorſteinen/ ſo ſchwartz/ grau/ geſprengt von unterſchiedlichen Farben/ wie man dieſelbige hin und wieder/ als in der Graffſchafft Widt/ Itſtein/ wie auch allhier zu Durlach in groſſer Menge bricht/ auch auff dem Felde findet/ geben den ſchönſten weiſſen Kalck/ ſo wol zu dem Mauren als Dünchen nützlich und dienlich.

11. Weiſſe Kalcksteine/ ſo nicht von Marmer/ ſeynd beſſer dann die ſchwartzen.

12. Alle gebrandte Kalcksteine halten gemeiniglich den dritten Theil weniger am Gewichte/ als ſie vor dem Brand gewogen.

13. Alle Steine vom Gebürg oder aus dem Waſſer genommen/ brennen ſich/ nachdem man ihnen Feuer giebt/ geſchwind oder langſam.

14. Alle gebrochene Steine zum Kalckbrennen ſeynd beſſer/ dann die zuſammen geklaubten; ingleichen die jenigen/ ſo an einem ſchattichten und feuchten Bruch gelegen/ ſeynd beſſer/ als die an einem trockenen Ort gefunden werden.

15. Zu einem rechten Kalckbrandt werden insgemein 60. Stunden oder dritthalb Tag erfordert.

16. Die Kalck-Oefen ſeynd ohngefährer Gröſſe etwan 20. Schuhe lang/ und 40. Schuhe tieff.

17. Je höher die Kalck-Oefen ſeynd/ je beſſer/ dann ſolche ſeynd erſchützlicher zum Erhitzen.

18. Wann der Kalck gebrandt iſt/ ſo ſolle man ſolchen in einer Gruben fein ſittiglich/ jedoch continuirlich/ mit Waſſer anfeuchten/ biß ſolcher durchaus wol erweichet und temperiret/ dann je mehr er eingeweichet wird/ je zärter/ feſter und beſſer er ſeyn wird/ ausgenommen der von Schieferſtein/ dann ſo bald dieſer genetzet worden/ muß er verbrauchet werden.

19. Nachdeme der Kalck abgelöſchet worden/ ſolle man denſelbigen an einen feuchten und ſchattichten Ort legen/ und ihn mit nichts vermengen/ ſondern nur mit Brettern oder leichtem Sand zudecken.

20. Je bälder man nach dem Ablöſchen den Kalck/ alſobalden gleichſam noch warm verbrauchet/ je beſtändiger und ſtärcker er die Steine anziehet und verbindet/ derowegen im Gegentheil/ wann derſelbige lang abgelöſchet liegen bleibt/ nicht ſo kräfftig/ als der vorige iſt/ wie ſolches die tägliche Erfahrung mit ſich bringet.

21. Die

21. Die allerbesten Kalckstein werden erkennet aus ihrer Härte/ Schwere/ und dem Klang.

22. Der beste Kalck wird auch erkennet / wann er einen geschwinden dicken Dampff im Ablöschen auffwirfft.

23. Item/ wann er sich dick anhänget in dem Gestell/ darinn er angemachet wird.

24. Wann der Kalck mit seinen eigenen ungebrandten Steinen vermauret wird / gibt solches starcke Mauren / indeme es sich am liebsten wieder mit einander verbindet.

Nota. Zu vollkommener Bereitung des Kalcks / daß sich derselbige nicht allein 2. oder 3. Jahr / sondern auch wol zehen halten möge / und kräfftig bleiben/ setzen wir dem fürsichtigen guten Haußvatter nachfolgenden Unterricht:

So bald der Kalck aus dem Ofen kommt/ so legt man ihn auff einen schönen ebenen Platz/ fein gleich/ und in eine Höhe/ etwan 2. oder 3. Schuhe hoch/ so lang und breit/ als man will/ nach diesem bedeckt man denselbigen mit gutem Feld- oder Wasser-Sand auch 2. oder 3. Schuhe dick/ alsdann schüttet Theil Wasser darüber/ daß der Sand so naß werde/ daß auch der Kalck darunter sich durchnetze/ damit er sich nicht entzünde (NB.) und verbrenne.

Siehet man aber/ daß sich der Sand reisset oder spalt vom Dampff / so wirfft man ihn alsobald wieder zu / damit der Dampff und Vapor des Kalcks nicht heraus könne.

Wann dann die Kalcksteine/ so gebrandt/ solcher Gestalt mit dem Sande zugedecket bleiben / so werden dieselbige zu lauter Feiste / also / daß / wann man ihn kurtz oder lang brauchen und anschneiden will/ so wird er seyn von Fette und Zähe/ wie ein Käß/ so von eitel Milchram gemacht worden/ daß man auch das Hafft-Kübelein/ damit man den Mörtel anfeuchtet/ kaum wird können heraus ziehen/ wird auch den Werck- oder Mauerstein so wohl anziehen und hafften/ als das beste Kütt oder Ciment. Allein man muß auch gut Acht haben/ wann man den Sand naß macht/ daß der Kalckstein überall bedecket seye mit dem Sand / damit er keine Lufft empfahe / dann die Hitz und Dampff des Kalcks/ trennet den Sand und sucht Oeffnung / dardurch er sich dann verzehret / und gleichsam verschwindet.

Dieser Kalck ist sehr gut zur erhobenen Arbeit / und Wände damit zu bekleiden / wie auch den Grund auff die Wände damit zu machen / die bemahlet werden sollen/ dann solcher Kalck verfället nicht / oder frisset und erblerchet die Farben des Gemäldes in die Länge nicht / wie andere Mörtel; dann es sich vielmal begeben und zugetragen hat / wann ein Mahler vermeint gehabt/ er habe seinem Ampt ein Genügen gethan/ und etwas gar schönes gemahlet/ daß über etliche Zeit hernach der Kalck oder Mörtel die Farben gefressen und ertödtet

tödtet gehabt/ der Urſachen / daß der Kalck nicht recht / und mit langer Hand iſt bereitet und zugerichtet worden; dann die Schärffe des Kalcks hat die Farben/ ſo zuvor ſchön und lebhafft geweſen/ ermattet und geändert/ ja hat auch wol den gantzen Grund im Gemälde zerriſſen und Stück-weis zerfället/ oder Blattern aufgeworffen / welches nicht allein dem Bauherrn Schaden gebracht/ ſondern hat auch den Mahler und die Gemächer beſchämet.

IV. Vom Bau-Holtz.

Zu vorhabendem Bau des Meyerhoffs iſt man benöthiget allerley Bauholtz/daſſelbige zu rechter Zeit in ſeinem Wedel zu fällen/zu behauen und herbey zu ſchaffen.

Wann und zu welcher Zeit man das Bauholtz fällen ſolle/ ſeynd unterſchiedliche Meinungen/ als:

1. Man kan das Holtz/ſo zu einem Bau nützlich und langwürig ſeyn ſolle/ vom erſten Herbſt-Tag an/ biß durch den gantzen Winter fällen: dann zu ſolcher Zeit haben die Bäume ihre Krafft wiederum inwendig/ welche ſonſten im Sommer in das Laub/ Früchte und Neben-Aeſte ausſchlagen/ und dem Holtze das Beſte entziehen: Hingegen wird ſolches im Winter durch die Kälte zuſammen getrieben / daß es erhartet / darum es um ſolche Zeit am beſten zu fällen.

2. Man mag auch Bauholtz fällen vom 15. biß den 23. Chriſtmonat/ was an das Wetter und in die Näſſe gehöret.

3. Zu dem Gebälck und innern Gebäu ſolle das Holtz in der Sommeriſchen Sonnen-Wende/ nemlich im Heu- und Auguſt-Monat/ und wann Tag und Nacht gleich / gefället werden / und alsdann gezimmert / biß den Winter hinauß/ ſo vertrocknet das Holtz.

4. Das Holtz iſt auch am beſten zu fällen den Winter biß auf den Frühling/ wann man es ſchelen kan; dann ſonſten / ſo es dürr / ſo wachſen darzwiſchen gerne Würme/ und erſticket das Holtz von der Rinden.

5. Bauholtz im Chriſtmonat und im Januario gefället/ wann der Mond unter der Erden/ iſt auch gut.

6. Holtz/ das gehauen oder gefället wird zwiſchen Johannis und Luciä/ im abnehmenden Mond und letzten Viertel / iſt am beſten und währhafteſten zu einem Bau / dann in dieſem Holtz wächſet kein Ungezieffer / es wird nicht wurmſtichich / faulet nicht bald / und währet zum allerlängſten/ aus Urſache/ daß um dieſe Zeit/ ſamt dem Mond Liecht der Tag abnimmt/ dahero auch die Feuchtigkeit des Holtzes neceſſario allgemach vergehen muß.

7. Auch ſolle man Holtz fällen / wann die Sonne in der Jungfrau ♍.

und im Steinbock ♑ gehet/ im Abnehmen des Mondes und letzten Viertels/ in trockenen Zeichen/ als ♈ Widder/ ♉ Stier/ ♍ Jungfrau/ ♐ Schütz/ ♑ Steinbock.

8. Ehe man das Bauholtz fället/ muß man den Stamm biß auf die halbe Seiten mitten des Baums behauen/ und alſo ſtehen laſſen/ biß der Baum austrocknet.

9. Man kan auch das Bauholtz ſchelen / und biß auf den halben Theil des Marcks von einander ſägen / damit er weder von Safft noch Erden könne Nahrung haben.

10. Man mag auch nach dem Fällen das Holtz verarbeiten und zimmern.

11. Eſchenholtz wird von etlichen um Allerheiligen Tag gefället/ ſolle langwürig und gut ſeyn/ worzu man es brauchen will.

12. Hart und Laubholtz iſt Erlen / Eichen / Buchen / Nußbaum / Birnbaum/ dieſes Laubholtz alles ſoll im Abnehmen des Mondes gehauen werden.

13. Wann das Holtz abgehauen / ſolle man es an ſolche Orter legen / da die Sonne nicht zu ſehr hin ſcheinet / noch ſtarcke ungeſtümme Wind und Regen hinkommen; Beveraus die von ſich ſelbſt wachſen / ſollen unter Dach gehalten werden/ und damit ſie nicht reiſſen oder ſpalten / ſolle man ſolche mit Rinder-Miſt beſtreichen; Man ſolle ſie auch nicht Morgens durch den feuchten Thau/ ſondern Nachmittag ſchleiffen/ und ſolle ſolches auch nicht naß verarbeitet werden/ dann es ſonſten leichtlich verdirbet/ und ſo man es gar zu dürr arbeiten wolte / gibt es heßliche Arbeit. Sie werden vor 3. Jahren kümmerlich trocken und dürr genug zu dem Gebrauch des Gebälcks / der Thüren und Fenſter-Geſtell.

Das Bauholtz iſt vielerley Arten/ wird derowegen auch auf unterſchiedliche Weiſe unterſchieden. Dann etliches iſt gut unter die Erden / etliches unter Waſſer/ etliches über die Erden/ etliches zu Balcken / Getäfel/ Tiſch/ Stühl/ Bett-Laden/ Fenſter-Rahmen und andern Sachen/ ſo zu dem Bauen gehören und vorkommen.

Iſt derowegen nöthig/ daß ein jeder Bauherr und gute Haußhalter ſolche Eigenſchafften und deſſen Natur ſelbſten erkundigen und verſtehen lerne/ und ſich gantz und gar nicht auff die Handwercks-Leute/ ſo offt mehr Wercke im Maul/ als in den Händen und Verſtand haben/ verlaſſe/ hernach aber ſolches zu ſpat bereuen.

Wann demnach einem guten Haußhalter auch hochnöthig zu wiſſen/ wie man gute Bäume im Walde / zu dem Bauen nützlich und dienlich / erkennen und wählen ſolle/ ehe man dieſelbige niederfället oder umhauet/ als wollen wir demſelbigen nachfolgende Lehre und Erinnerung beyfügen:

Erſtlich muß man die vier Theil des Himmels wiſſen / nemlich / welches

ſeye

ſeye Aufgang / Nidergang / Mittag und Mitternacht / welches man dann durch eine Sonnen-Uhr / Compaß oder ſonſten andere Wege leichtlich und bald wiſſen kan. Wann man alsdann in den Wald kommt / ſo wendet man ſich gegen Nidergang; Dann gegen demſelbigen Theil iſt das Holtz am allerärgſten / gemeiniglich krumm / mißwächſig / voller Unrath / brüchig / und zur Fäule geneiget / und iſt in Summa zu gar keinem Zimmerwerck zu gebrauchen / wegen ſeiner Gebrechlichkeit / und iſt zu erkennen bey ſeinem krummen Geäder oder Faden / welcher nicht gerad / ſondern hin- und wieder gehet / derowegen zum Bruch geneigt.

Es iſt zwar nicht ohn / daß man gegen Nidergang gar nicht einen guten Baum / ſonderlich / der etwan mit einem Berg oder Hügel bedeckt wäre / finden ſolte; So iſt aber doch dieſe Seite ins gemein und generaliter die böſeſte des Waldes oder Forſts. „ Und das noch mehr iſt / ſagen wir aus vielfältiger ei-
„ gener Erfahrung / daß man an den Occidentiſchen Gegenden / das iſt / gegen
„ Nidergang / an Holtz / Steinen / Quell- und Bronnen-Waſſern / oder auch
„ an der Erden / Stein zu brennen / niemals gar nichts oder gar wenig Gutes
„ gefunden hat / ſo gegen dem Oriental- und Septentrionaliſchen zu rechnen;
„ Beyorab wann es unten an- oder gegen einem Berge oder Hügel ſtehet / der
„ das Orientaliſche oder Septentrionaliſche Theil bedeckt.

„ Nota. Hiervon will ich (geliebts GOtt) und wofern dieſe meine Arbeit
„ angeleget ſeyn möchte / ſpüren werde / auf eine andere Zeit / in der Continua-
„ tion meines zweyten Theils des Compendii Architecturæ Civilis, ein Meh-
„ rers ſchreiben / da man ſehen ſolle / daß die Gebäu / ſo etliche gegen Nidergang
„ der Sonnen richten / in vielfältiger Gefahr ſind. Welches aus Unwiſſen-
„ heit Legens und Durchbruchs geſchicht / auch daß ſie nicht verſtehen / noch
„ wiſſen / wo ein jeder Theil des Hauſes hin ſolle gerichtet werden / ſeiner Eigen-
„ ſchafft und Natur nach; Dahero dann ſchwere Kranckheiten / oder andere
„ Beſchwernüſſen herflieſſen / und wiſſen weder die ſo das Hauß gebauet / noch
„ die Inwohner deſſen keine Urſach / ſondern muß das Hauß bey etlichen un-
„ glückhafftig heiſſen.

Zu fernerer Erkäntniß des Holtzes muß man mercken / daß die Bäume gegen Mittag ſchon einer beſſern Art als gegen Nidergang ſeyen; Weiln ſie aber an heiſſen Orten dürrer und trockener Natur ſeynd / fallen ſie auch ſo ſchön und gut nicht als gegen Aufgang und Mitternächtliche / an welchen Orten man die Beſten ſuchen muß. Dann

An kalten Mitternächtlichen Orten / behält der Baum ſeine Nahrung beſſer / und iſt ihr natürlicher Safft oder Feuchtigkeit / darinnen ſie kochen und wachſen / reichlicher und beſſer ausgetheilet; Wie dann leichtlich daraus abzunehmen / daß ſie dieſer Oerter viel höher / dicker / mit glatten Adern und Rinden

auffwachsen: Aber sie seynd sehr geneiget zum Riß oder Spalten/ wann man sie bald zerstücket/ von wegen überflüssiger Feuchtigkeit/ wann solches geschicht/ pflegen die Zimmerleute zu sagen/ das Holtz spalte von lauter Güte/ und seye dieses des besten Holtzes Art/ welches zwar nicht ohne/ der Fehler aber steckt in dem/ daß die/ so das Holtz fällen/ desselbigen Eigenschafft nicht wissen.

Solchem aber zu begegnen und vorzukommen/ würde folgen/ die Bäume/ so gegen Orient oder Auffgang gerichtet/ seyen unter allen die besten/ und solle man dieselbige allezeit kiesen oder auswählen/ welche (es seye mitten im Walde/ von oder bey Bergen/ Hügeln/ oder wo es wolle im Forst/) am meisten gegen Auffgang und Mitternacht sehen. Oder

Da man ja nicht anders könte/ die Mittelsten in einem grossen ebenen Wald/ gegen Mittag oder Niedergang/ die am meisten von andern Bäumen beschattet und bedecket seynd.

In Genere und ins gemein ist/ das Holtz zu fällen/ die beste Zeit der Monat November, December, und Januarius, dann der Baum ist diese Zeit am gesundesten: Und bedünckt mich/ ich finde diese Zeit mitten im Baum viel eintemperirtere Wärme/ dann in der Circumferentz zwischen Haut und Rinden/ da er gar wenig Feuchte hat/ wegen des entfallenen Saffts/ welches man auch am Abnehmen des Mondes spüret/ da alle Dinge weniger Feuchte haben/ als sonsten.

Und muß man wol mercken/ wann man sie fället/ daß die Winde von Niedergang nicht wehen/ weil solche dem Baum sehr schädlich/ dann er durch die Poros dringet/ und das Reissen oder Spalten verursachet.

Wer den Mathematicis folgen wolte/ hätte viel mehr Dings wahr zu nehmen/ wir wollen es aber bey diesen eigenen Erfahrungen und Observationibus für dißmal bewenden lassen.

Wann ich Zimmer-Holtzes benöthigt gewesen/ habe ich die Bäume in obberührten Monaten befohlen unterst am Stammen/ gerings herum/ so tieff einzuhauen/ daß ich vermeinet/ er möge blößlich stehen bleiben: Den habe ich so lang stehen lassen/ biß ich vermerckt/ daß kein Wasser mehr durch den Stammen herab kommt/ welches/ wann sie zu frühe/ das ist/ vor obberührten Monaten eingehauen/ wie kleine Bächlein pfleget herab zu fliessen/ oder darum zu stehen.

Noch bequemer und füglicher ist es/ wann man vor dem Einhau alle Aeste biß oben an den Gipffel ablöset/ dann also darff nicht so viel Wassers durch den Stammen abzulauffen/ und ist der Baum gar zu fällen/ viel ehe fertig; aber man muß die oberste Verletzung oder Gipffel alsobald verbinden mit Laimen oder sonsten tauglicher Erde/ damit er nicht Wind fange/ und zu reissen genöthi-

nöthiget werde/ biß so lang kein Wasser mehr abfleust/ alsdann mag man ihn gar umhauen.

Zur Schreinerey muß man sie nicht so bald in Vierung bringen/ da sie aber schon darein gebracht oder gehauen wären/ sollen sie keine Erde mehr berühren/ und solle man sie an gedeckten Orten/ mit unterlegten Höltzern oder Lattenstücken/ verschrenckt auf einander legen/ damit der Lufft allerseits durch möge/ dann also trocknen sie bald/ und reissen nicht.

Zu Härtung und Befestigung des Holtzes wollen etliche/ daß man die Bäume/ so bald sie umbgehauen/ eingrabe/ vermeinen das Holtz werde hart und satt darvon.

Andere seynd der Meynung/ wann man das Holtz/ so bald es gehauen und noch grün ist/ in feuchte oder nasse Ort einlege/ so wird ein jedes Holtz gar hart.

Dem sey und geschehe nun/ wie man will/ so muß man das Holtz im Forst behalten/ nach dem es gefallen/ und in dreyen Monaten auffs wenigste nicht berühren; dann ehe kan es seine Härte nicht bekommen/ deren es zur Arbeit nöthig.

Nachdem das Holtz gefället/ solle man dasselbige/ nach Verfliessung vorberührter dreyer Monaten/ heraus ziehen und an der Sonren trocknen lassen/ und dieses im abnehmenden Mond/ und sonderlich zur Nachmittags-Zeit/ wann der Mond etwan schon vier Tag im Abnehmen gewesen.

Wiewol etliche nicht wollen/ daß man das Holtz an die Lufft bringe/ wann der Mittägige- oder Nider-Wind/ welcher der ärgste ist/ wehet.

Ist aber der Wind gut/ muß man gute Sorge haben/ daß das Holtz kein Thau oder Eiß berühre/ wo müglich; Dieses verstehet sich von dem jenigen Holtz/ das allbereit innen und aussen trocken worden.

Nota. Man solle das vorbesagte Holtz weder sägen noch zimmern/ als bey gar heiterm Wetter/ sonsten kan es bald Schaden leiden.

Holtz/ das nur zu kurtzen Stücken gefället/ und zu unterschiedlichen Sachen im Bauen gebraucht werden muß/ kan gar wol vom October an/ biß in den Aprill gehauen werden; Dann wegen der kurtzen Stücke hat man sich für dem Spalten nicht so viel zu fürchten/ als wie bey grossem und langem Holtz/ welches alles die Zeit und Erfahrung dem Hauß-Vatter an die Hand geben/ und ferner lehren wird.

Zu was für Sachen das Holtz im Bauen tauglich oder nicht/ hat der fleissige Haußhalter nachfolgende wenige Anmerckungen in Acht zu nehmen.

1. Das Holtz/ so zu Pforten/ Thüren und Fenstern gebraucht werden solle/ muß man vor dreyen Jahren nicht zur Arbeit nehmen.

2. In der Arbeit solle man solches Holtz solcher Gestalt proportioniren/

behauen / verfertigen und mit Fleiß anmercken / daß das jenige Theil des Holtzes / so zu unterst am Stammen gestanden / auch zu unterst in der Arbeit gesetzet und nicht umgewendet werde. Als zum Exempel: Man wolte von gutem Holtz grosse oder mittelmässige Säulen drehen / oder von Schreiner-Arbeit machen lassen / so solle man nach Wachsung des Holtzes nach dessen Stam̃ anzurechnen / allezeit was an die Säule unten kommt / auch wie es gewachsen / die Arbeit darnach richten / daß selbige unten zu stehen komme.

Nota. Im Nothfall aber / da ein Handwercksmann / insonderheit die Schreiner / nicht eigentlich wissen können / welches Theil des Holtzes im Stam̃ oben oder unten gestanden / so hat es sonderlich nichts zu bedeuten / wann es nur recht dürr ist / dann dieses Orts mag man sich dessen gebrauchen / wie man es haben kan.

3. Zur Zimmer- und Schreiner-Arbeit der Portalen / Thüren und Fenstern brauchet man / anstatt und in Mangel des Eichen-Holtzes / Zirbelbaum / Sarbaum / Hagenbuchen / Fiechten oder Dannen / welches auch das Beste.

Nota. Kestenbäume seynd zu dieser Arbeit auch sehr gut / wann man sie haben kan / und die Gelegenheit des Landes und Orts solches mit sich bringet.

4. Ferner ist von der Natur des Holtzes zu wissen / weiln je ein Baum einer andern Art und Natur / als der andere ist / also muß man einem Zimmerwerck auch andere Zusätze wissen zu geben / dann dem andern / je nach Art und Natur des Holtzes / (wie ein jeder Verständiger leichtlich zu erachten /) auch die Stücke etwan kürtzer / breiter oder dicker machen / und darbey wissen und verstehen / was die Natur bey solchem Werck / das von vielen Stücken gemacht soll werden / thun könne oder vermöge?

5. Im übrigen ist zu wissen / daß ein jeder kurtzer gesetzter Baum / viel satter und härter im Schnitt ist / als ein langer auffgeschossener / gerader: Auch ist ein jedes weisses Holtz lucker / leichter / handsamer und ring-schnittiger als alles andere / füget sich auch viel besser in einander / dargegen ist es auch viel gebrechlicher / dann anders.

6. Alle schwere Höltzer seynd viel dicker / satter / hartschnittiger / als die vorgemeldten; Dann je schwerer ein Holtz / je stärcker / und je aderichter / je holtzreicher / kernichter und satter ist es.

7. Es erhalten sich auch die Bäume / welchen die Natur das Leben erlängert / viel besser und länger vor Corruption, als die jenige / so zu Werck gebracht werden. Man hat eigentlich aus der täglichen Erfahrung / daß wann man einen Baum unten an dem Stamm um- oder einhauen lassen / daß der jenige / so am wenigsten Safft von sich gegeben hat / viel noth-fester und tauglicher / schweren Last zu tragen / gewesen ist / als der viel Saffts oder Feuchtigkeit von sich gegeben hat.

8. Es

8. Es befindet ſich auch in der Experientz/ daß allezeit das Mittelſte/ Kern/ oder Hertz eines Baums viel ſatter ſeye/ als die Beyſeiten oder Neben-Theile/ und dahero auch viel geneigter zu ſpalten oder zu reiſſen/ aber nicht zu dem Zwerch-Bruch.

9. Zu erkennen/ ob ein gefällter Baum/ im Mittel oder Kerne durch und durch/ recht geſund ſeye oder nicht? Muß man bey Ende/ das unterſte und oberſte eines Stammes oder Holtzes abhauen/ und ſich einer mit angelegtem Ohr an das eine Ende legen/ und ein anderer mit einem groſſen Hammer oder Axt für das andere Theil oder Ende ſchlagen/ iſt der Thon oder Hall dieſem im Ohr verdumpffen oder dunckel/ ſo iſt es eine Anzeigung eines brüchlichen/ nachgültigen und ungeſunden Baums; Da er aber klar und hell/ bedeutet er einen durchaus geſunden Baum.

Des Holtzes unterſchiedliche Arten und Geſchlechte/ ſo ins gemein zu dem Bauen dienlich/ ſeynd vornemlich nachfolgende:

1. Eichen-
2. Tannen-
3. Fichten-
4. Hagenbuchen-
5. Linden-
6. Felben-
7. Erlen-
8. Eſchen-
9. Forlen-
10. Zihren-
11. Eſpen-
12. Ahorn-
13. Maſſer-
14. Pappeln-
15. Flader-
16. Bircken-
17. Nuß-
18. Aepffel-
19. Birn-
20. Kirſchen-
21. Pflaumen-
22. Buchsbaum-

} Holtz.

1. Eichen-

1. Eichen- und

2. Dännen-Holtz wird (wie gedacht/) am allermeisten zu den Gebäuen gebraucht/ jedoch wird das Eichen-Holtz/ wegen seiner Würigkeit/ dem Dännen-Holtz vorgezogen/ dieweil solches in- und ausserhalb der Erden im Lufft und Wasser bestehen mag/ und weiln es keine Nässe wegen seiner Festigkeit an sich ziehen kan/ darvon es sonsten Schaden bekäme/ derowegen wird es gemeiniglich zu Rösten ins Wasser/ und auch unter die schweren Läste der Gemäuer genommen.

Es wird auch das Eichen-Holtz gebraucht/ zu Pfählen/ Stotzen/ und zu den Fundamenten; Jedoch ist solches zu verstehen/ wo man kein Erlen-Holtz bekommen kan/ dann solches ist darzu besser/ und faulet weniger.

Es wird auch das Dännen-Holtz zu Rösten gebraucht/ und gibt bey dem Bauen gute geschlachte und reine Arbeit/ wird mehrentheils an dem Inner-Gebäu eines Hauses gebrauchet.

Nota. Dännen-Fiechten- und Föhren-Holtz/ solle alles im Neuen Mond/ biß gegen das Erste Viertel gehauen werden/ wann man es in Gebäuen brauchen will.

3. Fiechten ist gut zu dem Bau in der Höhe.

4. Hagenbüchen wird hart im Wasser/ ist gut zu den Weinkeltern/ Pressen/ Spindeln/ und was man sonsten zu dem Schraubenwerck brauchen will/ das Beste.

Nota. Weisbuchen ist gut unter dem Wasser an statt Erlen.

5. Linden ist leicht/ und bleibet in allen Gebäuen starck/ man kan es bey einer Haußhaltung auch zu vielerley Sachen brauchen.

6. Felben oder Weyden seynd bey einem Meyerhof zwar zu dem Wohnhauß oder andern Wohnungen nicht sonderlich nutz/ weil es keine saubere Arbeit gibt; wird aber zu den Zäunen/ Bindung der Pfähle/ und andern Sachen gebraucht/ solle insonderheit zu den krummen Schossen und nächst den Feurmauren bey den Ofen genommen werden/ weiln es hart/ und nicht gerne Feuer fängt.

7. Erlen ist auch gut zu den Fundamenten und Masser-Gebäuen/ in diesen ist es am besten.

8. Eschen-Holtz gibt dem Haußvatter gute Stiel in die Beyl/ Hacken/ und zu anderm Geschirr.

9. Forlen oder Forchen werden an vielen Orten zu dem Inngebäu/ an statt und Mangel des Dännens/ gebraucht/ ist aber nicht so gut und zähe als das Dännen.

10. Zihren oder Zirbelbaum wird gebraucht zur Einfassung der Gärten/ und zu Zäunen oder Pallisaden genommen.

11. Aspen-

11. Aſpen- oder Eſpenholtz/ wird zu vielerley Sachen/ zur Haußhaltung dienlich/ gebraucht/ iſt jedermänniglich bekandt.

12. Ahorn iſt ein ſehr feſtes und tauerhafftes Holtz / und kan man aus ſolchem allerhand nützliche Sachen / zum Meyerhoff dienlich / verfertigen.

13. Maſſer dienet zu dem Schreinerwerck in Einlegung der Treſſur/ Kleiderkäſten / Bettladen / und dergleichen.

14. Pappel- oder Popelbaum iſt ein Baum/ ſo in die Höhe wächſt/ iſt aber mürb/ wird zu nichts ſonderlichs gebraucht; Dieſer Baum wurzelt ſehr weit um ſich/ iſt derowegen den Gärten ſchädlich/ inſonderheit wo man Weinſtöcke hat.

15. Flader-Holtz wird in der Schreinerey gleich dem Maſſern gebraucht.

16. Bircken werden/ wie bekandt/ ins gemein zu Kehrbeſem / zu Fäſſer-Räiffen/ auch zu dem Zäunen / und Brennholtz / zu Brodt-backen / bey allen Haußhaltungen gebraucht.

17. Nußbäumen-Holtz iſt gut und am beſten die Mütterlein zu den Schrauben und Spindeln daraus zu machen / wird ſonſten auch zu anderer ſauberer Schreiner-Arbeit genommen / als da ſeynd Tiſch / Stühl/ Bettladen/ Kleider-Schränck/ Treſſuren / und dergleichen.

18. Apffelbaumen-Holtz wird ſelten gebraucht / wird aber von den Schreinern zur Noth genommen/ wann man kein Birnbaumen oder anders haben kan.

19. Birnbaumen- wie auch Arleſſerholtz iſt gut zu Spindeln / Tiſchen/ Stühlen / Käſten / und dergleichen Schreiner-Arbeiten ſehr dienlich und gut.

20. Kirſchenbäumenholtz giebt ingleichen ſaubere Schreiner-Arbeit/ wird auch zu vielen andern Sachen gebraucht.

21. Pflaumenbaum wird den Kirſchbäumen faſt gleich gerechnet.

22. Buchsbaum/ wann man dieſes groß und ſtarck haben kan/ dienet zu allerhand ſauberer Arbeit den Schreinern/ inſonderheit den Trehern.

23. Linden-Holtz iſt leicht/ und bleibet in allen Gebäuen ſtarck/ man kan es bey einer Haußhaltung auch zu vielerley Sachen brauchen.

24. Wacholderholtz iſt feſt und hart/ auch kommen gar keine Würme darein/ wo man es haben kan/ gibt es ſchöne Schreiner-Arbeit.

Die Proportion und Gröſſe des Bauholtzes betreffend: So iſt zu wiſſen / daß dieſelbige unterſchiedlich / und nach jeder Landſchafft Gelegenheit ſich richtet. Wird demnach von dem jenigen Lands-Herrn / von dem es gekaufft werden muß/ (dafern man es nicht ſelbſt eigenthümlich wachſen hat/)

nach der Grösse und Güte taxiret / und nach den Umständen der Zeit in solchem Werth / wie es angeschlagen / bezahlet: Kan derowegen dem sorgfältigem Bau-Herrn hierinnen nichts gewisses / insonderheit was den Taxt anbelanget / gesetzet werden; Was aber die Grösse oder Proportion des Holtzes anbelanget / weil solches selten verändert / und viel Jahre hero in gewissem Maß verblieben / als wollen wir / zur Vergnüg- und Nachrichtung / nachfolgende gebräuchliche Arten / wie dieselbige in Schwaben / also auch in dem Hertzogthum Würtemberg / an dem Obern-Rheinstrom und der Untern-Pfaltz / samt anderen angräntzenden Herrschafften des Obern Rheins biß gegen den Niederlanden / hier mit kürtzlich beyfügen.

Erstlich ist zu wissen / daß in Schwaben / und dessen angräntzenden Wassern / die Holtz-Flösse vornen gemeiniglich 10. biß 20. Schuhe breit.

In geringen Wassern seynd sie nur von 8. biß 9. Schuhe.

Die Flösse werden nach ihrer Grösse unterschieden / darzu dann nach jedes Landes Art eigene Leute / so eine Zunfft (wie man es insgemein zu nennen pfleget /) halten / darzu bestellet / welche die Flösse zurichten / regieren und damit umgehen.

Wie demnach solche Flösse an ein und andern Orten unterschieden und genennet / auch wie groß oder klein dieselbige seynd / ist nachfolgends zu vernehmen.

1. Ein **Eylffer-Floß** / dieser führet ungefehr 11. dicke Balcken / und heissen dieselbige Säulen-Höltzer / dienen zu liegenden / leinenden / auffrechten Ort / Ecken / Mittel-Pfosten / und andern hangenden Säulen.

Ein jeder ist lang von 28. biß 30. Schuhe / sollen auf dem kleinesten Theil (so nicht beschlagen /) 16. biß 17. Zoll halten.

Wann aber der Baum beschlagen / solle er an solcher Dicke oder Breiten / am Durchschnitt / 13. biß 14. Zoll halten.

Am dicken Theil / nemlich unten vom Stammen an / wo er abgehauen oder geschnitten / muß derselbige 16. biß 17. Zoll halten.

Dieser Höltzer eines giebt etwan 2. oder 3. aufrechte Säulen / je nach dem der Bau hoch oder niedrig ist.

2. Ein **Zwölffter Floß** führet gemeiniglich 12. dreissig-schuhige / oder längere gemeine Balcken / deren ein jeder besonder und ohnbeschlagen am vordern Theil 13. oder 14. Zoll dick seyn solle.

Wann aber der Stam beschlagen / solle er an demselbigen Ort 11. biß 12. Zoll breit halten / und dick seyn 9. biß 10. Zoll.

3. Ein **dreyzehener Floß** führet 13. Höltzer oder Balcken von 30. biß 36.

und

und mehr Schuhe/ und solle am kleinern Ort/ (ein jeder ohnbeschlagen/) 12. oder mehr Zoll halten.

Wann er aber beschlagen/ solle er 11. biß 12. Zoll breit/ und dick 9. biß 10. Zoll haben.

4. Ein **Vierzehener-Floß**/führet 14. vierzig-schuhige Höltzer/ seynd am kleinesten Ort unbeschlagen 11. biß 12. Zoll/ beschlagen breit 10. Zoll/ dick 8. biß 9. Zoll.

5. Ein **Funffzehener-Floß** führet 15. funffzig-schuhige Höltzer/ seynd am kleinen Ort unbeschlagen 10. biß 11. Zoll dick.

Wann sie aber nach der Breite beschlagen/ 9. biß 10. Zoll/ und dick 8. Zoll.

6. Ein **Sechzehener-Floß** führet 16. sechzig-schuhige Höltzer/ am kleinen Ort unbeschlagen 9. biß 10. breit/ und dick 12. Zoll.

7. Ein **Siebenzehener-Floß** führet 17. siebenzig-schuhige Höltzer/ am kleinen Ort unbeschlagen solle halten 9. biß 10. Zoll/ wann es aber behauen/ soll es haben 7. 8. oder 9. Zoll.

Nota. Es werden auch an solchen Flössen/ Dach- und andere Sparren geführet/ welche an der Länge 30. biß 60. mehr oder weniger Schuhe halten/ unter welchen jeder gleichfalls an der Breite an dem kleinen Ort 6. biß 9. Zoll halten solle.

Nach der Würtenbergischen neu-revidirten Bau-Ordnung/ so Anno 1654. zu Stuttgart publiciret worden/ solle das Bauholtz/ so auf dem Necker geflösset wird/ halten

1. Ein **sechzig-schuhiger Balcken**/ solle am kleinesten Theil 12. Zoll breit/ und 9. Zoll dick seyn.

2. Ein **dreissig-schuhiges Säulenholtz/ zu auffrechten Säulen**/ solle am kleinesten Theil 14. Zoll breit/ und 11. Zoll dick seyn.

3. Ein **dreissig-schuhiges Säulenholtz/ zu liegenden Säulen**/ solle am kleinen Theil 16. Zoll breit/ und 10. Zoll dick seyn.

4. Ein **funffzig-schuhiger Balcken**/ solle am kleinen Theil 11. Zoll breit/ und 9. Zoll dick seyn.

5. Ein **vierzig-schuhiger** solle halten am kleinsten Theil in seiner Breite 10. Zoll/ und in der Dicke 8. Zoll.

6. **Vierzig- und dreissig-schuhige Sparren** sollen am kleinesten Theil 6. Zoll breit/ und 5. Zoll dick seyn.

Am untern Theil aber sollen sie breit seyn 7. Zoll/ und dick 6. Zoll.

Das geschnittene Holtz im Hertzogthum Würtenberg ist nachfolgender Grösse.

Eichen-Holtz.

1. Ein Eichen-Thiel oder Brett ist lang 18. Schuhe / und dick 4. Zoll.
2. Ein Eichen-Thiel 14. Schuhe lang / ist dick 2. Zoll.
3. Ein Eichen-Thiel 16. Schuhe lang / ist 1. biß 4. Zoll dick.
4. Ein Eichen Ramschenckel ist lang 16. Schuhe / und breit 5. Zoll / dick 4. Zoll.
5. Eine Eichene Latten ist 16. Schuhe lang / und 2. Zoll ins Gevierdte.
6. Ein Eichen-Stab ist 16. Schuhe lang / und 2. Zoll ins Gevierdte.
7. Ein Eichen Gevierdter Stab / ist von 5. biß 14. Schuhe lang.

Dännen-Holtz.

1. Ein Zweyling 7. 14. biß 16. Schuhe lang.
2. Ein gemein Brett 14. biß 16. Schuhe lang.
3. Ein Ramschenckel 14. Schuhe lang.
4. Ein Latten 14. biß 16. Schuhe lang.

Büchen-Holtz.

1. Ein langer büchener Bettstollen solle lang seyn 10. Schuhe.
2. Ein kurtzer Bettstollen 5. Schuhe.
3. Ein Büchen Brett 16. Schuhe lang.
4. Ein büchener Furnier-Spahn 6. Schuhe lang.

Dännen-Holtz am Necker / nach derselben Namen.

1. Ein Vorläuffer oder Holtzsparren ist das kleineste Holtz / wird genennet $\frac{1}{2}$. Stück.
2. Ein dreyssig-schuhiges Holtz ist ein gantzes Stück / solle lang seyn biß 25. Schuhe.
3. Ein sechs und dreyssig-schuhiges Holtz ist $1\frac{1}{2}$. Stück / solle lang seyn 30. Schuhe.
4. Ein vierzig-schuhiges thut 2. Stück / solle lang seyn 34. biß 35. Schuhe.
5. Ein funffzig-schuhiges Holtz thut 3. Stück / dessen Länge ist 44. biß 45. Schuhe.
6. Ein sechzig-schuhiges Holtz thut 6. Stück / ist lang 54. biß 55. Schuhe.

7. Ein

7. Ein siebenzig-schuhiges Holtz thut 12. Stück / dessen Länge ist 62. biß 65. Schuh.
8. Ein Dumm- oder Thumm-Bau ist 70. Schuhe lang.
9. Ein vierzig-schuhiger Dachspar thut ein Stück.
10. Ein funffzig-schuhiger thut zwey Stück.
11. Ein sechzig-schuhiger ist drey Stück.
12. Dännen-Bretter seynd lang 16. Schuhe / und dick 1. Zoll.

Nota. Die Zimmer-Arbeit bey gemeinen Gebäuen wird etlicher Orten ins gemein bezahlet / so viel als das Holtz kostet.

Brenn-Holtz.

Holtz / das zu dem Brennen oder Feuer gehöret / und die Stotzen so bald wieder ausschlagen und wachsen sollen / (wie es in nachfolgenden Classen an gehörigem Ort weiter gemeldet werden solle /) muß in dem Ersten Viertel deß Mondes / es stehe derselbe in was Zeichen er wolle / so er nur über der Erden und in dem Zulegen ist / gehauen werden.

V. Vom Eisen.

Eisen ist auch ein vornehmes Stück bey dem Bauen / dann dasselbige wird nothwendig erfordert zu Banden der Thüren / Schlossen / Riegeln / Kloben / Grembsen / Klammern / Schrauben / Nägeln und Oefen: Item zu allerhand Werckzeug / als da seynd: Hämmer / Zangen / Heb-Eisen / Pickel / Hauen / Schauffeln / Axt und Beil / Hackmesser / Holtz- und Hecken-Scheren / Sensen / Sicheln / Heppen / Reuß-Hacken / Kärsten / Mist- und Heu-Gabeln / Pflugscharen / Egen / Radschienen / Huff- und Rad-Nägel / Huffeisen / Band / Schliessen / und allerley Ketten / und dergleichen / ꝛc. Hat derowegen der sorgfältige Haußvatter insonderheit nöthig zu wissen / im Einkauffen des Eisens / ob solches zu seinem Vorhaben dienlich und gut / oder / welches bös seye?

1. Das jenige Eisen wird für gut erkennet / wann dasselbige in gantze Kuchen oder andere Stücke gebracht ist / daß man seine Adern gantz und gerad an einander und ungebrochen siehet / auch wann die Ende des Kuchens sauber und ohne Schlacken seynd: Dann die Adern geben eine Anzeig / daß solches Eisen fein geschlacht ohne Knorren und Schiefer seye.

2. Je reiner das Eisen am Bruch / je besser ist dasselbige / nemlich / wann es gar grob-brüchig / so ist es gemeiniglich nicht viel nutz / zu löchericht / rostet gerne / und bricht desto bälder / derohalben im Gegentheil / je reiner / je purer / compacter und beständiger ist dasselbige.

3. Wann das Eisen zu viereckichten Blatten oder Blechern geschlagen /

deren Erde fein schlecht und gerad seynd / so ist es gutes Eisen / weiln es das Schmieden des Hammers erleiden können.

4. Anbelangend die Güte und Nutzen des Eisens / wird ein jeder verständiger Hauß-Vatter zuvor / ohne fernere weitläufftige Erinnerungen / wol wissen / daß man daffelbige gar nicht entbehren / und gleichwie das liebe Brod die innerliche Nahrung dem menschlichen Cörper mittheilet / also dieses äusserlich zur Unterhaltung desselben nothwendig gebrauchet werd n muß.

Nota. Was des Eisens Natur / Krafft und Wirckung / innerlich dem Menschen und Viehe zur Gesundheit / Schäden und andern Artzney-Sachen dienlich / solle an seinem Ort mit mehrern Andeutungen geschehen.

VI. Vom Bley.

Bley betreffend / ist vornemlich dreyerley Art:

1. Schwartz.
2. Weiß.
3. Grau.

1. Das Schwartz ist das schlechteste /
2. Das Weisse das beste /
3. Das Graue zwischen dem schwartzen und weissen tauglicher / als das schwartze.

Der Gebrauch des Bleyes ist jedermänniglich bekandt / derowegen ohne Noth / weitläufftig darvon zu schreiben / wird aber ins gemein gebrauchet:

Zu Bronnen-Röhren / Dach-Canälen / Vergi. ssung der Klammern / zu Deckung der Dächer / Altanen / und zur Fassung des Fenster-Glases / benebenst auch zum Gebrauch des Gewichts in eine Haußhaltung.

VII. Vom Glas.

Glas ist unterschiedlicher Art / und wird daſſelbige nach jedes Landes Ort und Gelegenheit gemacht; Worbey zu mercken / je weisser und reiner das Glas / je höher es æstimirt und geschätzet wird.

Es hält aber insgemein ein Truhen Fensterscheiben 2500. Scheiben.

Ein Wagen mit weissem Glas hält 60. Bund.

Ein Bund hält 6. Tafeln.

Eine Tafel gibt 12. Rauten / Scheiben-Grösse.

Zwo halbe Rauten werden für eine gantze bezahlet.

Vier Zwickel auch für eine gantze Rauthen.

Ein Wagen mit grünem Glas solle eine Tafel halten 18. in der Höhe / und 15. Zoll in der Breiten.

Nota. Dem curiosen und nützlichen Haußhalter setzen wir / aus eigener

Expe-

Fig. AAA.

Haupt-Figur.

Mitternacht.

Baum-Garten. | Spatzier-Garten. | Baum-Garten.

Küchen-Garten.

Blumen-Garten.

Viehstall. Bachhäus. Bad. Kälter.

Hinter-Hof. Taubenhäus.

Pferdstall. Weten Scheür.

Arbinen-Garten.

Brom.

Wohnhäus.

Vorder-Hof.

Einfahrt. Einfahrt.

Mittag

Fol. 31.

Experientz/nachfolgende kurtze Anweisung/was für Materialien zu dem Glasmachen vornemlich erfordert werden: Als

1. Erstlich muß man wissen und erkennen lernen/was für Sand/oder Sandsteine darzu tauglich und dienlich/und sich in Fluß bringen lassen? Da dann auch unterschiedliche Wackensteine gut darzu seynd.

2. Der Sand muß gewaschen und gereiniget werden/darvon geben drey Wägen unsaubern Sandes/einen Wagen gutes Sandes.

3. Zu einem Brand leichten Glases gehören 18. Wägen/und zu schwerem Glas noch zweymal so viel.

4. Nach mittelmässigem Brand bedarff man nur jede Woche einen Wagen.

5. Zu weissem Sand nimmt man zu Drey-Theil desselbigen einen Theil Aschen.

6. Zu dem Brandt muß man haben weiß und roth Dännen-Holtz/wie auch Buchen/das ist das Beste.

7. Förlen oder Forchen-Holtz ist gar nicht gut darzu.

8. Faule Buchen/so auffrecht stehen/seynd gut zur Aschen.

9. Ingleichem gibt das Weiß-Dännen auch gute Asche zu dem Glasmachen.

CLASSIS III.

Von der Ein- und Abtheilung des gantzen Meyerhoffs/samt desselben Auffbauung und Zugehör.

WAnn man demnach resolviret zu bauen/und die Materialien jedes absonderlich auf einen bequemen Platz solcher Gestalten herbey geführet/also daß solche den Handwercks- und Arbeits-Leuten nicht verhinderlich/auch die Aus- und Einfuhren dardurch versperrt werden/kan man also in Gottes Namen den Anfang machen/und den Platz/wo ein jedes hingebauet werden solle/abpfülen und ausstecken:

Zu vorhabendem Gebäu und gantzem Bauplatz erwählen wir eine mittelmässige Proportion (nach welcher man mit Vergrössern oder Verkleinern/je nachdeme es eines jeden Bauherrn Vermögen und Gelegenheit erfordert/oder der Situs mit sich bringet/) ab- und darzu thun kan.

Es ist aber hierbey zu wissen/daß man schwerlich ein dergleichen Gebäu und dessen Zugehör wird solcher Gestalten vorstellen und beschreiben können/daß es einem jeden gefallen wird/oder nach seinem Kopff und Hirn gerichtet seyn/

seyn / weiln es nach dem gemeinen Sprichwort heisset / viel Köpff / viel Sinn / bevorab wann Meister Klügling dahinter kommt / welcher wol (salv. ven.) keinen Schweinsstall sehen bauen / viel weniger selber gebauet / sich aber wol unterstehen darff Fürstliche und grosse Gebäue zu reformiren; Dessen aber ungeachtet / weiln die Regeln der Baukunst fest und unumstößlich gegründet / lassen wir uns der Esel Geschrey nicht anfechten / befehlen unterdessen aber solches einem guten starcken Stallknecht / welcher schon wissen wird / wie er dergleichen g'Eseln mit darzu gehörigen Instrumenten auffwarten / und von diesem Platz des Meyerhofs bringen soll: Und schreiten wir also zur Anlegung des Wercks selbsten.

Figura E. Num. III.

1. Erstlich wird die gantze Breite A. B. des Platzes samt den Gebäuen ohngefehr genommen dreyhundert Werckschuhe in die Breite / und so viel solle auch / (verstehe / wann es der Situs und die Gelegenheit des Orts leiden will /) seyn die Länge BC. nemlich daß also der gantze Platz recht gevierdt / und dessen 4. Seiten alle gleiche Länge haben.

2. Wenn aber die Situation und Gelegenheit des Orts etwas enger / und nach der Länge schmäler / so kan man wol die Gebäu / so viel es leiden mag / etwas näher zusammen rucken / worbey aber zu mercken / daß deroselben erforderte Anlag / nach den vier Theilen der Welt / (wie oben angedeutet worden /) einen als den andern Weg observirt und in Acht genommen werden.

„ Nota. Man solle aber die genaue Zusammenrückung der Gebäu / so „ viel immer müglich / meiden; Dann da in einem und anderm / wie sol„ ches gar offt und leichtlich geschehen kan / Feuer auskommt / so entweder „ durch Verwahrlosung / auch Anstellung böser Leute geschicht / oder durch „ ein Ungewitter angezündet wird / können dardurch die andern Gebäu zugleich „ auch in Schaden und in die Asche geleget werden. Insonderheit wird „ auch der Bau-Herr dieses Meyerhofes absonderlich gewarnet / daß der„ selbige sich keines Weges aus Vorwandt- und Ersparung der Bau-Kö„ sten / durch ein und andere vermeinte Baumeister dahin sich nicht solle „ bereden lassen / daß er das gantze Gebäu / so zu Menschen / Viehe / Heu „ und Stroh gehöret / unter ein Dach bringe; Oder dergleichen / als da „ seynd Scheuren und Ställe / an das Wohnhauß (wiewol unter andern „ Dachungen /) anhänge / wie dergleichen hin und wieder unterschiedlicher „ Orten / nicht ohne grossen Irrthum / zu sehen / aber gar nicht zu loben / „ noch viel weniger nachzufolgen ist.

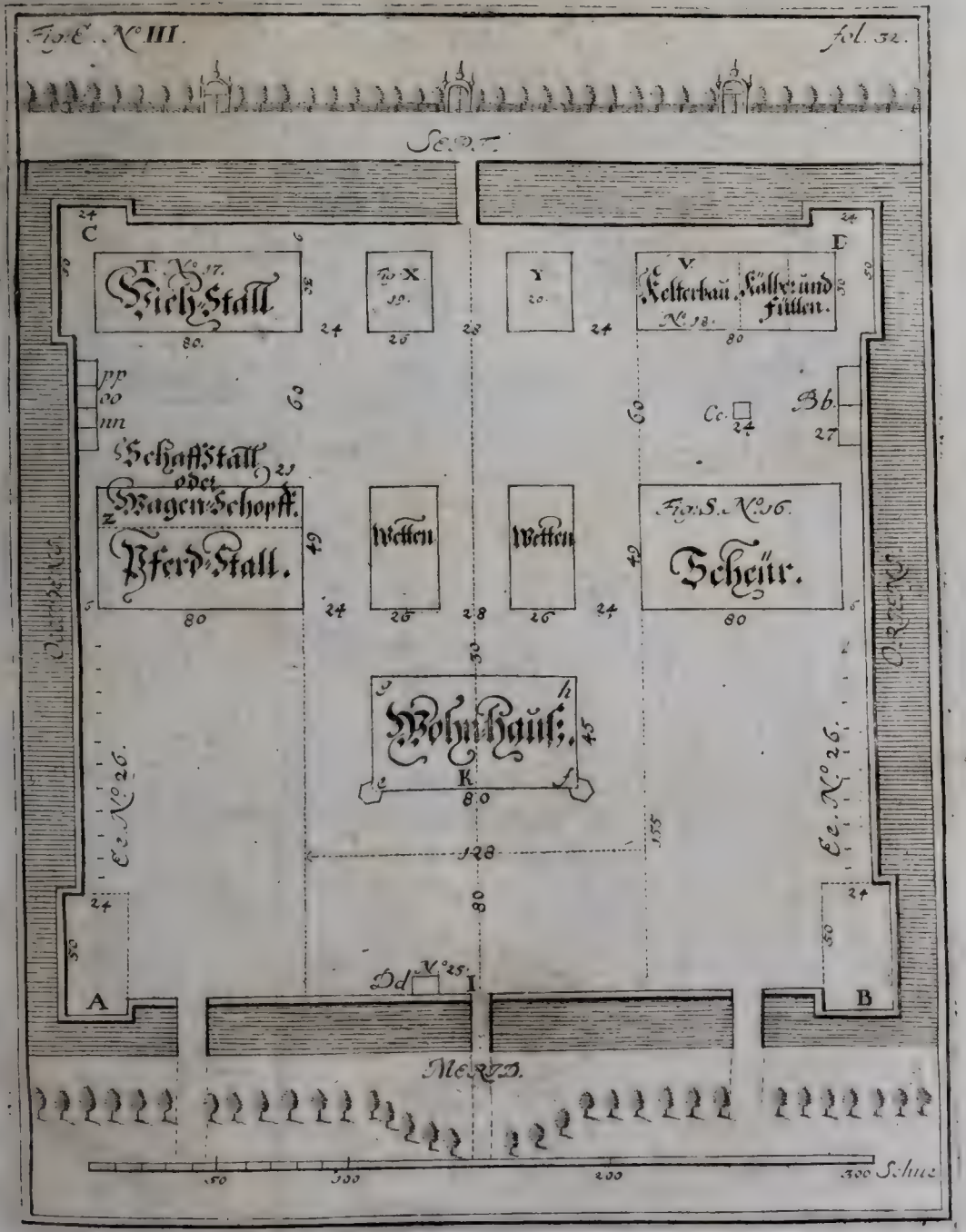

Sch. T.
C
D
I. N° 17.
Vieh-Stall
II. X
19.
Y
20.
V.
Kelterbau. Källe und Fässer.
N° 18.
80.
24
26
28
Bb.
27
Cc.
Hechsel-Stall
oder
Wagen-Schopff.
Pferd-Stall.
Wetten
Wetten
Fig. S. N° 16.
Scheur.
42
49
Wohn-Haus.
K
80
128
135
Ee. N° 26.
Dd. N° 25.
A
B
Mezz.
50
300
200
300 Schuh

Fig: F. N° 4.

Gründtriss Deß Ersten Stockwercks.

fol: 33.

SEP= TENTRIO

Außgang ins Hoff.

Gewölblein AA.

Der Meyerin Geräth Kammer

Magdt Kamer

Kellerstaff.

Wasserstein

Küche

Speiß-Gewölblein

Fig: O N°12

Deß Meyers Schlaff Kamer

G

H K

Neben Stüblein 10

Gesindt Stübe.

ofen

Vor Platz oder Hauß Ehren

A

Deß Meyers Wohn Stübe

Neben Stüblein 10

Fig N. N°11. fol. 42

Eingang Fig: L. N°9. fol. 40.

Thür

MERIDIES

OCCIDENS

ORIENS

Schüe

10 20 30 40 50 60 70 80

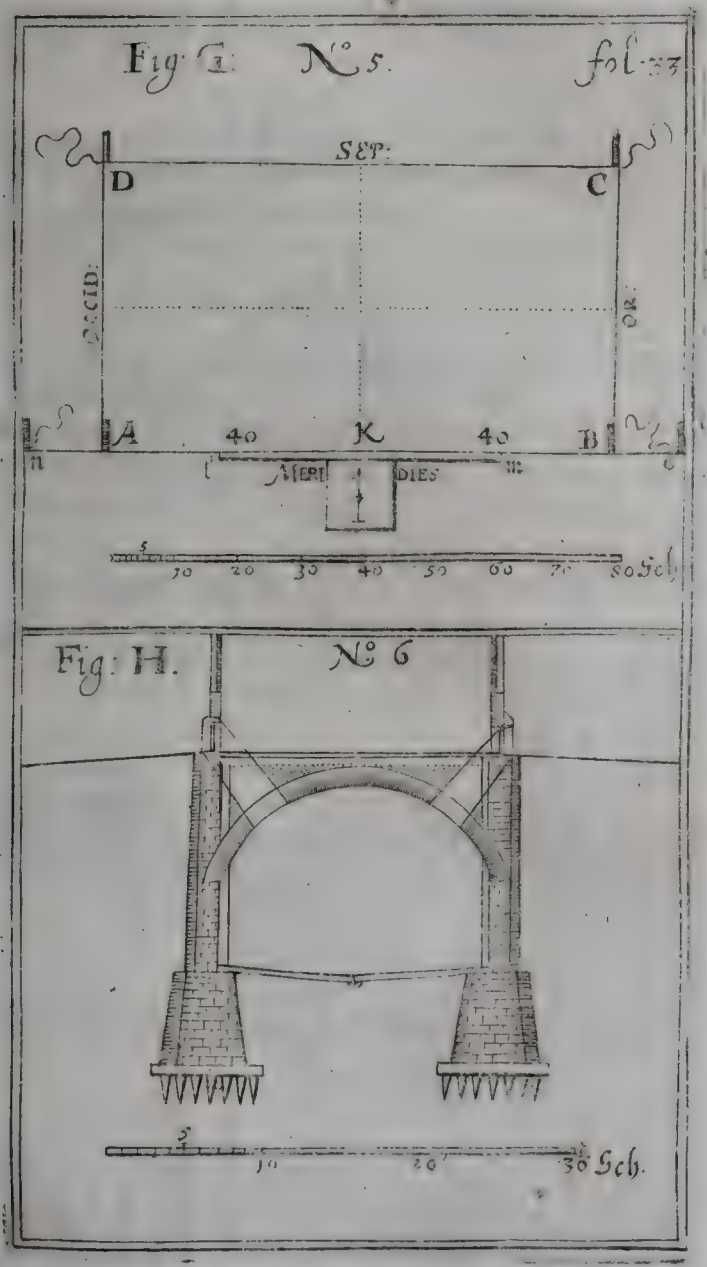


Fig: G. N° 5. fol. 33
SEP:
D
C
DECID:
OR:
A
40
K
40
B
MERI
DIES
10 20 30 40 50 60 70 80 Sch
Fig: H. N° 6
10 20 30 Sch.

Figura F. Num. IV.

3. Betreffend das **Wohnhaus**/ſo iſt zu deſſen Anlegung erwählet ein Platz/ ef, gh, die Länge ef. iſt genommen achtzig Schuhe/ und die Breite fh. vierzig-fünff Schuhe.

Nota. Wolte man dieſen Wohnbau kürtzer und auch ſchmäler machen/ könte man es zur Noth noch wol thun/ welches aber bey dieſer erwählter Proportion nicht rathſam/ weiln dem gantzen Bau dardurch die Commodität und Bequemlichkeit benommen wird.

4. Dieſem Bauplatz vornen von dem mittlern Eingang des Hofs und deſſen Thüre von I. hinüber im K. biß an das Wohnhaus wird die Breite des Hofs genommen/ und iſt in unſerm Vorhaben nach Belieben genommen achtzig Werckſchuhe; Es mag aber ein jeder Bauherr dieſen Vorhoff breiter oder ſchmähler nehmen.

5. Es wird das Wohnhauß nach ſeiner vordern Breite und Länge gerad gegen die Mittel-Thüre oder Eingang des Hofs gantz frey geſetzet/ damit der Meyer oder Haußherr aus ſeiner Wohnſtube/ alles/ was vornen in dem Hofe aus- oder eingehet/ ſehen könne/ und wird dieſes Wohnhauß ſolcher Geſtalt/ wegen ob-angezeigten Urſachen/ von keinem andern Bau berühret noch incommodiret.

6. Wann nun das Mittel K. erwählet/ dahin eigentlich die Thür und Eingang des Hauſes kommen ſolle/ ſchläget man daſelbſten einen Pfahl/ leget an denſelbigen auff die Erde (ſo fein eben gemacht werden ſolle/) ein Richtſcheid ohngefehr 10. 12. oder mehr Schuhe lang/ ſo zuvor auf allen Seiten fein gleich abgehobelt und gar nicht krumm ſeyn ſolle.

7. Auff dieſes Richtſcheid ſetzet man einen Compaß mit einer guten Magnet-Nadel/ in einem gevierdten Käſtlein/ und rucket das Richtſcheid mit dieſem Magnet-Käſtlein auff der Erden ſo lang hin und her/ ſolcher Geſtalt/ biß daß die Länge des Richtſcheids und Daran-Setzung des Magnet-Käſtleins die Lini von Orient gegen Occident weiſen/ wann der Magnet gegen Mittag und Mitternacht innen ſtehen wird/ hiervon beſiehe die

Fig. G. Num. V.

8. Wann nun alſo das Richtſcheid nach dem Compaß auf der Erden liegt/ und mit ſeinem Ende M. gerad gegen Orient, und das andere N. gegen Occident ſiehet/ ſo nimmt man eine lange Schnur/ welche länger als 80. Schuhe ſeyn ſolle/ ziehet dieſelbige auf beyden Seiten auff der Erden hinauß/ alſo daß ſie juſt an dem Pfahl K. und dem Richtſcheid l. m. anliege/ macht her-

nach dieselbige fest an die Zwer-Pflöcke N. O. und misset mit einem zehenschuhigen Richtscheid von dem Pfahl K. gegen O. an der Schnur in B. vierzig Schuhe / also auch so viel von K. gegen N. in A. viertzig Schuhe / schläget daselbsten die beyde Eckpfähl A. und B. des Wohnhauses / also / daß dessen vordere Seitz achtzig Schuhe halten.

Nota. Man solle aber alsobalden / ehe man die Schnur von A. und B. wieder abhebet / langs der Schnur ein Gräblein / nur etliche Zollbreit und tief / mit einer Schauffel abstechen / oder mit einer Reithauen machen / damit man sich in Anlegung des Fundaments darnach richten könne.

9. Wann man will / daß das Wohnhauß eben nicht so gar gerad gegen den vier Orten der Welt stehen solle / und der Situs das Hauß solcher Gestalten anzulegen es mit sich brächte / also daß die Sonne von der Mittags-Seiten bald abgehe / mag man besagte Lini des Richtscheids um so viel gegen der rechten Hand wenden / so weit als man es haben will / und für gut angesehen wird / jedoch alles nach den Umständen und des Orts Gelegenheit.

10. Ferner von dem Eckpfahl B. nach C. misset man die Breite des Hauses / so allhier vierzig fünff Schuhe genommen wird / winckelwerts hinaus / und schläget daselbst den Pfahl C. ingleichen von A. in D. auch winckelrecht vierzig fünff Schuhe / und schläget den Pfahl D. Alsdann wird von B. nach C. wie auch von C. nach D. und wieder nach A. eine Schnur gezogen / und nach deroselbigen gleichfalls / wie zuvor / ein Gräblein ausgehauen und gemacht / daß man also die gantze Anlage der äusserſten Linien des Wohn-Hauses sehen / und nach solcher mit dem Fundament und dessen Anlage sich darnach richten könne.

Von Anlegung des Fundaments zu dem Wohnhauß.

Fig. H. Num. VI.

Anlangend das Fundament, muß man mit dessen Anlegung nach der Grösse und Schwere des Gebäues / wie auch nach der Situation und dem Land-Grunde sich richten; Damit nun der Bauherr auch in diesem Stück / so viel nöthig / Nachricht habe / setzen wir / was bey denen Fundamenten ins gemein in Acht zu nehmen / nachfolgende Erinnerungen:

1. Erstlich / bey den Fundamenten und deroselben Anlag muß man für allen Dingen die Erde oder den Grund erkennen / findet man einen weichen und lucken Grund / so etwan von Natur oder ein erschüttes Erdreich / so muß man so tieff unter sich graben / biß daß man einen satten und festen Boden antrifft.

Wann nun der satte Boden angetroffen / so muß man denselbigen nach der Breite des Fundaments zu den Mauren fein eben machen / und denselbigen

gen mit einer Setz-Wage abrichten / also / daß er fein eben und auff keine Seite hange.

2. Findet man aber / daß der erschütte Grund gar tieff / und / so tieff zu graben / fast beschwerlich fallen wolte / bevorab da man schon von 10. biß 15. Schuhe / oder mehr gegraben hätte / so solle man nicht tieffer graben / sondern nur den Boden unten fein eben und gleich machen ; Es muß aber solcher Boden zwey oder dreymal breiter / als sonsten bey einer satten Erde gebräuchlich / gemacht / und ein gleicher Rost von Eichen-Holtz / so wol verbunden / und mit Pfählen eingesetzet / unterleget / alsdann das Fundament darauf gemauert werden.

3. Wann man aber einen Bau auff einen morastigen Grund setzen müste / (so allhier unser Vorhaben nicht / bevorab weil dieser Meyerhof auff einen erhabenen trockenen Grund gesetzet werden solle /) so ist zu wissen / daß man Pfähle schlagen muß / so lange und viel / biß daß dieselbige den harten Boden erreichen und antreffen : Die Pfähle aber sollen nicht weiter / dann ein biß zween Schuhe weit von einander / eingeschlagen werden. Auff gedachte Pfähle solle man Kalck mit groben Sand und Grieß führen und ausfüllen / also / daß die Pfähle darmit fein gleich bedecket / und nach der Setz-Wage ausgeebenet werden können. Auff dieses Fundament kan man alsdann ferner die Mauren und den Bau darauff setzen.

4. Was die dicke Mauren zu dem Fundament anbelanget / so ist zu wissen / daß dieselbige allezeit noch einmal so dick / als die Mauer / so ober- und ausserhalb der Erde darauff gesetzet werden solle.

5. Man überleget auch den Boden des Fundaments bißweilen mit harten und breiten Steinen; Oder / da man solche nicht haben kan / und auch sonsten besser ist / so werden die Fundamenta mit Schwellen und eichenen bretternen Böden fein gleich beleget / und hernach die Mauer darauff gesetzet.

6. Es werden auch die Mauren der Fundamenten offtermals nicht gleicher Dicke aufgeführet / sondern bekommen unten so wol hinaus als einwerts gegen dem Bau einen breiten Fuß / also / daß nur das mittlere Theil der Mauer / worauf das Gemäuer oberhalb der Erde gesetzet werden solle / gleiche Dicke / auf den zwo Neben-Seiten aber Schräge oder Abdachungen bekomme / welches dann der Mauer eine bessere Stärcke / und solches nach Anweisung der Natur / eine grosse Hülffe giebet : Worbey aber sonderlich in Acht zu nehmen / daß die mittlere Mauer zwischen beyden Schrägen perpendicular oder Bleyrecht seyn muß / welches ebenmässig bey den Absätzen und Verjüngung der Mauren oberhalb der Erden solle in Acht genommen werden.

7. Bey Anlegung der Fundamenten ist ferner in Acht zu nehmen / nemlich / daß man sich hüte / daß man keine Fundamenta auf alte abgebrochene /

oder eingefallene Gebäu oder Gemäuer setze/oder anlege/ehe und bevor man deroselbigen Beschaffenheit wol und recht erkundiget/ob dieselbige starck genug/den Bau zu tragen/und wie tieff solche in die Erde zu stehen kommen solle?

8. Es sollen auch alle Pfeiler und Säulen/so etwan Keller/Gewölber/oder andere Sachen bey einem Bau zu tragen/nach der Bley-Wage auffgerichtet/und also angeordnet werden/daß sie wol und satt auff die unerbaute Fundamenta zu stehen kommen.

9. Bey Ausgrabung und Anlegung des Fundaments zu unserm vorhabenden Gebäu solle zugleich die Tieffe des Kellers samt dessen Länge und Breite ausgeführet werden.

Von Anordnung des Kellers.

Fig. I. Num. 7.

Erstlich die Grösse des Kellers betreffend/kan man dieselbige nach Gelegenheit des Baus richten/je nachdeme man viel Fässer mit allerley Getränck oder andere nothwendige Sachen/als Obst und dergleichen/darinnen verwahren will. Es sollen aber alle Keller/wo müglich/an kühle Ort/insonderheit gegen Septentrion oder Mitternacht solcher Gestalt angeordnet werden/damit allezeit eine kühle Lufft dardurch streichen könne.

2. Allhier ist die gantze Länge des Kellers innenwendig zwischen den Fundament-Mauren im Liechten genommen siebenzig fünff Schuhe/und die Breite/auch im Liechten/nur zwanzig-sieben/die Tieffe aber kan nach Gelegenheit des Bodens genommen werden/und muß man sich darnach richten/ob man die Fundamenter tieff oder seicht zu graben gehabt/die Tieffe ist allhier von dem gepflasterten Boden des Kellers in der mittlern Höhe biß unter das Gewölb genommen/auch im Liechten zwölff Schuhe.

3. Der Keller bekomt zween Eingänge/nemlich/den einen im Hof hinter dem Hauß gegen Mitternacht/und den andern im Hause/wie in dem Grund-Riß des ersten Stocks der Fig. F. Num. 4. bey ⊙. und ☿. zu sehen.

4. Es wird der Eingang ⊙. auf der Keller-Stiege im hintern Hofe derentwegen gesetzet/daß man daselbsten die grosse und kleine Fässer mit dem Getränck/es seye Wein/Bier oder Aepffel-Most/abladen und in den Keller bringen möge: Es solle aber die Keller-Thür von gutem/starcken Eichen- oder andern daurhafften Holtze gemacht/mit guten Banden/Riegeln/und starcken Schlossen/so man nur inwendig im Keller/und nicht aussen im Hofe/auffsperren könne/versehen und verwahret werden.

5. Der andere Eingang in dem Keller ☿. solle gemacht werden in dem

Hauß-

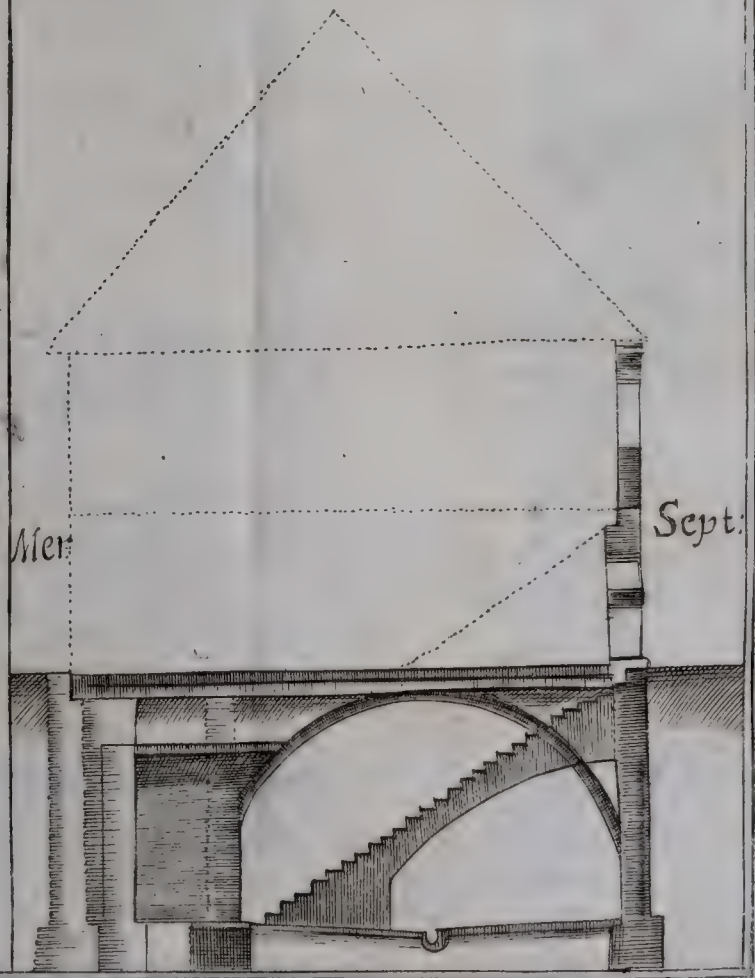
Fig: I

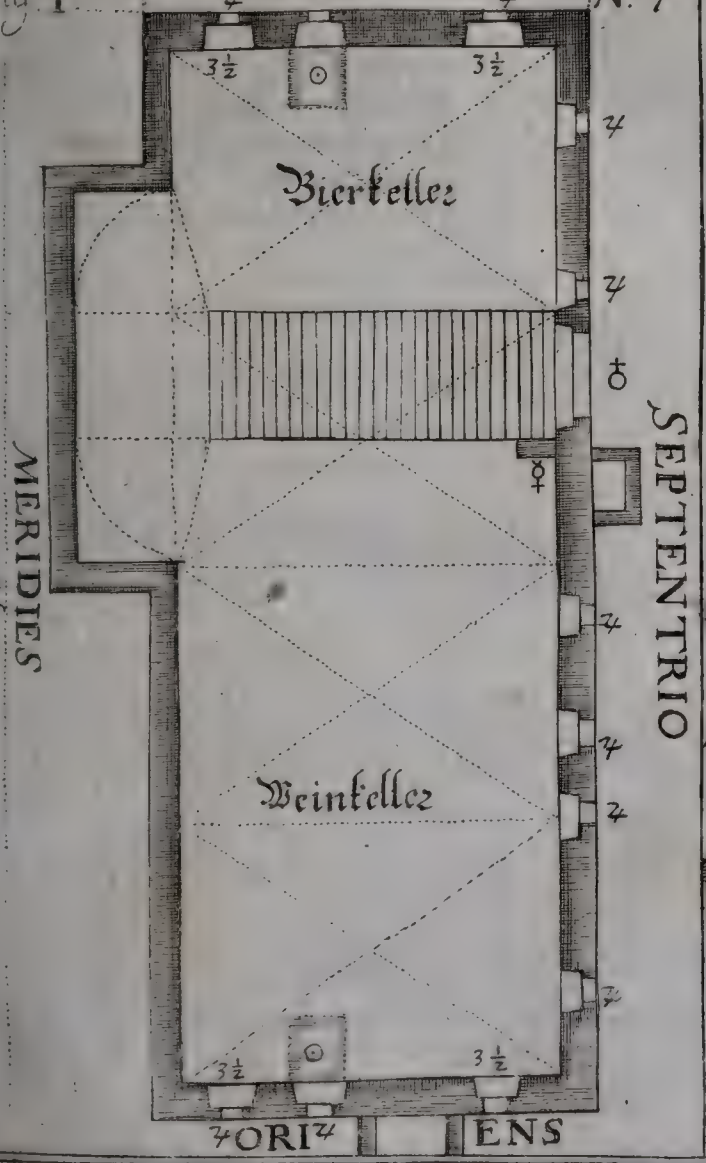
33 OCCID. Schue

N.° 7

Fol 36

Durchschnitt deß Kellers sambt der Stiege und neben gewölbleins.





Hauß-Ehren / gleich an dem Eck auf der lincken Hand unter der Stiege / da man durch eine wol-verwahrte Thüre und etlich kleine Treppen auf die Haupt-Stiege des Kellers kommen / und daselbsten / was man von Getränck und andern Sachen aus dem Keller im Hauß nöthig / herauf bringen möge.

6. Beyde Schlüssel besagter Eingänge ☉. und ☿. sollen an einem starcken Riemen beysammen hangen / und von der Hauß-Mutter oder Meyerin stetig / an einem gewissen Ort / in Verwahrung gehalten werden.

7. Die Tag-Liechter in den Keller sollen vor der hintern Seite des Hoffs gegen Mitternacht / wie auch auf beyden Neben-Seiten gegen Auf- und Niedergang solcher Gestalt gesetzet werden / also / daß ein jedes unter ein Fenster dieses Gebäues zu stehen komme / wie die Figura K. sub Num. 8. mit ♃. bezeichnet / zu sehen.

Fig. K. Num. 8.

8. Die Weite der Keller-Liechter solle außwendig gegen dem Hofe auffs Wenigste nur zween Schuhe weit / und anderthalb Schuhe hoch genommen mit starcken Eisen-Stänglein / und ein jedes mit einem Thürlein oder Lädlein verwahret werden.

9. Die innenwendige Weite der Keller-Liechter / so durch das Gewölbe in den Keller hinab gehet / solle auffs wenigste vier biß fünff Schuhe weit seyn / und also durch das Gewölb des Kellers geführet werden / daß demselbigen dardurch seine Stärcke und Schliessung nicht geschwächet werde.

10. Die Haupt-Stiege in den Keller solle 24. biß 25. Treppen haben / deren jede 14. Zoll breit und sieben Zoll hoch.

11. Die Länge der Staffeln solle auffs wenigste 6. 7. 8. oder 9. Schuhe seyn.

12. Ferner solle der Keller mit zweyen Zwerch-Mauren unterschieden werden / nemlich solcher Gestalt / daß auff gedachte Schied-Mauren / die zwey Wände / so in dem Grund-Riß F. sub Num. 4. mit **. bezeichnet / gesetzet werden können.

13. Diese Schied-Mauren im Keller sollen verschlossene Thüren von starcken Eichen Holtz durchsichtig wie ein Gatterwerck / sechs Schuhe breit und sieben Schuhe hoch / jede mit zwo Flügel-Thüren / gemacht werden / damit man in diesen Kellern das Getränck und andere Sachen verwahren und beschlossen halten könne.

Nota. Die Schied-Wände werden mit durchsichtigen Gatter-Thüren zu dem Ende gemacht / damit die beyden Keller desto mehr Lufft und Liecht haben mögen: Will man keine Mauren machen / so kan man nur beydes mit Gatter-

Werck durchaus versehen/welches dem Haußvatter hiermit alles frey-und anheim gestellet wird.

14. Der Boden des Kellers solle von gehauenen Steinen/von in einander gespinnten Blatten/solcher Gestalt beleget werden/nemlich/daß von den beyden langen Neben-Seiten des Kellers/als den Haupt-Mauren/der Boden gegen die Mitte des Kellers/auffs wenigste fast einen Schuh tieffer/gesencket/und in solcher Mitte oder Zusammenstossung beyder langen Seiten/von gehauenen in einander gefältzten Steinen eine Rinnen/so aufs wenigste zween Zoll breit und tieff/eingehauen seyn/damit/wann etwan durch ein Unglück ein Wein oder Bier-Faß auslauffen möchte/dasselbige in diese Rinnen komme/und in einen darzu gemachten eingesenckten steinernen Sack auslauffen könne.

15. Es solle aber der Wein-und Bier-Keller ein jeder seinen sonderlichen Hang haben/nemlich solcher Gestalt/daß die besagte Rinne im Weinkeller von dessen Eingang erst nach der Länge seinen Anfang und Hang gegen die Mauer auff der rechten Hand bekomme und gerichtet werde/daselbsten dann einen steinernen saubern Kasten (wie in dem Grundriß des Kellers Fig. I. sub Num. 7. mit ⊙. bezeichnet zu sehen/) eingesencket/und das ablauffende darein sich versammlen möge.

16. Des Bierkellers Rinne kan aber von der Stiege seinen Anfang nehmen/und nach der lincken Hand zu Ende der Zwerch-und Haupt-Mauer des Hauses gegen Occident seinen Ablauff haben.

17. Die Rinnen und steinern Kästen/worinnen sich das Außgelauffene versammlen muß/solle jederzeit fleissig außgeraumet und sauber gehalten/auch mit Brettern zugedeckt werden/damit/durch das Hin-und Wieder-gehen im Keller/selbige nicht voller Unrath getragen/und unsauber gemacht werden.

18. Wann demnach der Keller besagter massen angeleget/mit seinen Wänden und Gewölbe samt der Stiegen aufgeführet/so solle man das Gewölb und Mauren auf den Seiten/was bloß über der Erden stehet/oben mit Bretern/gleich einem Dach belegen/und für der Nässe beschützen/daß also das Gemäuer fein anziehen und trocknen möge/biß hernach der andere Bau darauf gesetzet/und alles unter Dach kommen möge.

Von Aufführung des Baues.

1. Den Bau nun auffzuführen/muß man für allen Dingen wissen/ob man desselbigen äusserste Seiten von Mauerwerck oder Holtz machen wolle/wornach man sich dann auch zuvor mit den Seiten der Keller-Mauren richten muß.

muß. Dann so der Bau an allen vier Seiten von Stein solle aufgemauret werden / müssen die untere Fundamenta, und also auch zugleich die Kelser-Mauren in mehrer Dicke und Stärcke / je nachdeme das Gebäu groß und die Stock-Wercker hoch gemacht werden. Es wäre wohl rathsam / wo man die Materialien nahe und zu einem Vortheil haben könte / daß man solches Gebäu von Stein / zur Versicherung des Feuers und andern Ungewitters / und dasselbige nicht von Holtz auffführte.

Nota. Es seynd aber die Gebäu von Holtz gesünder und trockener dann die jenige / so von Stein / und muß das Mauerwerck lange Zeit zu dem trockenen haben / ehe man es bewohnen kan / bevorab weil es heisset nach dem Sprichwort: Daß man ein jedes neu-gebautes Hauß bewohnen lassen solle

das { Erste / Andere / Dritte } Jahr durch { einen Feind / seinen Freund / sich selbsten.

Es wird aber der Bauherr oder eigenthümlicher Innenhaber dieses Land-Guthes sich selbsten darnach zu richten wissen / wie es ihme die Gelegenheit des Orts an die Hand giebt / und / was wir oben von Legung des Fundaments erinnert / nicht aus der Acht lassen.

2. Wann nun die Mauren / so aus dem Fundament auffgeführet / samt dem Keller fein angezogen und ertrocknet / so solle man ausserhalb der Mauren herumb dieselbige wieder mit grossen Feld-Steinen und trockener Erde ausfüllen / und den Horizont oder Boden des Hofes fein gleich machen.

3. Wann man den Bau von Holtz darauff setzen will / so sollen die Mauren aus dem Fundament über den Boden des Hofes / von $1\frac{1}{2}$. oder zwey biß drey Schuhe in die Höhe auffgeführet / und darauff die Mauerschwellen des Baues geleget / auch alle Riegel- und Scheid-Wände des innenwendigen Gebäues in solcher Höhe untermauret werden: Es solle auch alsdann der untere Boden des Baues innenwendig fein mit trockener Erde und Sand bedecket / und nach den Schwellen des Gebäues gleich und eben gemacht / und alsdann der Fußboden der Zimmer im Bau / mit Brettern / auff Rippen / die Kammern / Küchen- und Vor-Plätze oder Hauß-Ehren mit steinernen Blatten / oder Ziegel-Blätlein beleget werden.

Folget demnach

Die gantze Abtheilung des untern Stocks / zu dem Wohn-Hause.

Figura L. Num. 9.

1. Der Hauß-Ehren A. und dessen Breite wird genommen funffzehen Schuhe im Liechten / dessen Länge gehet durch die gantze Breite des Baues / also / daß desselben vordere und hintere Hauß-Thüren gerad auf einander correspondiren.

2. Auf der rechten Hand bey dem Eintritt des Hauß-Ehrens bey B. solle der Eingang und die Stuben-Thür in des Hauß-Vatters oder Meyers Stube solcher Gestalt gesetzet werden / nemlich / daß die Stuben-Thür B. mit der innern Thüre C. und dem Fenster D. in einer geraden Linj stehe / und eines auf das andere correspondire.

3. Die Breite der Stube ist allhier genommen sechszehen / und die Länge deroselbigen zwantzig Schuhe. Daran kommt das Neben-Stüblein oder Cabinet / so nur mit einem Unterschlag von Brettern / oben mit einem Gitterwerck versehen / desselbigen Breite ist genommen zehen Schuhe / die Länge ist sechszehen Schuhe / nemlich so breit die Stube ist.

4. An dieses Neben-Stüblein kan man auch einen Ercker / nach Anweisung der Figur anordnen / so zu vielen dienlich seyn wird / seine Weite innenwendig im Liechten ist über das Creutz genommen acht Schuhe.

Nota. Dieses Nebenstüblein ist gemacht / daß der Haußvatter seine Register / auch andere geheime Sachen zur Hand haben / und aus dem Ercker allenthalben Auffsicht in den vordern Hoff haben / und aus dem Stüblein (wann man will) in die Schlaffkammer gehen könne.

5. Von dem Eck E. bey der lincken Hand der Stuben-Thür solle man von E. gegen * sechs Schuhe messen / und daselbsten den Ofen setzen / also / daß zwischen der Wand und dem Ofen sechs Schuhe Platz bleibe / und kan man den Ofen nachfolgender Gestalt setzen.

Wie man den Ofen setzen und zurichten solle.

Figura M. Num. 10.

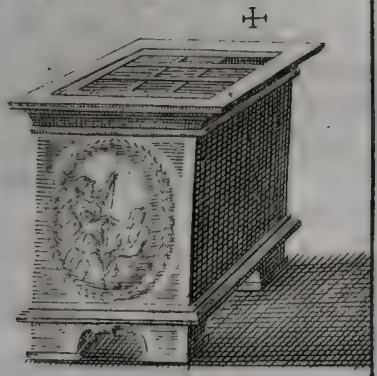
Die Grösse des Ofens muß sich richten nach dem Gemach / welches damit erwärmet werden solle: Weil aber bey unsern Teutschen Oefen ins gemein / die meiste Hitze wiederum zu dem Ofen-Loch hinaus / und also umbsonst

und

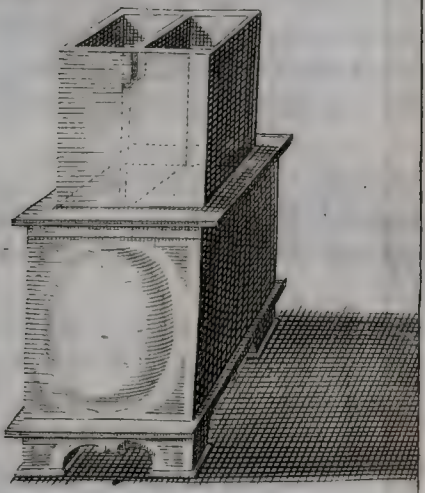
Vordere Seithe vnd Eingang deß Hauſſes, wie ſolches Gegen Mittag anzuſehen.

Fig. L. N°. 9.

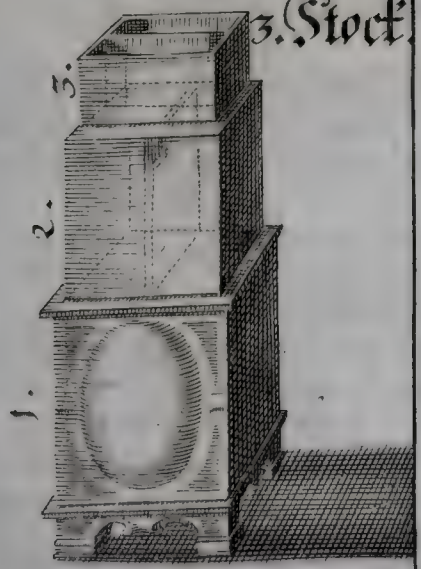
1. Stock.



2. Stock.



3. Stock.



Der Bauliche Ofen.

und verlohren gehet/ als kan in Auffsetzung des Ofens/ es werde derselbige von eisernen Blatten/ oder irrdenen Kacheln gemacht/ geholffen werden.

1. Erstlich/ wann der untere Stock des Ofens auffgesetzet/ so beleget man denselbigen mit breiten eisernen Schienen oberhalb/ nach Anleitung der Figur. Es sollen aber die Schienen creutz-weiß und fein eben und gleich auf einander wie ein Gegitter genüttet werden/ also/ daß man dieselbige mit gebackenen Steinen bedecken könne. Dafern man aber eine eiserne Blatte in solcher Grösse bey Handen haben könte/ so die Neben-Seiten des Ofens dieses untern Stocks bedeckte/ so wäre es besser.

2. Wo nun der Ofen besagter massen mit Schienen beleget/ so sollen dieselbige mit wol-ausgebrandten gebackenen Steinen nach ihrer Breite überleget/ und wo sie an einander stossen/ mit Haffner-Leimen unten und oben wol verstrichen und verwahret werden.

3. Bey dem Eck auf der rechten Hand/ vornen/ gegen die Stube/ solle man durch die Uberlegung der Schienen ein gevierdtes Loch/ ohngefehr in der Grösse eines gebackenen Steins/ offen lassen/ damit die untere Hitze vom Feuer Platz habe hinauf und durchzugehen/ wie bey +. in der Figur zu sehen.

4. Ferner setzt man die Seiten des zweyten Stocks dieses Ofens/ wie gebräuchlich/ auf/ und machet in der Mitten nach der Länge des Ofens noch eine Schied-Wand von gebackenen Steinen nach dem schmahlen Weg mit Haffner-Leimen auf einander gesetzet in solcher Höhe/ als dieser zweyte Stock kommen solle.

5. Zu Ende oben in dieser Schied-Mauer nach der Küchen zu/ lässet man wiederum ein gevierdtes Loch in voriger Grösse/ wie solches unten bey den eisernen Schienen gelassen/ bedecket hernach also diesen Stock oben wieder mit Schienen und gebachenen Steinen/ wie zuvor/ und setzet den dritten Stock darauf/ so ingleichem/ wie der vorige/ eine Schied-Wand haben solle/ dessen Oeffnung oder Loch (⊙.) oben gegen die Stube hinein gewendet/ damit die Hitze durchdringen/ und endlich hinüber durch eine Röhre bey n in die Küche und Schornstein hinaus geführet werden möge.

6. Von aussen in der Küchen solle man einen Stöpffel oder Decklein über die Röhre und derer Ausgang machen/ damit/ wann das Holtz im Ofen zu Kohlen verbrandt/ man dieses Lufft-Loch zumachen könne/ damit also die Hitze darinnen bleibe/ und den Ofen desto besser erwärmen könne.

Nota. Uber dem Ofen-Loch aussen in der Küchen/ solle man kein Rauch- oder Lufft-Loch machen/ wie sonsten ins gemein gebräuchlich: Dann dardurch gehet ebenmässig die meiste Hitze hinaus/ weiln sich dieselbige allenthalben in dem Ofen anstösset: Es wird aber die Hitze durch die Schiedmäurlein und Böden gefangen/ daß dieselbige nicht anders/ dann erst oben durch die Röhre n

wieder hinaus gehen möge/ wie dann solches in der Figur mit allen Umständen deutlicher zu sehen/ und man sich darnach wird richten können.

7. Wolte man durch die Ofenblatten einer Seite des untern Stocks des Ofens ein eisern Thürlein machen/ also/ daß man in der Stube das Feuer im Ofen schüren/ und darbey kochen könne/ wird solches der Haußmutter sehr bequem seyn/ bevorab im Winter/ da man das Holtz spahren/ und auf dem Heerd nicht gern ein grosses Feuer haben wolte; Worbey dann in Acht zu nehmen/ daß man unter dem Fuß des Ofens in der Stube zuvor mit Steinen solchen ausmauren solle/ damit/ so etwan die untere eiserne Ofenblatte von dem Feuer zerspringen möchte/ das Feuer dardurch nicht in die Stuben fallen/ sondern gleichsam mit einem Gewölblein verwahret werde.

8. Bey der lincken Hand in der Wohnstube zwischen dem Ofen und der Stubenwand E. und * solle ein klein Schalterlein od r Thürlein ( ). durch die Wand in die Küche gemacht werden/ daß man daselbsten das Essen auß- und einlangen könne/ die Grösse muß sich richten nach den Schüsseln/ und derselben Grösse/ so man daselbsten aus- und eingeben will.

Nota. Dieses Thürlein solle man innenwendig in der Stube mit einem starcken Riegel wol verwahren/ darmit bey der Nacht/ oder sonsten in Versperrung der Stube/ durch die Küche niemand einschlieffen möge.

9. In der Küche mit Fassung des Schornsteins und dessen Bussem/ solle man jederzeit in Acht nehmen/ daß derselbige grösser als der Heerd/ nicht zu hoch von der Erden/ auch nicht zu flach über dem Heerd ausgebreitet/ und auch nicht zu eng gemacht werde. Dann so er zu eng/ zu flach/ zu schmahl/ und zu hoch von der Erden/ wird man gewißlich Rauch genug in der Küche haben/ und also die Haußmutter viel Ungelegenheit darvon bekommen. Besiehe die Fig.

Figura N. Num. 11.

Wie die Schlaff-Kammer anzuordnen.

1. Die Schlaffkammer solle an die Stube geordnet werden/ daß man also in dem Winter und sonsten nicht weit gehen darff.

2. Die Thüre und Eingang in die Schlaffkammer ist allhier bey F. und solcher Gestalt gesetzet/ daß dieselbige mit dem Fenster H. correspondire/ und in einer Lini stehe.

3. Die Länge der Schlaffkammer ist genommen sechszehen/ und die Weite derselben funffzehen Schuhe/ und wird die Grösse genug seyn/ daß der Meyer mit seinen kleinesten Kindern darinnen Platz haben könne.

4. Das Secret oder heimliche Gemach solle am Eck der Schlaffkammer bey K. gesetzet/ und von aussen auffgemauret/ auch gegen die Keller-Mauer

mit

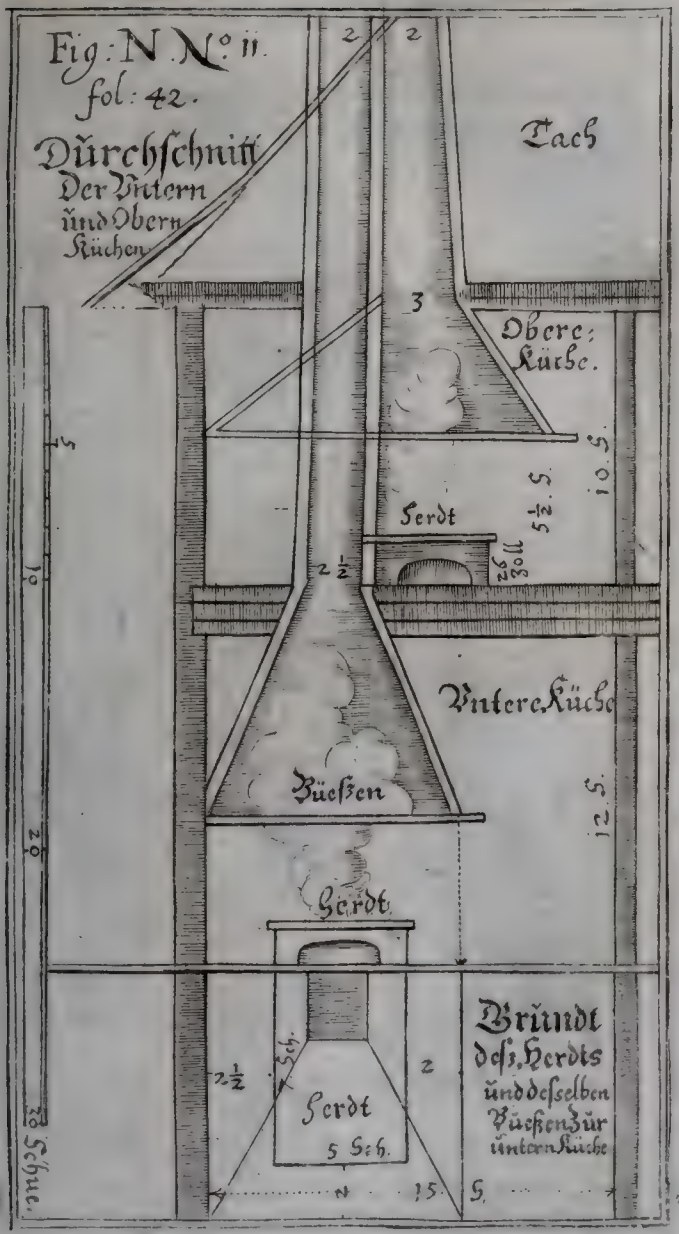


Fig: N. N.° 11.
fol: 42.
Durchschnitt
Der Vitern
und Obern
Küchen
Tach
Obere
Küche.
Herdt
Vntere Küche
Füessen
Herdt
Herdt
5 Sch.
Brundt
deß Herdts
und deßelben
Füeßen zur
untern Küche
Schue.

Neben Seithe deß Haußes wie solches gegen Lüfftgang an zu sehen.

Fig: O. N° 12. fol: 43

mit gutem Lett/ohngefehr zween Schuhe dick/ und von vier biß fünff Schuhe tieffer/ als das Fundament des Hauses/ fein satt ausgestossen/ hernach erst des Secrets Mäurlein daran herauf geführet/ und solcher Gestalt verwahret werden/ daß es nicht in den Keller ausbrechen könne.

5. Die Röhre des obern Secrets auf dem zweyten Stock solle bey I. neben dieser herab gehen/ und also unten benebenst der andern in ein Gewölblein geführet werden/ wie solches in der Fig. O. Num. 12. der Orthographischen Vorstellung der Neben-Seite des Hauses gegen Aufgang zu sehen.

Figura O. Num. 12.

6. Aus besagter Schlaffkammer solle man durch eine kleine Thür in die Speiskammer kommen können/ damit man nicht allezeit erst aus der Stube/ durch den Hauß-Ehren und Küche hinein gehen müsse.

Nota. Es wird dem Hauß-Vatter oder Bau-Herrn freygestellet/ diese Thüre aus der Schlaffkammer/ oder aus der Küche in das Gewölblein zu machen; Will man die Thüre nur allein aus der Schlaffkammer darein haben/ so muß man durch die Wand auf der lincken Hand des Gewölbleins ein gevierdtes Loch machen/ damit man die Küchen-Speise aus- und einlangen möge/ es solle aber solches Loch innenwendig im Gewölb mit einem starcken wolverwahrten Thürlein beschlossen gemacht werden; Wolte aber die Haußmutter lieber eine Thür aus der Küche in das Speis-Gewölblein um vieler Bequemlichkeit willen haben/ könte man besagtes Loch aus dem Speis-Gewölbe in die Schlaffkammer an statt der Thüre machen/ welches alles aber auf Belieben des Haußvatters beruhet.

7. Diese **Speiskammer** und Gewölblein solle von gutem Gemäuer ohne einzig Holtzwerck gemacht und gewölbt/ mit engen jedoch lüfftigen Fenstern und starcken Thüren wol versehen seyn.

8. In der Mitten dieses Speis-Gewölbleins solle auf dem Fußboden ein gevierdtes Loch (♂.) ohngefehr zwey biß zwey- und einen halben Schuh durch das Gewölb gemauret/ und oben mit einer steinernen Blatten/ so einen Falt/ und in der Mitten einen eingegossenen eisernen Ring hat/ beleget werden/ also daß man besagte Blatten in Zeit der Feuers-Noth aufheben/ und/ was man Bestes hat/ in Eil da hinein in den Keller bringen möge.

9. Nach vorhabender Proportion des Gebäues wird das Speiß-Gewölblein ohngefehr innenwendig im Liechten von 8. biß 9. Schuhe breit/ und funffzehen lang/ nach Anweisung des Grund-Risses des untern Stocks/ genommen.

10. Die Küche betreffend / derer Scheidwand die Speis- und Schlaff-Kammer untertheilet / iſt nach ihrer Länge ohngefehr zwanzig-ſieben / und nach der Breite funffzehen Schuhe genommen / bekommt zwey Fenſter in dem hintern Hof / jedes im Liechten vier Schuhe breit.

11. Wolte man die Küche etwas heller und liechter haben / könte an der Wand in dem Hauß-Ehren noch ein oder zwey Fenſter / (HH.) jedoch ſo hoch von der Erden / daß man nicht hinein ſehen kan / nach Belieben geſetzet werden.

12. Betreffend den Heerd und Waſſerſtein / ſtehet ſolches der Haußmutter frey und in ihrem Belieben / denſelbigen ſo groß machen zu laſſen / als ſie will / iſt in dem Grund-Riß der Fig. F. Num. 4. mit X. bezeichnet / zu ſehen.

13. Gerad gegen der Ordinari Wohnſtuben über / wird noch eine feine bequeme Stube (mit g. bezeichnet /) mit zwo Kammern g. und Y. angeordnet; Dieſe Stuben und Nebenkammer g. dienet für das Geſinde / wann daſſelbige von dem Felde naß und kalt heimkommt / zum Abtrücknen und Wärmen / alſo kan auch das Nebenkämmerlein (Y.) der Haußmutter zu andern Sachen und Geräthſchafft / ſo ſie bey ihrer Haußhaltung von nöthen hat / dienſtlich und nützlich ſeyn.

14. Die Gröſſe und Länge dieſer Stuben ſolle ſeyn im Liechten zwanzig / und in der Breite ſechszehen / das Stüblein aber daran / (ſo nur mit einer bretternen Wand / gleich dem jenigen in des Meyers Wohnſtube / unterſchlagen /) iſt genommen zehen Schuhe breit / und ſechszehen lang.

15. Dieſes Stüblein bekommt nur zwey Fenſter / eines gegen Niedergang / das andere gegen Mittag in den Hof hinauß.

Nota. Es ſollen aber dieſe Fenſter mitten gegen die Thüren geſetzet / und alſo auch Fenſter gegen Fenſter gerichtet werden / damit die Lufft und das Liecht allenthalben fein gerad hindurch fallen und ſtreichen möge.

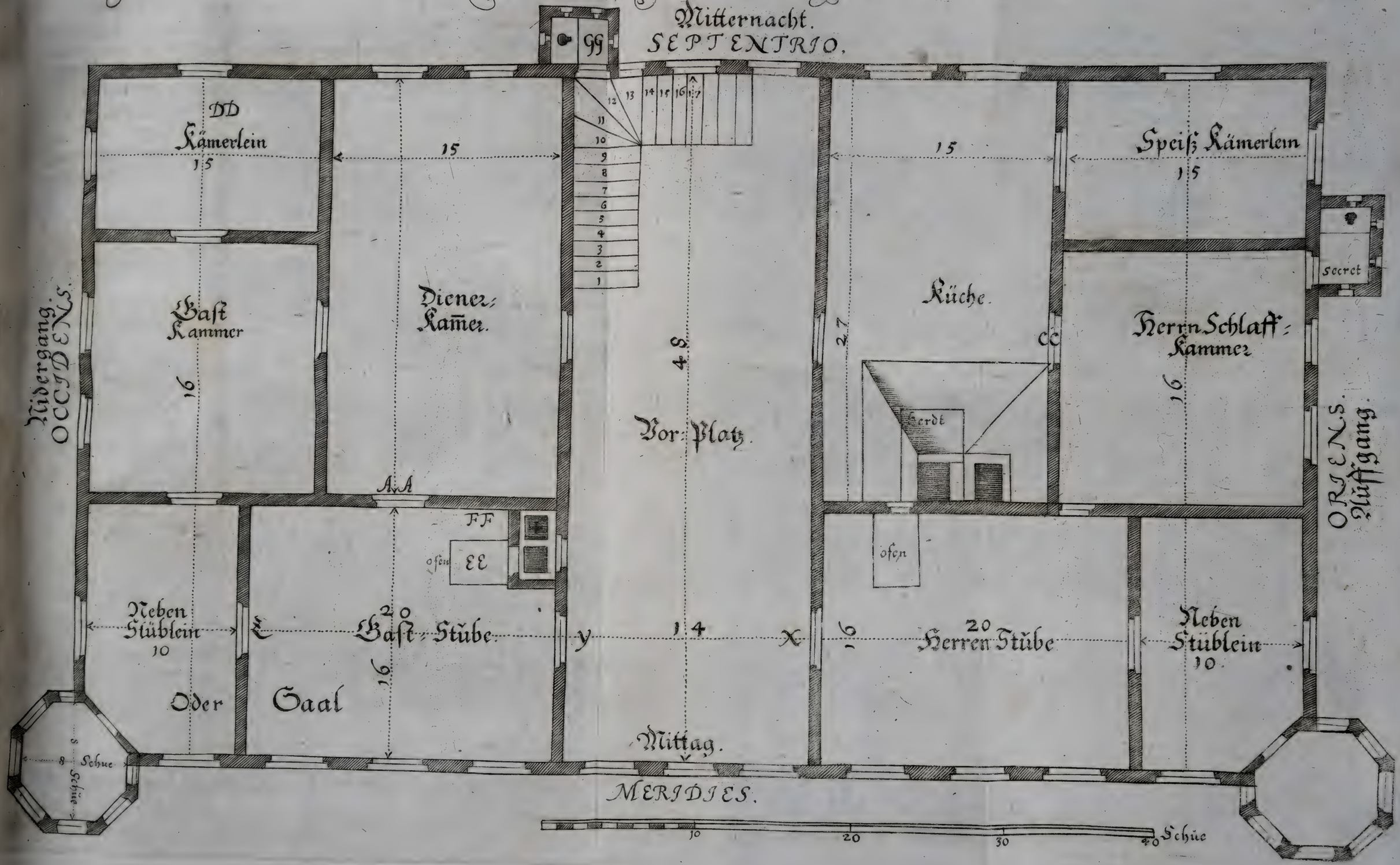
16. Aus dem Nebenſtüblein kan man auch in den Ercker kommen / welchen man mit einer Thür (wann man will /) verſchloſſen machen kan / und kan der Haußvatter hierinnen ein Tiſchlein mit einer verſchloſſenen Schub-Lade / auch Neben-Bäncke / wie Käſten / haben / ſein Eiſen-Werck / Hämmer / oder andere dergleichen Sachen zur Hand haben.

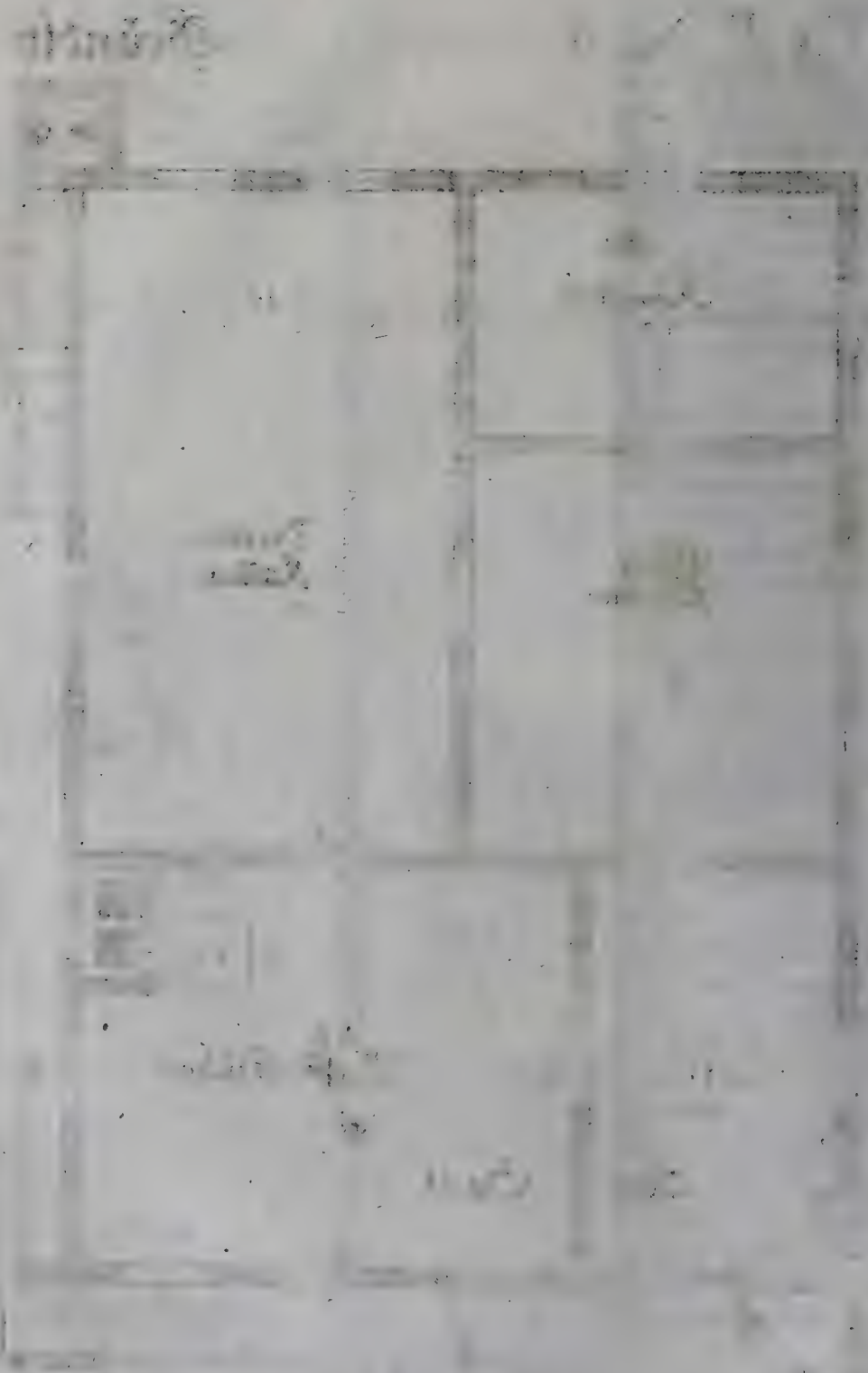
17. Der Mägde Kammer g. an der Geſindſtube iſt genommen 27. Schuhe lang / und 15. breit / weiln aber der Keller-Halß ziemlich weit in der Mägde Kammer komt / wie in dem Grund-Riß des erſten Stocks der Fig. F. ſub N. 4. mit punctirten Linien angewieſen / zu ſehen iſt / als muß man die Bettſtätte / ſo man auf dieſe Seite haben will / mit erhöheten Staffeln daran ordnen / wie vieler Orten bekandt und gebräuchlich / hätte man aber in dieſer Kammer nicht Platz genug zu dem Geſinde derſelben Schlaffſtätte / könte man beſagte Kammer

Fig: P. N° 13.

Gründtriß Deß Zweyten Stockwercks.

fol: 45





mer ♀. zu dem Geräthe/ und die Kammer ♃. zur Schlaffkammer/ und mit einer Thüre aus der Stube darein gemacht werden/ solcher Gestalt aber möchte man die vier Thüren oooo. zu/ und in das Gewölblein AA. bey bb. eine Thüre hinein machen.

18. Die Gesindstube kan hineinwarts/ in dieselbige ein Vorgewölblein mit eim Schorstein und hinauf-gehende Brandmauern haben/ damit man im Hauß-Ehren bey cc. den Ofen in der Gesindstube einwärmen möchte/ will man den Platz in der Stube aber darzu nicht nehmen/ sondern solches vor dem Camin herauß in den Hauß-Ehren setzen/ stehet solches zu des Hauß- und Bau-Herrns Belieben/ es wird aber dardurch der Hauß-Ehren/ wie auch der Stiegen Aufgang dardurch etwas unannehmlich gemacht.

1. Die **Stiege** betreffend/ so wird dieselbige am bequemlichsten auf der lincken Hand zu Ende des Hauß-Ehrens gestellet; Die Länge jeder Staffeln ist genommen vier Schuhe/ und die Breite derselbigen im Liechten vierzehen Zoll/ die Höhe einer Staffel sieben Zoll: Diese Stiege nach dem ersten Stock bekommt zwanzig-drey/ und mit dem Außtritt oben zwanzig-vier.

2. Unter der Stiege auf der lincken Hand kan man durch eine Thüre auf die Kellerstiege/ und ingleichen auch durch die Neben-Thüre zu dem Secret kommen.

3. Den Eingang aus dem Hof in den Keller/ ingleichem auch wie die Secreta neben einander gerichtet/ samt den Fenstern und Keller-Liechtern/ weiset die Figur K. sub Num. 8. Folget ferner

Von der Ab- und Außtheilung des zweyten Stock-Wercks.

Figura P. Num. 13.

1. Anlangend die Außtheilung des zweyten Stocks zu diesem vorhabenden Bau/ so ist diese gäntzlich nach dem Untern und zuvor beschriebenen genommen/ solcher Gestalten/ daß alle Wände dieses Stocks gerad auf die untern Wände gerichtet und zu stehen kommen; Auch solle dieser zweyte Stock auf „keine Seiten gegen den Hofe über vorigen untern Stock außgesetzet oder „übergehänget werden/ und wird der Haußvatter oder Bauherr hiermit ab„sonderlich gewarnet/ daß er in diesem Fall sich keines Weges durch dergleichen Zimmerleute/ so dieses Irrthums gewohnet/ und dardurch viel Leute in „Schaden gesetzt/ und die Gebäu verderbet/ bereden lassen; Dann dergleichen „Gebäuen übel zu helffen/ wann die übergeschossene Köpffe des Gebälcks ab„faulen/ so müssen nothwendig die darauf gesetzte äusserste Wände sincken

„ und fallen; Lassen sich zwar im Anfang des Schadens mit Anckern etwas „ einziehen/hat aber keinen Bestand/und muß man ganz von unten des Grund- „ Bodens auff aus dem Fundament hinauff fahren und dieselbige unter- „ bauen.

2. Dieser zweyte Stock dienet für den Principal-Herrn oder Besitzern dieses gantzen Land-Guts und Meyerhofs/ damit derselbige nicht allein seine genugsame Commodität und absonderliche Zimmer/ sondern auch bißweilen für gute Freunde und Gäste/ so ihn besuchen/ oder sonsten bey ihme ein und andere Verrichtungen haben/ dieselbige so wol des Tages als über Nacht mit Vergnügung bewürden möge.

3. Die Küche dieses Stocks/ wird auch dienlich seyn/ damit man dem Hauß-Herrn/ dafern derselbige etliche Tage oder Wochen sich auff diesem Meyerhofe auffhalten/ oder sonsten gute Freunde zu sich geladen/ absonderlich koch.n möge.

4. Es solle aber diese Küche gleichwie die untere/ mit einem Wasserstein zum Abspühlen der Schüsseln und des Küchen-Geschirrs gemacht/und durch einen Canal oder verdeckten Schlauch an der Wand hinten in den Hof hinab geführet werden/ auch so man will/ kan man mit einem kleinen Zug das nothwendige Wasser zu dem Kochen und Spülen hinauf und durch das Fenster/so mit zweyen Flügeln/ gleichwie eine Thüre/ geöffnet/ hinein ziehen.

5. Bey y. gerad gegen der Stuben-Thür X. über/ wird wiederumb eine Thüre gesetzet/ und der Eingang zu einer Gast-Stube/ oder aber/ wann man den Unterschlag Z. heraus lässet/ zu einem Saal gemacht/ dessen Länge bekommt alsdann 30. Schuhe/ und die Breite 16. Schuhe.

6. Wolte man an statt des Ofens EE. einen Camin lieber haben/ als könte man denselbigen neben die Kammer-Thüre AA. in den Winckel FF. neben die Röhre/ so von dem untern Ofen herauff gehet/ nach Belieben machen.

7. Aus besagtem Saal kan man in die Gast-Kammer/ wie auch in die grosse Kammer/ so für die Diener angeordnet/ kommen.

8. Anbelangend das Kämmerlein DD. könte solches der Hauß-Mutter zu vielen Sachen dienen/ und mag man den Eingang aus der Gast-Kammer/ oder aus der grossen Neben-Kammer nehmen/je nachdeme es dem Hauß-Vatter gefällig und beliebig seyn wird.

9. Die Fenster des Saals/ wie auch der Gemächer dieses zweyten Stockwercks gegen dem Hof/ sollen solcher Gestalt gesetzet werden/ daß dieselbige mit den Untern correspondiren und übereintreffen/ nemlich/ daß Fenster über Fenster zu stehen komme/ damit nicht dem äusserlichen Ansehen des Gebäues oder dessen Zierde eine Mißstalt (wie ins gemein bey dem Bauen

zu gesche-

Fig: 2.

fol. 47.

Hintere Seithe Deß = Haußes wie solches gegen Mitter nacht anzusehen.

zu geschehen pfleget/) verursachet werde; Ebenmässig sollen Thüren und Fenster von innen auch gerad gegen einander über angeordnet werden.

10. Bey den Kammern dieses obern Stocks kan man auch ein Secret machen lassen / daß solches neben der Röhre in das untere könne geführet werden.

Von dem dritten Stock / nemlich der Dachung zu diesem Bau.

Figura Q. Num. 14.

1. Von dem vorbeschriebenen zweyten Stock gelanget man bey **. auff den ersten Boden unter das Dach / daselbsten wird bey AAA. eine Rauch-Kammer angeordnet / solcher Gestalt / daß man darinnen allerley Fleisch räuchern könne / also / daß der Rauch durch die Röhre des Schornsteins aus der untern Küche hinauff geführet werden kan; Diese Rauch-Kammer solle man fein wol vermachen / und mit einer verschlossenen Thür verwahren.

2. Auff diesem Boden können die Früchte verwahret / und durch einen Zug an der hintern Seite des Hauses hinauff gezogen werden / wie in der Fig. Q. sub Num. 14. zu sehen.

3. Uber diesen Boden kan man noch eine Fruchtbühne machen / und wo es am bequemsten / eine Stiege darzu anzuordnen.

4. Wie die Dachfenster zu stellen / auch welcher Gestalt ein Thürnlein mit einem Schlag- und Läut-Glöcklein zu machen / ist aus der Figur bey BBB. mit mehrern zu ersehen / und solle man auf dem zweyten Boden zu dem Uhr-Gehäuß gehen können / damit man die Uhr aufziehen / und den Zeiger richten könne; Es solle aber ein kleines Seil durch alle Böden biß hinab des zweyten Stocks in einer höltzernen gevierdten Röhre mit Thürlein gerichtet werden / damit man dem Gesind damit zum Essen läuten könne.

CLASSIS IV.

Figura R. Num. 15.

Von andern Neben-Gebäuen des Meyerhofs.

Zu einer wol-bestellten Meyerey werden unterschiedliche Gebäu ausserhalb des Wohnhauses im Hofe erfordert / je nachdeme der Eigenthums-Herr einen grossen Feldbau und Viehzucht anzustellen in Willens / wir setzen zur Nachricht vornemlich folgende Gebäu:

I. Einen Bau zu **Pferdstallungen** / samt einem Wagenschopff / oder zu dem Brennholtz darhinter / Fig. R. Num. 15.
II. Eine **Getraid-Scheure** / Fig. S. N. 16.
III. Stallungen zu dem **Rindviehe** / Fig. T. N. 17.
IV. **Kelterbau** oder Biersiederey / darbey der **Kälber- und Vohlenstall** / Fig. V. N. 18.
V. **Wäschküche** und **Backhauß** / Fig. X. N. 19.
VI. **Badhäußlein** / Fig. Y. N. 20.
VII. **Schafstall** / Fig. Z. N. 21.
VIII. **Schweinställ** Fig. nn. oo. pp.
IX. **Hüner-** und **Gänsställ** / Fig. Bb. N. 23.
X. **Taubenhauß** / Fig. Cc. N. 24.
XI. **Hundsstall** Fig. Dd. N. 25.
XII. **Schopffen** zu Laitern und anderm Geschirr / Fig. Ee. N. 26.

I. Die **Stallung zu den Pferden** ist in diesem Meyerhof nach Belieben erwählet / nemlich / ein Bau / so achtzig Schuhe lang / und breit überhaupt 49. Schuhe / hat nur eine Stock-Höhe von der Erden biß unter das Dach / nemlich von 14. biß 18. Schuhe hoch.

Nota. Die Pferdstallungen werden sonsten auf dem Lande ins gemein bey den Meyerhöfen nicht höher / als 12. biß 14. Schuhe genommen; Weiln aber die Höhe der Scheuer gegen dieser Stallung über / wegen Einführung des Getraides / um so viel höher muß genommen werden / also daß beyde Gebäue des Stalls und der Scheuer einerley Höhe bekommen / wird es um so viel zierlicher seyn; Es wird aber dem Bau-Herrn oder Haußvatter hierinn frey gestellet / solches / nach seinem Belieben / höher oder niedriger zu machen: Darbey

aber

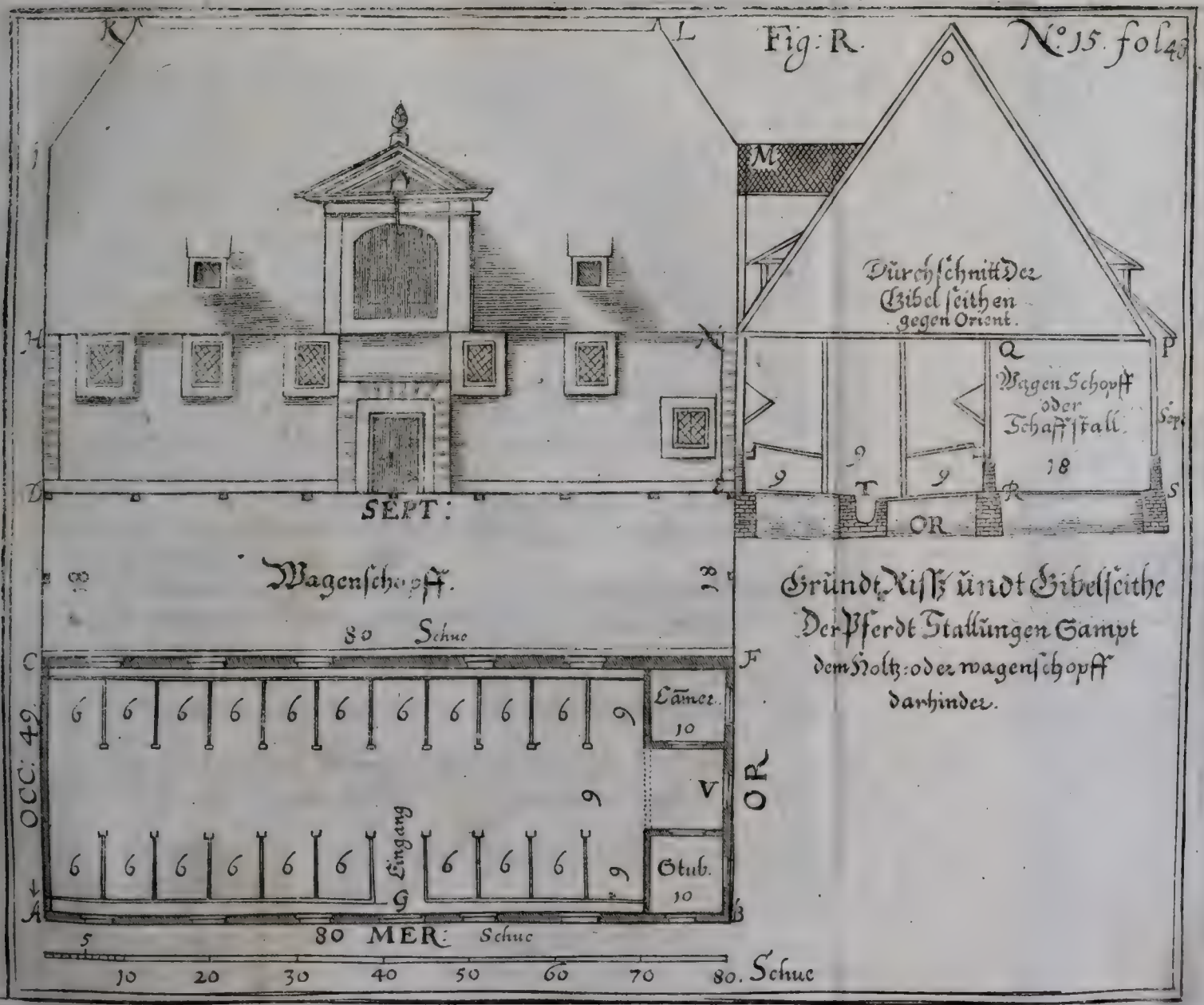
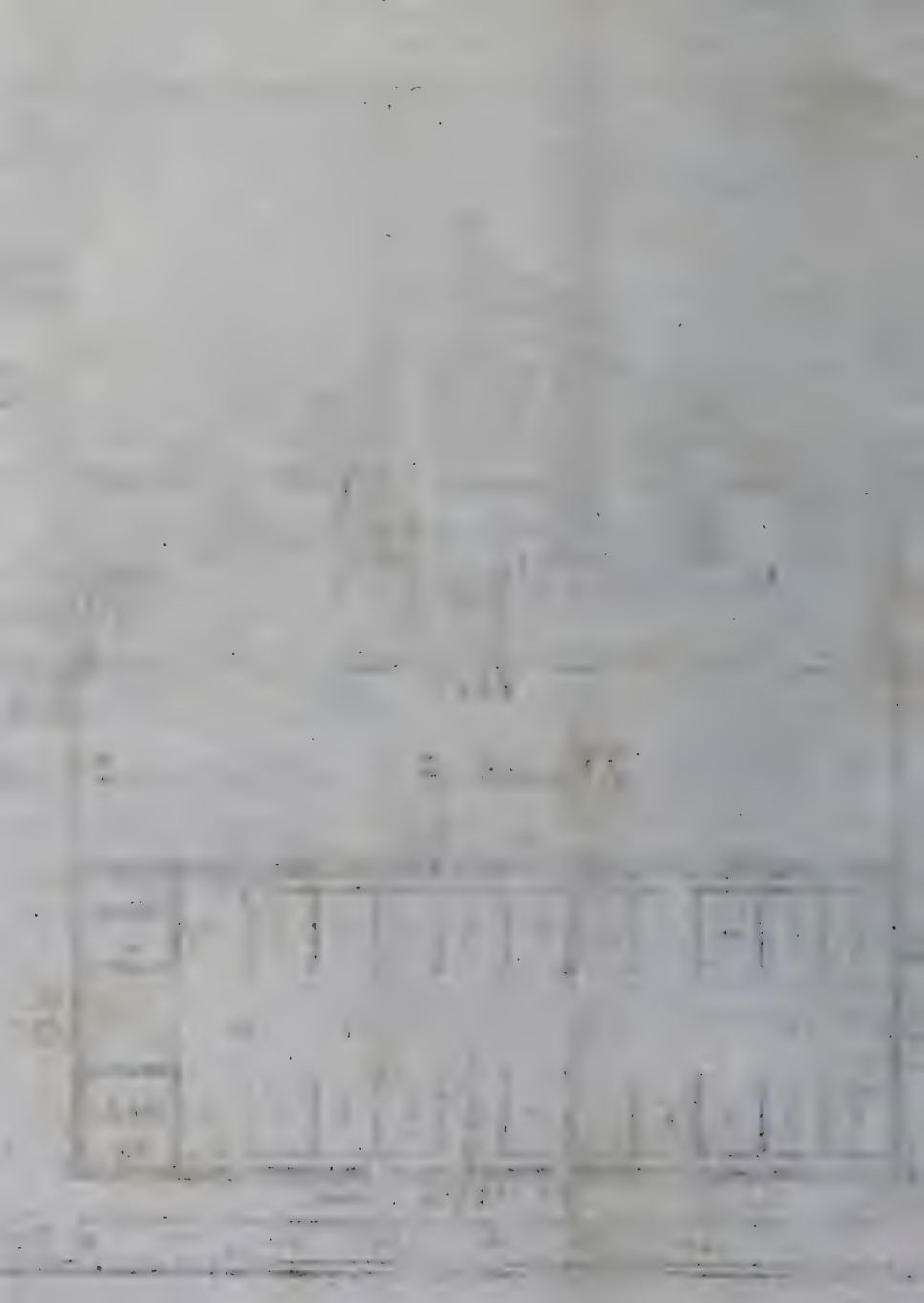


Fig: R.
No. 15. fol 43
Durchschnitt der Gibel seithen gegen Orient.
Wagen Schopff oder Schaff stall.
SEPT:
OR
Wagenschopff.
80 Schue
Lämer.
10
Stub.
10
Eingang
OCC: 42
80 MER: Schue
10 20 30 40 50 60 70 80. Schue
Gründt Riss ündt Gibelseithe Der Pferdt Stallungen Sampt dem Holtz: oder wagenschopff darhinder.



aber nur dieſes in acht zu nehmen / daß dem gantzen Gebäu in ſeiner Proportion und äuſſerlichem Anſehen ſeine Zierde nicht benommen werde / vornemlich aber hat man bey den Pferdſtallungen nachfolgende Sachen wol zu obſerviren.

1. Der Stall ſolle an einem feinen luſtigen Wind-ſtillen Ort ſeyn / und ein wenig auf einer Höhe im Trucknen liegen.

2. Solle nicht weit von der Weyde ſeyn.

3. Solle nach den vier Haupt-Winden gebauet / und der eine Giebel gerad gegen Oſten oder Aufgang / und der andere gegen Weſten / oder Niedergang gerichtet werden / alſo / daß beyde lange Seiten eine gegen Süden oder Mittag / und die andere gegen Nord oder Mitternacht zu ſtehen kommen.

4. Der Giebel gegen Weſten oder Niedergang ſolle gerad aufgeführet / und wegen des Wetters gemauret werden / und ſolle in dieſe Giebel-Wand kein einziges Fenſter noch Tag-Loch gemacht werden / weiln / wie geſagt / von dieſem Ort aller Regen / Schnee / und dergleichen Ungewitter / kommt.

5. An der Giebel-Seite V. aber gegen Oſten oder Aufgang / ſolle / wann man will / eine Stube oder Kammer / für die Stallknecht / oder aber / in Unterlaſſung derer / der Futterkaſten gemacht werden. Beſiehe hiervon den Grundriß / Fig. R. N. 15. bey V.

6. Die Stall-Thüren ſollen gegen Mittag gerichtet werden / man kan auch wegen des Außmiſtens eine kleinere Thür gegen Aufgang an der Giebel-Seite nach der Miſt-Grube machen.

7. Die Thüre und Fenſter ſollen ſich wol zuſchlieſſen; Dann von Aufgang und halb Mitternacht pflegen zu Winters-Zeit offt kalte / ſtarcke und rauhe Winde zu gehen / ſo man Oſt und Nord-Oſt nennet.

8. Die Ständ ſollen von Eichen-Brettern zuſammen geſetzt ſeyn / im Stall von Aufgang gegen Niedergang / alſo daß in Mitten ein Gang dardurch gehe.

9. Die Bahren oder Krippen ſollen den Pferden an die Bruſt gehen / ſollen weit ſeyn oben anderthalb Schuh / und unten ein Schuh / auch tieff ein Schuh.

10. Mitten im Gang zwiſchen den Krippen ſolle oben ein Loch herab gehen / das Heu dardurch herab zu werffen.

11. Der Stall ſolle mit Feldſteinen / ſo nicht zu ſpitzig / gepflaſtert ſeyn / und ſich gegen der Mitten des Gangs auf beyden Seiten der Ständ abwerts verlieren / damit das Waſſer daſelbſt ablauffe / und in den Canal biß hinaus in die Miſt-Grube abgeleitet werden.

Nota. Wolte man aber die Pferdſtände auf dem Boden mit Zweyling / oder Dreyling von Dännen oder Eichen auff Rippen belegen / damit die

Pferde nicht ſo viel Huf-Eiſen/ als auff den Pflaſterſteinen / abſchlagen/ wird ſolches dem Meyer zu ſeinem freyen Willen anheim geſtellet.

12. Die Ständе / vom Bahren anzurechnen / ſollen 9. Schuhe lang/ und 6. Schuhe überhaupt breit ſeyn.

13. Alſo ſolle auch hinter den Ständen der 9. Schuhe ein Canal T. ſo 1. Schuh breit/ und 3. Schuhe tieff / durch den gantzen Stall verdeckt mit Eichen-Holtz gemacht werden.

14. Die Bahren ſollen innenwendig glatt und rein gehobelt und außgehauen werden / damit die Pferde nicht die Zunge an den Schiefern und Näſten verletzen / und das Futter darinnen ſtecken bleibe / welches dann faul und ſtinckend wird/ und das friſche Futter verderbet.

15. Die Bahren ſollen an dem einen Ende etwas mehr als höchſt $\frac{1}{2}$. $\frac{1}{3}$. oder $\frac{1}{4}$. Schuhe höher/ an dem andern Ort aber um ſo viel niedriger gemacht werden / damit allerley Pferde in der Höhe / als an dem höchſten Ort die gröſten / auf der Mitte die mittelmäſſige / und an dem untern Ort die kleineſte Pferde daraus bequemlich freſſen können / daß auch das Waſſer/ ſo man zu Zeiten wegen der Reinigung darein gieſſet / nicht darinnen ſtehen bleibet/ ſondern alle Unreinigkeit damit hinweg flöſſend/ſelber unten auslauffe/ worzu man dann in dem Bahren einen ſonderlichen Ausgang laſſen kan.

16. Die Rauffen ſollen ſo hoch über der Krippen feſt gemacht werden / alſo/ daß die Pferde ſelbige mit den Mäulern erreichen können: Und ſollen die Rauffen oben ſo weit offen ſtehen/ damit das Heu / ſo die Pferde heraus ziehen/ nicht auf die Erde/ ſondern in die Krippe fallen könne.

17. Es wäre auch gut/ daß ein jeder Pferdſtand mit Brettern unterſchieden würde / weiln die hangende Riegel den Pferden vielmals Schaden bringen können: Dann/ ſeynd ſie ſo hoch gehänget/ daß ein Pferd auffrecht darunter ſtehen kan/ ſo iſt ſolches nichts nutz / und die Boßheit des Pferds dardurch nicht gebrochen; Iſt es aber zu niedrig/ ſo kan ein Pferd nicht auffſtehen/ ſondern leichtlich mit dem Rücken darunter kommen / und denſelbigen brechen / oder anderwerts Schaden leiden.

18. Die Pferdſtände mit dem Unterſcheid ihrer Wände ſollen oben bey der Bruſt und Kopff ſo hoch ſeyn/ daß die Pferde mit den Köpffen nicht zuſammen kommen/ einander beiſſen oder ſonſten mit einander ſchertzen können.

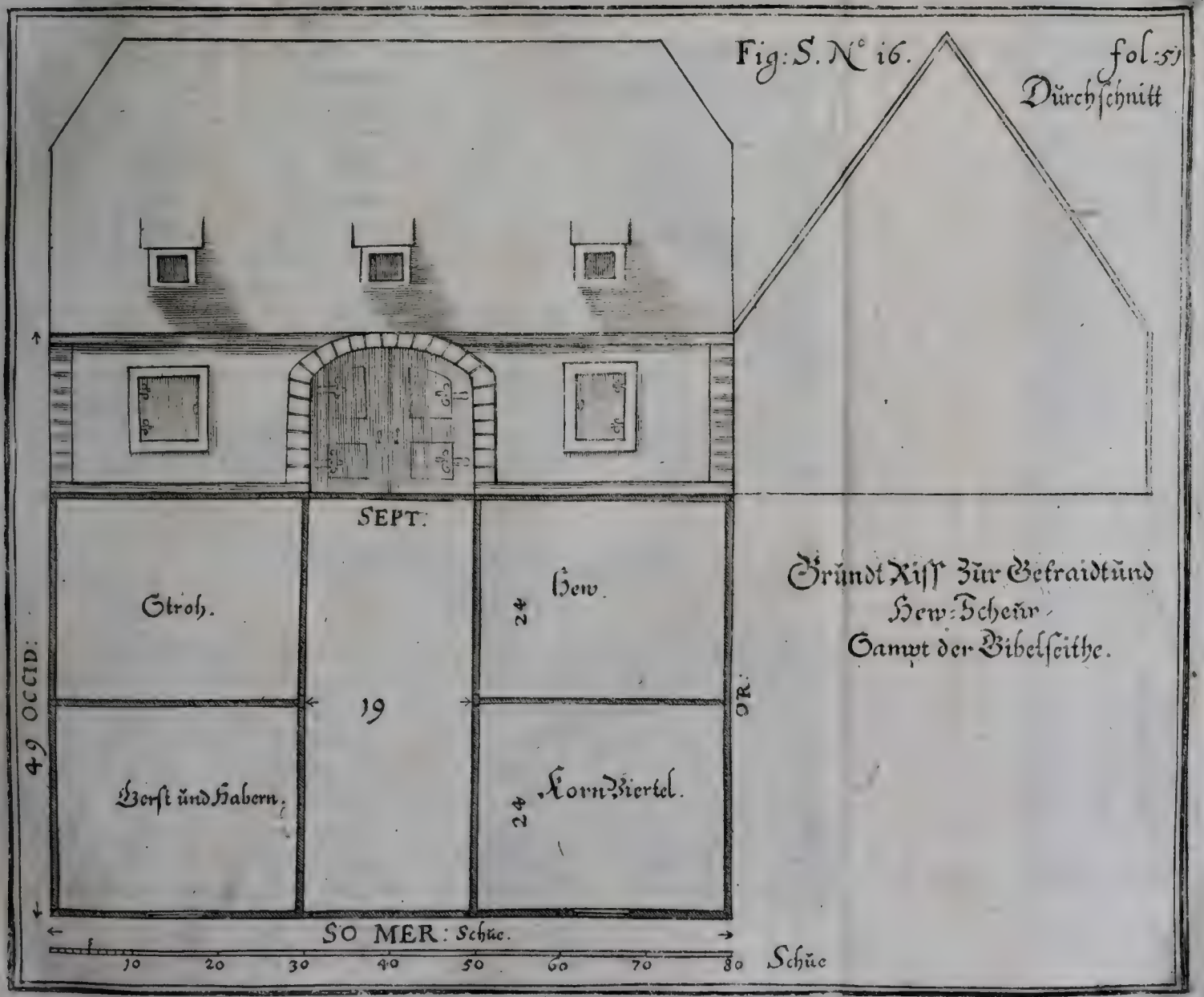
19. Die Pferdſtände ſollen hinten keine Schwelle haben / ſondern mit dem Pflaſter fein gleich abhangend ſeyn/ damit man die Stände deſto beſſer reinigen/ und der Harn von den Pferden beſſer ablauffen möge.

20. Die Höhe des Stalls ſolle aufs Wenigſte von 10. biß 12. Schuhe hoch ſeyn/ und ſolle der Boden über dem Stall mit Brettern oder Höltzern ſolcher Geſtalt beleget werden/ daß die Dämpffung von den Pferden hindurch

gehen

Fig: S. N° 16. fol: 51

Dürchschnitt



Gründt Riss Zur Getraidtünd
Hew: Scheür.
Gamyt der Bibelseithe.

gehen könne/ und mag man auff diesen Boden über die Pferde das Stroh zur Sträue/ auff der einen/ und auff der andern Seite das Heu zur Fütterung legen/ da man dann durch ein darzu gemachtes gevierdtes Loch selbiges in Stall herab werffen/ und die Pferde versorgen könne.

21. Die Fenster des Stalls sollen aufs Wenigste $3\frac{1}{2}$. Schuh breit seyn/ und sollen dieselbige oberhalb der Rauffen nach der Figur und Durchschnitt gesetzet/ auch durch beyde Wände von Mittag und Mitternacht gegen einander über in gleicher Höhe gesetzet werden/ damit im Sommer der kühle Nord-Wind durchstreichen/ und im Winter die Sonne oder andere warme gesunde Winde den Stall lüfftig machen können.

22. Die Thüren und Fenster sollen sich wol zuschliessen/ dann von Auffgang und halb Mitternacht offt rauhe Winde zu Winters-Zeit kommen/ wie oben erwähnet worden.

23. Die Haupt-Eigenschafft der Pferdställe ist vor andern diese: Daß solche Ställe im Winter warm/ und im Sommer kalt/ allezeit mehr trocken/ als feucht/ lüfftig und hell seyen/ auch daß dieselbige rein gehalten werden.

24. Alle Spinnen- und Spinnweben/ wie auch Mäuse/ Ratzen/ Wisseln/ Schweine/ Hüner/ Gänse/ Endten/ und dergleichen/ solle man/ so viel müglich/ aus den Pferdställen vertreiben/ dann sie den Pferden viel Ungemach/ Kranckheiten und andere Ungelegenheit verursachen können.

II. Von der Getraid-Scheuer.

Fig. S. Num. 16.

Gegen den Pferdställen/ deroselben Giebel-Wand (OR.) über/ kan die Getraid-Scheuer 30. Schuhe hinter dem Wohnhauß/ auf der rechten Hand gesetzet werden/ also/ daß die Einfahrt und vordere Wand der Stadel- oder Scheuer-Thüren gegen Mittag/ und die hintere Wand gegen Mitternacht/ nach Anweisung der Figur zu stehen kommen.

1. Die Grösse deroselbigen ist allhier 80. Schuhe nach der Länge/ und 49. nach der Breite/ die Höhe aber nach der Stallung dargegen über genommen; Worbey aber zu mercken/ daß diese Scheuer nach des Innenhabers Landgut und dessen einkommenden Früchten muß angestellet/ und darnach gerichtet/ werden: Nur ist dieses darbey zu observiren/ daß selbige nach den vier Orten der Welt wegen der Witterung/ gleichwie in der Figur Anweisung vorgestellet/ gesetzet werde.

2. Die Abtheilung der Scheuer bestehet vornemlich in vier Theilen/ das Erste Theil kan seyn das Korn-Viertheil.

2. Das zum Gersten und Habern/ das
3. Zum Stroh/ und das
4. Zum Heu.

Jedes solle lang seyn 20. Schuhe/ und breit 24. Schuhe.

3. Die Scheuer-Thürr/ solle aufs wenigst 19. biß 20. Schuhe breit/ und die Länge nach des gantzen Baues (nemlich allhier 49. Schuhe/) seyn.

4. Die Scheuer solle vornen und hinten gespaltene Flügel-Thor/ jedes auch mit einem kleinen Thürlein/ haben/ so 2. Schuhe breit/ und 6. Schuhe hoch.

5. Will man an die vordere und hintere lange Seiten der Scheuren auch Flügel-Läden machen/ damit/ wann die Scheuer vom Getraid leer/ die Lufft durchstreichen/ und also die Scheuer besser außtrocknen könne/ stehet solches jedem Hauß-Vatter frey/ und hat man sich nur nach Gelegenheit Orts und Landes hierinn zu richten.

6. Was sonsten ins gemein bey den Scheuren wegen Zurichtung der Thüren und andern in acht zu nehmen seyn möchte/ weiln selbiges ein allgemeines und jedem Bauersmann gnugsam bekandte Sache ist/ lassen wir zur Verhütung fernerer Weitläufftigkeit solches beyseits und dem Meyer anheim gestellet/ verfügen uns demnach ferner zu den übrigen Gebäuen/ als da ist fürs

III. Die Stallung zu dem Rind-Viehe.

Fig. T. Num. 17.

Von dem Eck r. der Pferdstallung an/ gegen i. misset man in der Breite ohngefehr 60. Schuhe hinauß/ lässet dieses zu einem Hof oder Platz für das Viehe/ so 80. Schuhe lang seyn solle/ gerichtet seyn/ setzt demnach den Viehstall bey i k l m. 80. Schuhe lang/ und 30. Schuhe breit/ und ist dieser Stall ohngefehr auf 29. Stück Viehe geordnet/ man mag selbigen aber nach Menge des Viehes grösser oder kleiner nehmen/ die Proportion dieses ist in der Figur umständig angezeiget/ mag man also davon oder darzu thun.

Nota. Die Viehstallung solle rund umb mit behäben Läden/ so man innenwendig anschliessen kan/ gemacht werden/ damit man im Außtrocknen und misten dieselbige auch zu einer guten Lufft auf- und zuthun möge/ folget ferner

IV. Der Kelter-Bau oder Biersiederey/ samt dem Kälber- und Bohlen-Stall.

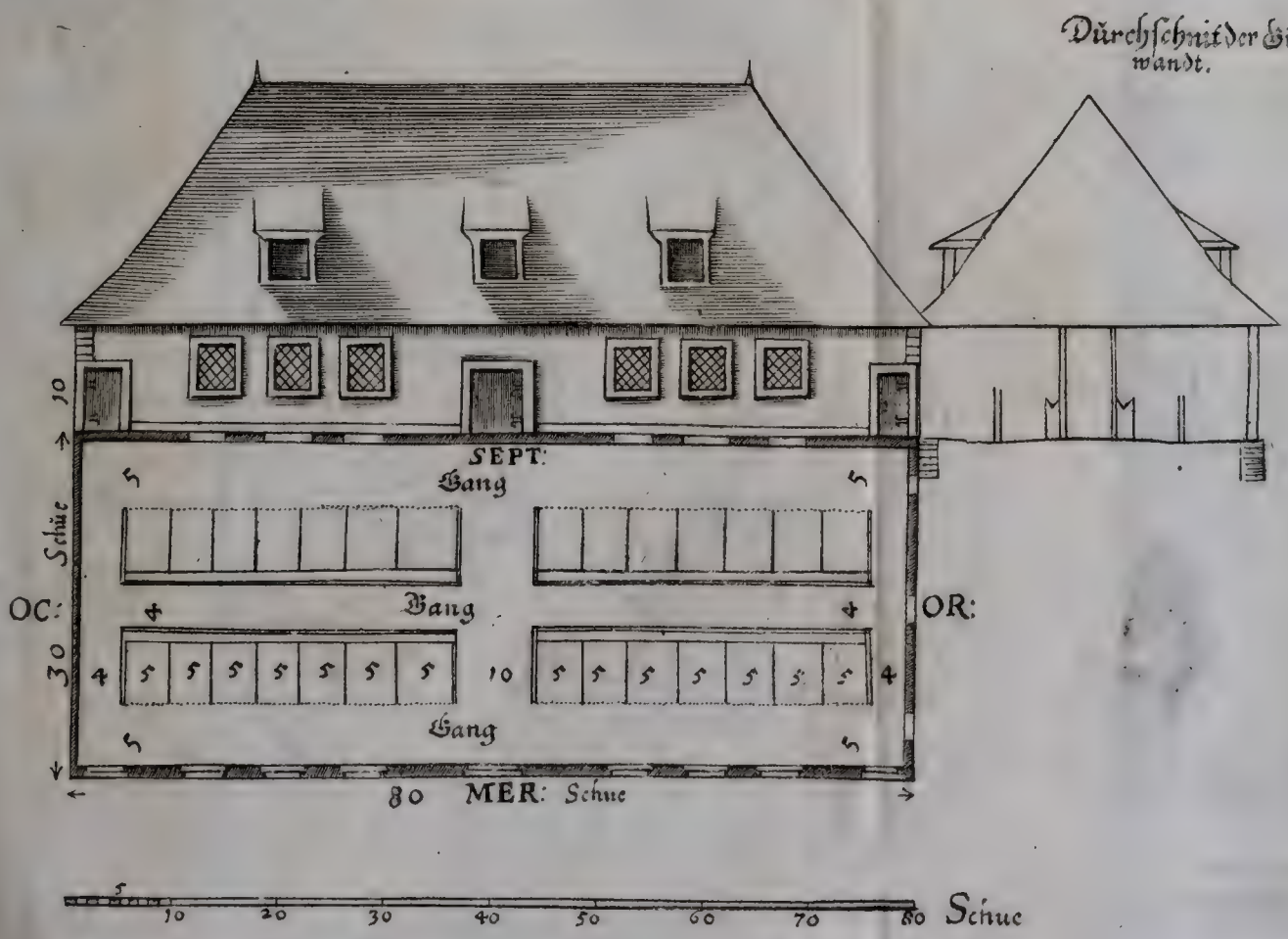
Fig. V. Num. 18.

Bey dem Scheuren-Eck aa. gegen y. wird abermal/ wie zuvor 60. Schuhe hinüber zu einem hintern Hof-Platz genommen/ daselbsten zu Ende bey y.

gegen

Fig: T. N°. 17. Vich Stallungen fol: 52.

Gründt Riss und Nebenseithe Sampt dem Durchschnitt
Der Gibelwandt.



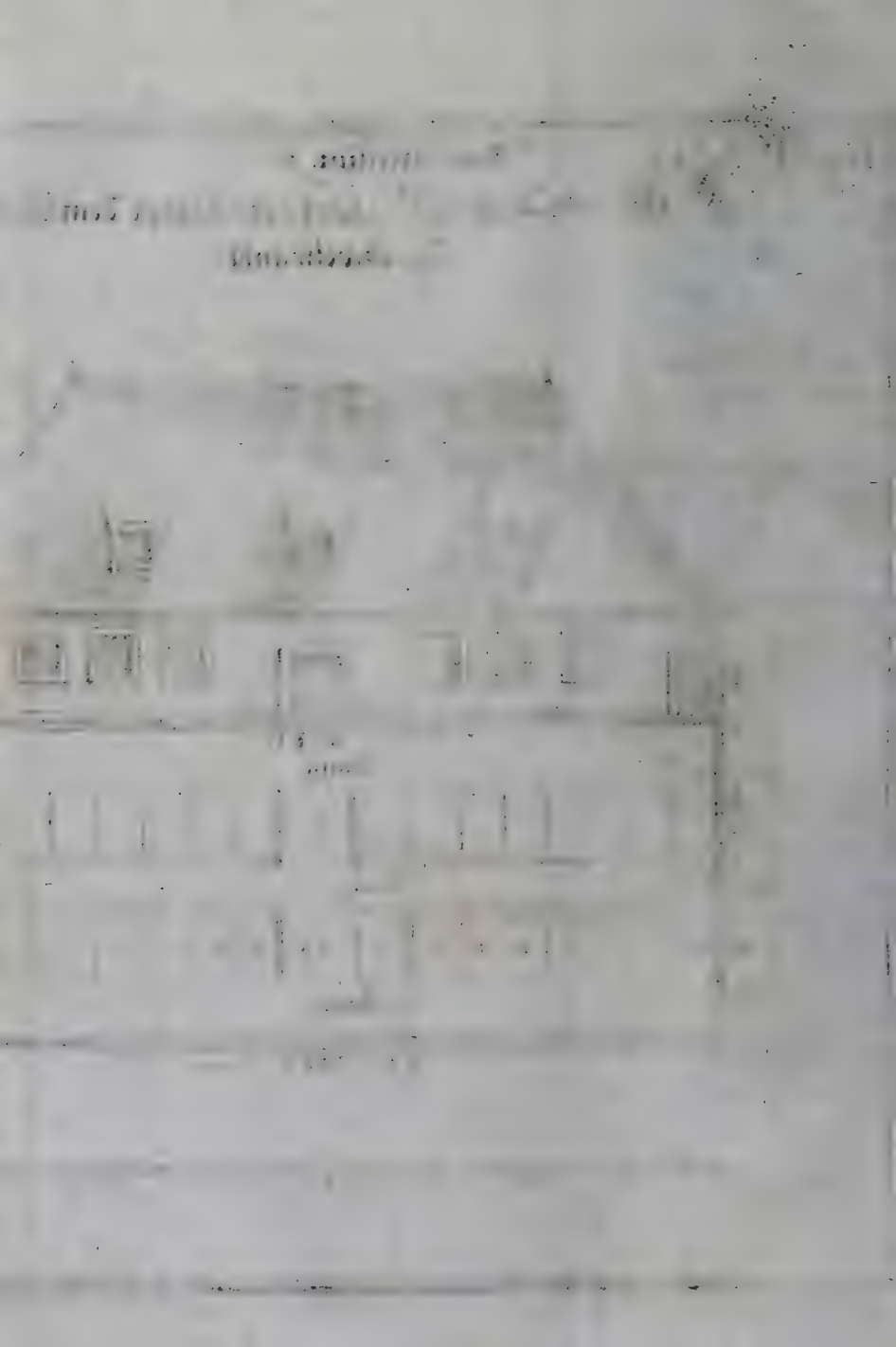


Fig: V N°. 18. Vordere Seithe Deß Kelterbaues samt dem Kälber und Fülleins ställer.

fol: 52.

Durchschnitt.

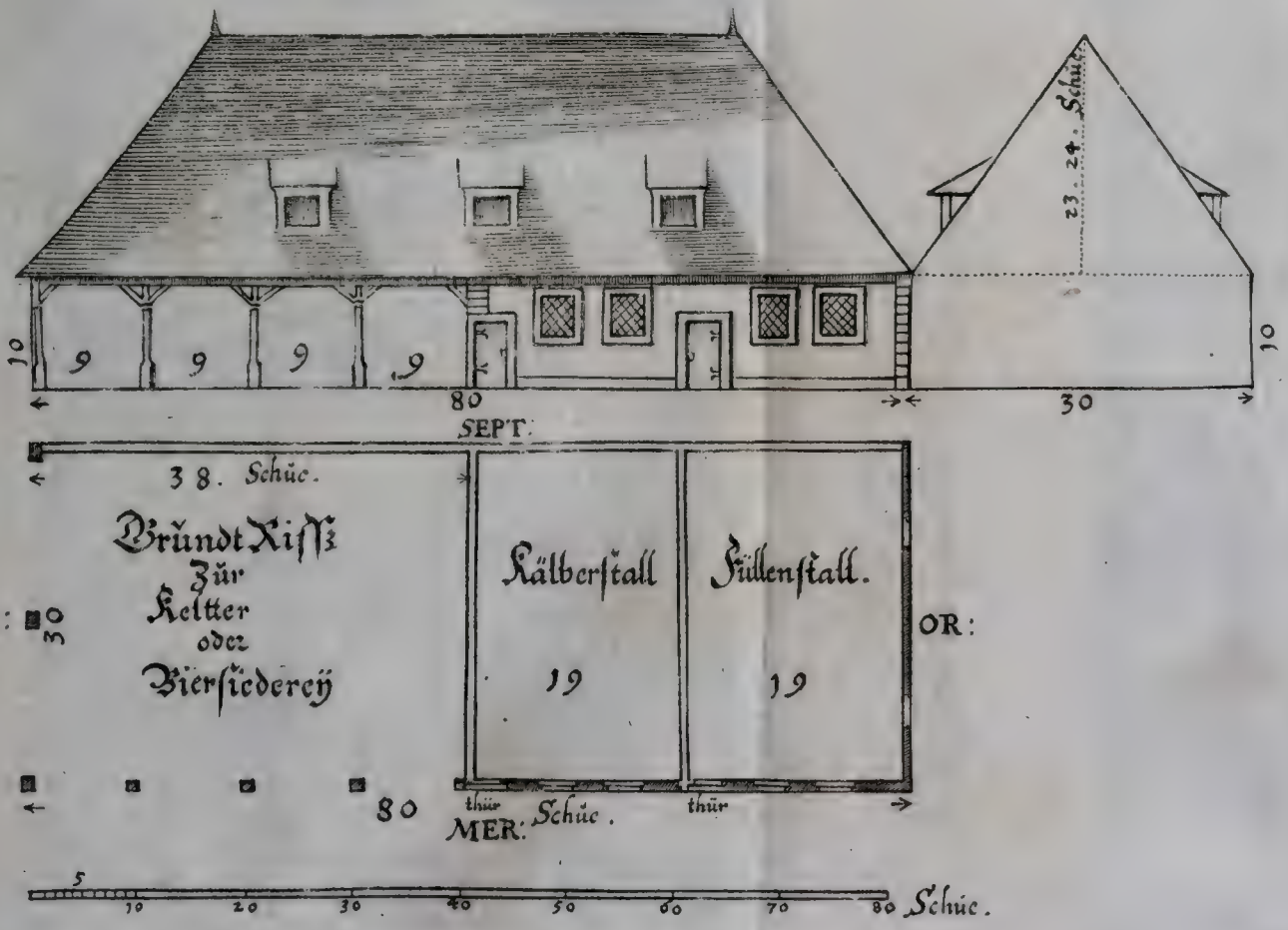
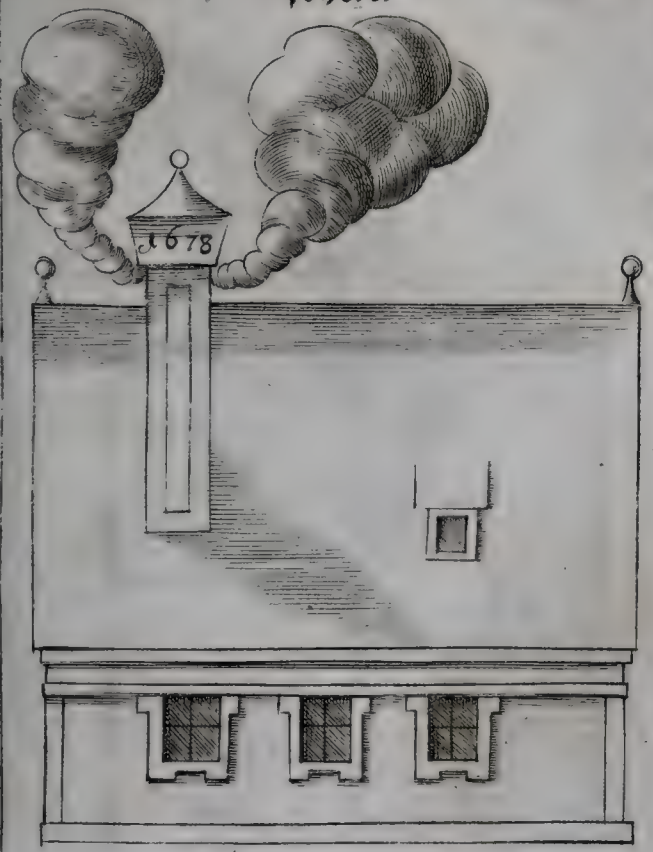


Fig: X. N°. 19. fol: 53.

Wäsch-küche ündt Bach-haüß
Wieselbige Gegen Occid: anzü-
sehen.

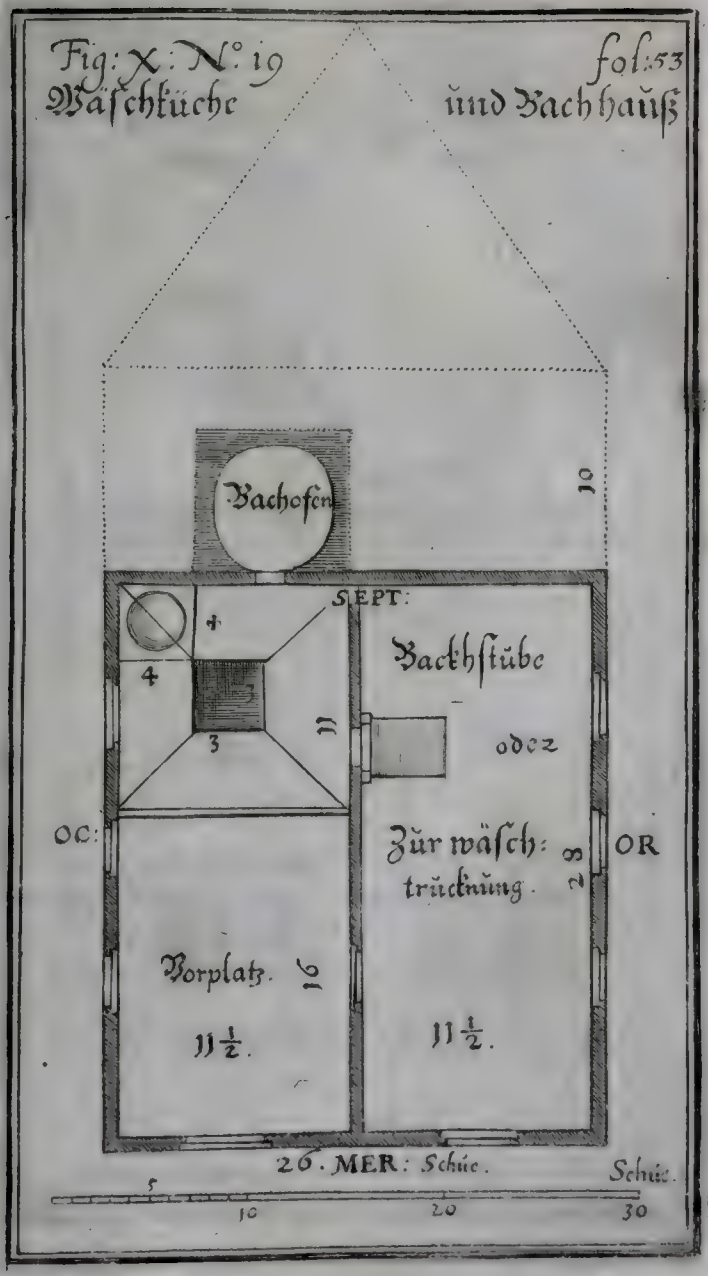


Schue

0 10 20 30

Fig: X: N°. 19
Wäschküche

fol: 53
und Bachhauß



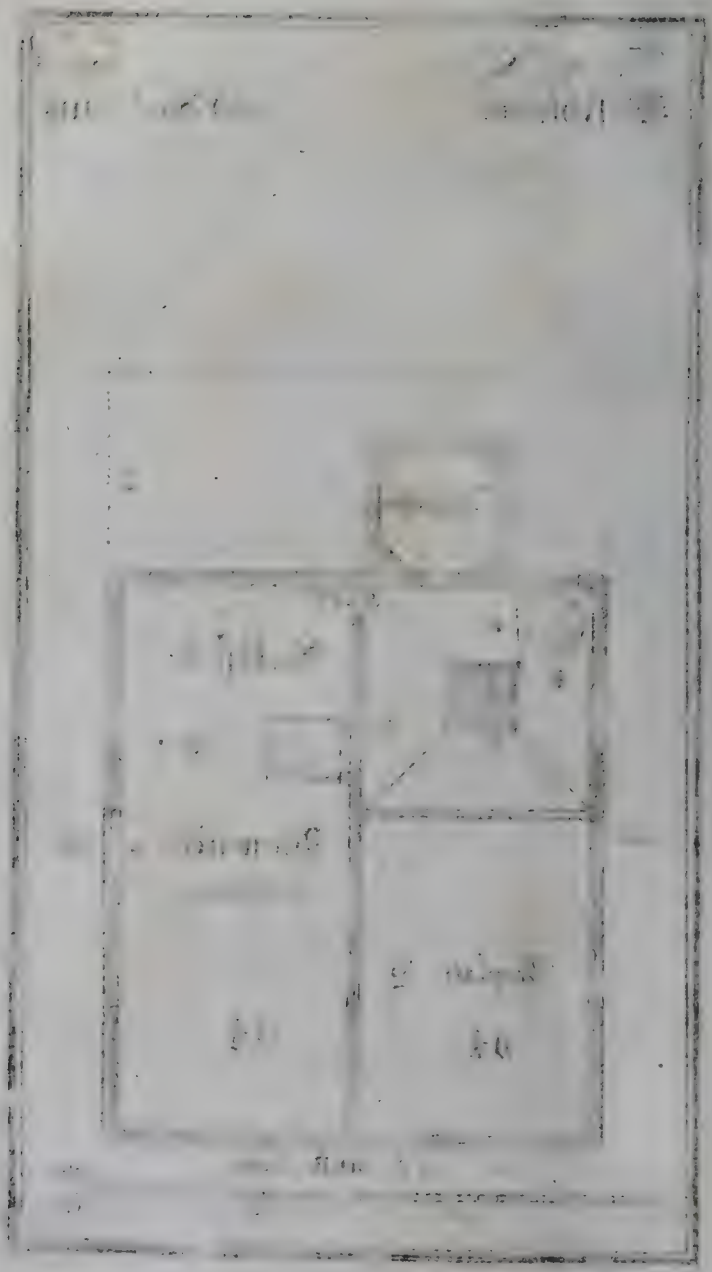
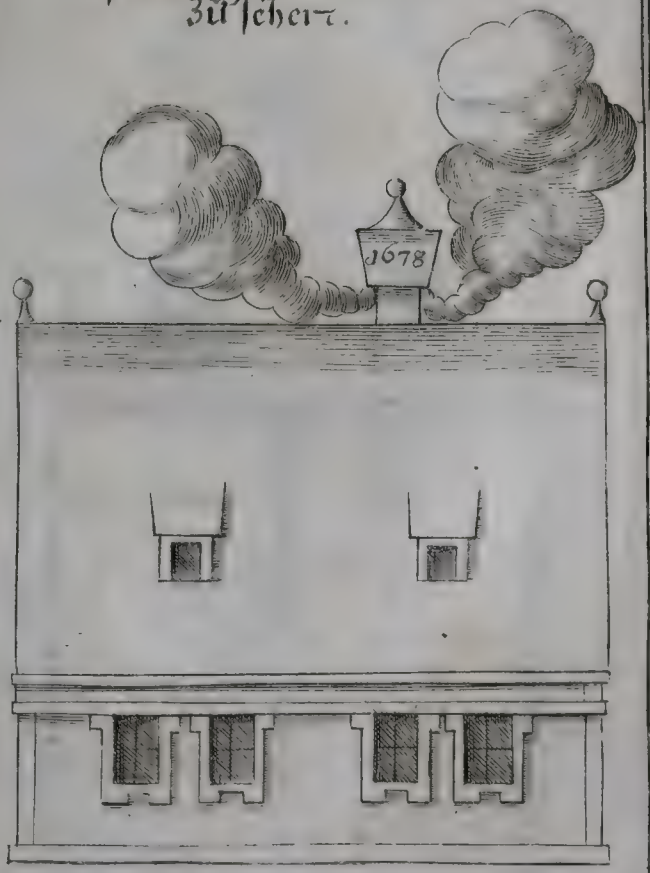


Fig: V. N°. 20. fol: 53
Bad-Häuslein / wie
solches gegen OR: an
zu sehen.



Schue
5
10
20
30

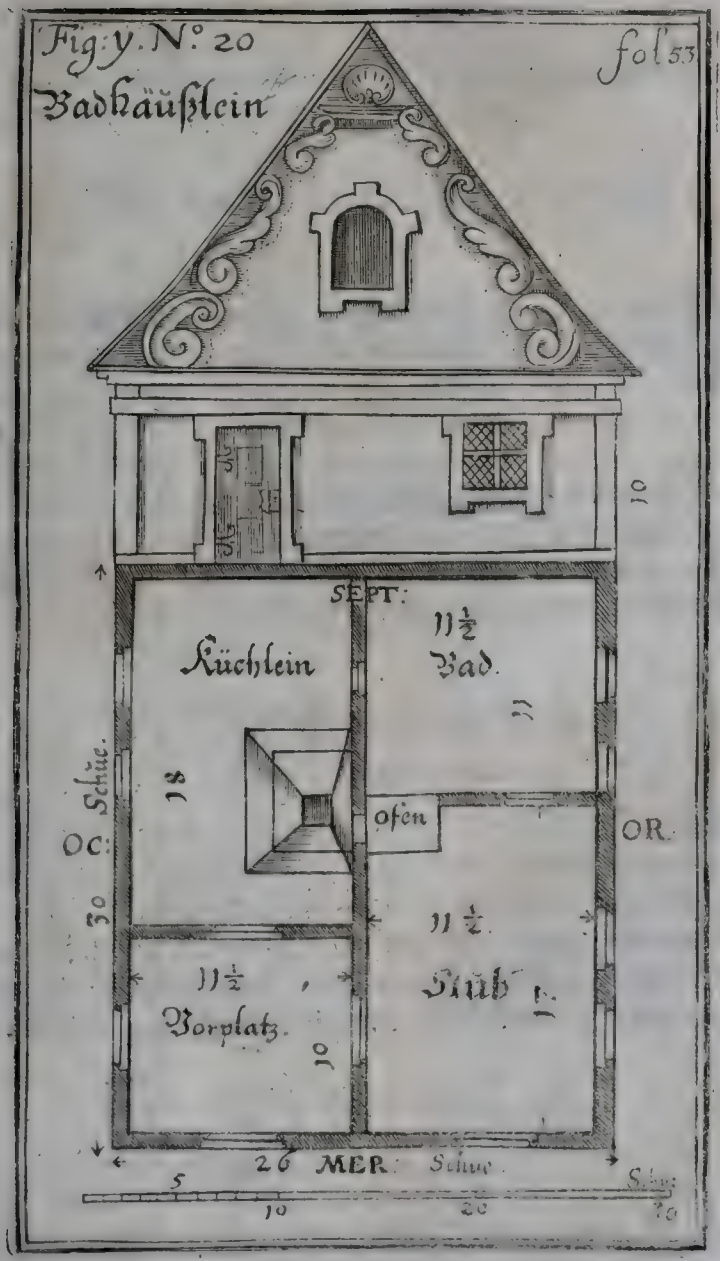


Fig: y. N°. 20
Badhäußlein
fol 53
SEPT:
Küchlein
Bad.
ofen
OC:
OR.
Schue.
18
30
10
Vorplatz.
Stub
26
MER.
Schue.
5
10
20
10

gegen cc. 80. Schuhe ferner fort gemessen/und wird dieser Platz auch 30. Schuhe breit/und also y. z. cc. dd. zu dem vorhabenden Bau genommen/dessen Proportion ist in allem aus der Figur umständig zu ersehen; Ist aber in diesem/ gleichwie in vorigem/ dem Haußvatter nichts fürgeschrieben/ sondern hat sich derselbige mit diesem Gebäu/wie in andern allen/nach seinem Einkommen und Vorhaben zu richten: Diesem nach kommen wir zur

V. Wäsch-Küche und Back-Hauß.

Figura X. Num. 19.

Gegen dem Viehstall über bey i. misset man einen Gang 24. Schuhe breit/ nimmt hernach noch 26. Schuhe für die vordere Seite dieses Bäuleins/dessen Länge hin b. hinaus von ee. in gg. solle seyn 30. Schuhe/worbey in Acht zu nehmen/ daß man wegen des Backens und Wäschens mit dem Feuer sorgfältig umgehen/und die Feuerstätte mit Läimen und guten Mauren samt den Schorsteinen wohl versehen solle/ und kan der Wäschkessel bey dem Eck neben dem Backofen gesetzt/ und die drey Feuer/ nemlich des Wäschkessels/ Backofens/ wie auch der Stuben/ unter einem Busem gerichtet/und mit einer Schorstein-Röhre über das Dach hinaus geführet werden. Gegen diesem Gebäulein wird ferner gesetzet

VI. Das Bad-Häußlein.

Fig. Y. Num. 20.

Von dem Eck ff. des vorbeschriebenen Häußleins wird ein Platz gemessen 40. Schuhe breit/ gegen ee. und alsdann noch 26. Schuhe in mm. genommen für die vordere Seite des Bad-Häußleins/so gleich voriges 30. Schuhe nach der Länge hinten hinaus haben solle/ welches dann dem Haußvatter und der Meyerin in vielen Sachen sehr dienlich seyn wird/ dessen Abtheilung ist mit allen Umständen aus der Figur gnugsam zu ersehen. Folget weiter

VII. Der Schaf-Stall.

Figura Z. Num. 21.

Dieser kan füglich hinter den Pferdstall/ (wann man will/) geordnet werden/ weiln ein spatium von 18. Schuhen breit/und 80. Schuhe lang überblieben/wie in dem Durchschnitt der Fig. R. Num. 14. bey Z. Num. 21. zu sehen;

Wolte man dieses aber zu einem Wagenschopff / oder zur Legung des Brenn-Holtzes brauchen / müste der Schafstall zwischen diesem Schopffen und dem Viehstall nach der Länge an die Hof- und Seiten-Mauer solcher Gestalt gesetzet / daß nur die vordere Seite desselben gegen dem Hof die Tag-Läden / von hinten aber der Seiten-Mauer gantz zu und nichts offen gelassen werden.

VIII. Die Schwein-Ställe.

Fig. nn. oo. pp.

Diese mag man nach Belieben anordnen / wo man will / werden sich fast am füglichsten in des Hinter-Hofs Eck bey dem Viehstall bey nn. oo. pp. schicken / und bey dem Eck k. wie auch bey m. mit einem Thürlein der gantze Winckel beschlossen werden.

IX. Die Hüner- und Gänß-Ställe.

Können hinter der Scheuer an die Neben-Seite der Hof-Mauer zwischen bb. und cc. geordnet / und der Hof zwischen der Scheuer und dem Kelterbau und Bohlenstall bey aa. in y. hinüber mit einem Latten-Zaun zugeschlossen / in der Mitte aber ein Gatter-Thor samt einem Thürlein neben am Eck bey aa. gemacht werden.

Nota. In diesem Hinter-Hof kan man auf eine Seite ein klein Teichlein graben / das Wasser darein leiten / so den Hünern / Endten / Gänsen / wie auch den Tauben dienlich seyn wird.

Ebenmässig kan auch bey der Pferdstallung hinüber von r. in i. dergleichen Zaun gesetzt / und also beyde hintere Höfe darmit absonderlich verschlossen gemacht werden.

X. Das Tauben-Hauß.

Figura Cc. N. 24.

Solches kan man nach Belieben hinsetzen / wo man will / wird sich aber am füglichsten in den hintern mittlern Hof / gerad gegen die Hinter-Mitte des Wohn-Hauses über stehend / schicken / wie in der Haupt-Figur zu sehen.

XI. Der Hundsstallungen.

Fig. rr. ss. Num. 25.

Können bey dem mittlern Eingang des Meyerhofs auf beyden Seiten der Thür an die Mauer gesetzt / und die Hunde des Tages so fern angeschlossen werden; damit sie die durchgehenden Personen nicht erreichen mögen.

XII. Schopffen zu Leitern und anderm Geschirr.

Diese können auf beyden Seiten der Hof-Mauer im vordern Hofe gegen dem Wohnhauß über gesetzet werden.

CLASSIS V.

Von Bronnen / wie dieselbige anzuordnen / zu graben und zu leiten seynd.

BRonnen seynd an und für sich selbsten ins gemein vornemlich dreyerley:

I. **Springbronnen.**
II. **Ziehe- oder Pomp-Bronnen.**
III. **Ciſternen.**

1. **Springbronnen** seynd zierlich / aber kostbar / wegen der Wasserleitungen / Teicheln / Bronnenstöcke / &c. diese kan man nicht allenthalben ins Werck setzen oder haben / es seye dann die Situation darnach / daß es einen natürlichen Fall habe / oder aber durch Kunst-Truck- oder Hebwerck in die Höhe getrieben werde.

II. **Ziehebronnen** oder **Pompen** seynd ins gemein auf dem Land und in den Städten genugsam bekandt / worunter die Schöpff- und Ziehbronnen zweyerley Arten / nemlich (1.) mit dem Schwenckel (2.) mit Ketten und Eimern; Die Pompbronnen aber mit einer Röhr / Stiefel und Ventil.

III. **Ciſternen** / werden mehrentheils an den jenigen Orten gemacht / wo man sonsten Mangel an Wasser hat / und diß seynd Gewölber / worinn das Regen-Wasser von den Dächern der Gebäu zusammen geleitet und gesammlet / hernach durch einen groben Kießsand geläutert / ferner mit Pompen oder Eimern / zum Kochen / Wäschen und Trincken gebraucht wird.

Wie alle diese Bronnen zuzurichten / ist unser Vorhaben hierinn nicht / sondern wollen nur allein von Erkanntnüß der Wasser / wie auch Leitung und Grabung der Bronnen / so bey diesem unserm Meyerhof nöthig seyn möchte / mit Wenigem nachfolgende Anmerckungen beyfügen.

1. Das Wasser solle man suchen und die Bronnen graben im Auguſto, wann die Sonne in der Jungfrau / vor dem Æquinoctio Autumnali: Item im September und October; Dann / wo Wasser gefunden wird in diesen Monaten /

Monaten / so wird man allezeit Wasser haben / und wird dasselbige in diesen Bronnen (ohne sonderbare Zufälle / so durch Erdbidem geschehen /) nimmer auffenbleiben / weiln zu dieser Zeit ins gemein das Erdreich außgetrocknet / dürr und kein Regen Wasser hat.

2. Wann man suchen will / wo Wasser oder eine Quelle vorhanden ist / so macht man ein Loch an dem-jenigen Ort / wo man graben will / ohngefehr drey Schuhe weit / und fünff Schuhe tieff / und setzet auf den Abend einen irrdenen Hafen / so nicht gebraucht ist / darein / deckt hernach besagtes Loch zu / wann nun am Morgen nach Aufdeckung des Lochs / oder der Gruben / der Hafen zerfallen / oder sonsten gantz weich worden / und zusammen gesuncken / so ist es eine gewisse Anzeigung / daß Wasser vorhanden. Oder

3. Man nimmt auf den Abend eine Oel-Lampen / setzt dieselbige in das Loch oder Grube / wann das Liecht nicht brennen will / oder leichtlich außlischet / deutet dasselbige ein feuchtes Erdreich / und daß das Wasser nicht weit darvon seye.

4. Oder man nimt trockene Schaafs-Wolle / leget dieselbige über Nacht in die Grube / decket solche mit Reissicht oder Brettern zu / drückt sie hernach den andern Tag aus / wann sie nun feucht und naß / so ist Wasser vorhanden: Wo aber die Wolle trocken / so ist kein Wasser zu hoffen.

5. Die äusserliche Anzeigungen und Zeichen des Wassers unter der Erden deuten auch etliche Gewächse an / nemlich / wo dünner Sand / Wald-Weiden / Oerle / Rohr / Eppich / und dergleichen / gefunden werden / da darff man kecklich graben / und wird man durch vorgesetzte Proben erfahren / daß Wasser vorhanden.

6. Wann man nun nach besagten Wahrzeichen feuchte Orter gefunden / so kan man den Bronnen anfangen zu graben / dessen Weite kan ohngefehr von 7. biß 8. Schuhe genommen werden; Für die Fassung desselbigen werden zween Schuhe dick die Mauer gerechnet / und ist dieses zu verstehen / je nachdeme man den Bronnen groß oder klein machen will. Die Tieffe muß sich richten nach der Quell / biß man dieselbige starck findet / und fassen kan.

7. Betreffend die Güte des Wassers / und wie selbiges zu erkennen / ist oben bey der ersten Claß etwas Andeutung geschehen / und hat man insonderheit auf den Grund oder Geschlecht des Bodens zu sehen; Dann / ist derselbige lettich / so ist gemeiniglich die Quell klein und keines guten Geschmacks.

Ist der Boden sandicht / so ist die Quell gering / süß und tieff unter der Erde.

Ist die Erde schwartz / so ist die Quell nicht groß / und kommt vornemlich vom Winter-Regen / hat aber gemeiniglich guten Geschmack.

Ist der Boden leimicht / so ist die Quell mittelmässig und süssen Geschmacks.

Findet

Findet man an den Boden rothe Steine/ so trifft man gemeiniglich gute und grosse Quellen an.

Zuweilen findet man auch unten an den Bergen und Gründen kalte und gesunde Wasser.

Im schlechten Felde seynd die Quellen offtmals gesaltzen/ sauer/ und nicht kalt noch süß; Findet man aber an diesem Ort wol-schmeckendes Wasser/ so kommt dasselbige aus dem nächsten Gebürg unter der Erden.

Wann man auf dem Bauplatz/ und in dessen Grund keine Bronnenquellen findet / oder antreffen kan / muß man nothwendig von der nächsten Höhe oder dem Gebürge eine beständige Quelle suchen / und nach diesem Meyerhofe auf den darzu verordneten Platz leiten und führen/ und kan solche Leitung und Führung vornemlich nachfolgender Gestalt verrichtet werden.

1. Muß man die Hauptquelle mit einem beständigen Mauerwerck fassen/ und eine bequeme Bronnenstube machen / und solle dieselbige billich verschlossen/ oder/ da sie ja offen bleiben müste/ jederzeit rein gehalten werden.

2. Von dieser Bronnenstuben aus / wird die erste Röhre geleget / und vornen mit einer eng-löcherichten blechernen Seyhe versehen/ damit nichts unreines in die Röhren kommen möge.

3. Die Röhren werden ins gemein von Dännenholtz gebohret / und mit eisernen Blechen (so man Bronnen-Kacheln nennet/) in das Holtz der Röhren in einander fest eingetrieben / und darzwischen mit Baummoß / oder dergleichen/ verwahret.

4. Die Röhren von Bley sind nicht viel nutz/ insonderheit was zu dem Trinckwasser gehöret; Dann solche seynd schädlich / können aber nur zu den Lust-Bronnen/ (da man keine höltzerne Teicheln legen könte/) gebraucht werden.

5. Man macht auch irrdene Röhren mit Absätzen/ (so wol gebrand seyn sollen/) daß man also eine in die andere stecken/ und mit Letten/ lebendigem Kalck und Oel/ auch andern Sachen verwahren könne/ und diese seynd beständig und gesund/ bevorab wann sie gantz in Lett-Erde geleget / und darmit umschlagen werden/ und solle man sich mit der Grösse besagter höltzern/ bleyernen und irrdenen Röhren/ nach der Menge des Wassers richten/ je nachdeme man viel oder wenig darinn führen/ oder leiten will.

6. Ehe und zuvor man die Bronnenquelle fasset/ muß man wissen/ wie viel der Platz des Meyerhofs/ dahin man den Bronnen leiten will/ niedriger liege/ so durch ein langes Richtscheidt von 15. biß 20. Schuhe mit einer Wasser und Bley-Wage leichtlich gesucht werden kan/ und nach diesem kan man sich alsdann ferner mit Legung der Teicheln richten; Man solle aber allzeit von 100. zu 100. Schuhen die Teicheln / wann dieselbige auf ebenem flachen Felde

geführet werden/ etwas abhangend und tieffer legen/ damit das Waſſer deſto beſſer ſeinen Zug und Abfall haben könne; Müſte man aber die Teicheln über einen tieffen Graben oder Grund leiten/ ſo muß man dieſelbige oberhalb der Erden/ auf gemauerte Pfeiler/ oder auf höltzerne Böcke legen.

7. Man ſolle aber durch das Feld/ wo die Teicheln verborgen/ gewiſſe Blöcke oder Zeichen oberhalb der Erde haben/ und von 50. biß 60. mehr oder weniger Schuhe Sponten in die Teicheln machen/ daß man dieſelbige mit langen ſchmahlen an einander gebundenen Werden ſtreiffen und ſäubern könne/ da etwan Frösch oder ander Ungeziefer ſich darein geſteckt/ und den Lauff des Waſſers verhindern wolten.

8. Wolte es die Gelegenheit dieſes Orts geben/ daß man eine gute Quell/ oder aber ein ander ſtehendes Waſſer/ aus einem hoch-gelegenen Teich/ nicht weit zu dieſem Meyerhofe zu leiten hätte/ könte darmit viel Nutzen geſchafft/ und dieſes Röhren-Waſſer zu dem Luſt-Gärtlein/ Wäſchküchen und andern gebraucht werden.

CLASSIS VI.

Von den Qualitäten/ Beſchaffenheit/ Amt und Gebühr eines guten Haußhalters dieſes Meyerhofs.

Nachdeme wir nun den **Bauplatz** mit allen ſeinen Umſtänden in etwas entworffen und betrachtet/ als iſt für allen Dingen nöthig/ dieſen Meyerhof mit darzu erforderten Perſonen zu beſetzen/ und nach einem guten Meyer oder Haußhalter ſich umbzuſehen. Es ſolle aber derſelbige vornemlich ſeyn:

1. **Ein gewiſſenhaffter/ Gottsförchtiger/ frommer** Mann/ welcher ſein Weib/ Kinder/ Geſind und Nachbarn/ Einheimiſche/ wie auch Außländiſche/ weder mit unrechtmäſſigem Zorn/ Zanck/ Schlägen/ Neid/ Haß/ Verleumden/ noch andern Vortheil oder liſtigem Betrug nicht kräncke/ alſo beedes mit Worten und Wercken unbeleidiget laſſe.

2. **Verſtändig**/ das iſt/ er ſolle gute Wiſſenſchafft ſeines Gewerbs und Handthierung haben/ ſeine Verrichtungen nicht durch andere Leute thun/ noch vielweniger auf dieſelbige ſich verlaſſen; Wird derowegen von ihme erfordert/ daß er die Eigenſchafften/ Qualitäten und Arten/ ſo wol der Leute/ welche er gebrauchen muß/ als auch ſein/ oder ſeiner Herrſchafft Nutzbarkeit und Scha-

den/

den/ wie auch des nothwendigen Viehes/ derſelbigen Zucht/ Gebrauch und Nahrung/ ſamt der Gelegenheit des Orts/ wol wiſſe und erkennen lerne.

3. **Geſährt**/ nemlich/ er ſolle vor allen Dingen/ leſen/ ſchreiben/ und rechnen können; Damit er alles/ was zu ſeinem Gewerb dienlich/ zu beſchreiben/ notiren/ anordnen/ außtheilen/ außgeben und einnehmen/ darüber tägliche Rechnungen und Regiſter zu halten wiſſe.

4. **Nüchtern**/ verſtehe/ daß er kein Vollſäuffer; jedoch/ was zu ſeiner Nothdurfft und Ehrerb/ evorab ſeines Herrn und Principaln/ dienet/ Gaſtfrey/ d r kein karger Filtz noch Geitzhalß/ ſondern was recht/ den Freunden und Fremden in Ehrerbietung nach Erforderung der Sachen/ mit einem Trunck und Tractament wiſſe zu begegnen/ gegen jederman/ damit guten Willen zu erhalten/ darbey aber nichts unnützlich verſchwende/ verderbe/ noch nachläſſig die nothwendige Hauß- und Feld-Geſchäffte verabſaume/ da er vielleicht etwas nützlichers thun könte.

5. **Unverdroſſen und fleiſſig**/ welcher ſo wol Tags als Nachts auf alle ſeine Leute gute Achtung habe/ offtermals und unvorſehens dieſelbige beſuche und viſitire/ ob ſie in ihrem vorgegebenem Geſchäffte und Arbeit der Gebühr nachkommen/ und was ſie täglich gearbeitet/ Nutzen oder Schaden gethan? fleiſſig aufnotiren/ abſtraffen/ abſchaffen/ oder annehmen/ warnen/ drohen und belohnen/ je nachdeme es nöthig zu ſeyn befunden wird. Gleichfalls ſolle er auch die Wälder und Felder/ Gärten und Fiſch-Teiche fleiſſig beſichtigen/ und nicht vom Land in die Stadt/ oder andere Oerter/ ohne nothwendige und wichtige Geſchäffte verreiſen; Dann/ dardurch wird viel verſäumet/ vergeblicher Unkoſten angewendet/ und die Zeit unnützlich verlohren.

6. **Wachſam**/ das iſt/ er ſolle ſo wol Tags als Nachts vor allen Dingen auf das Feuer in den Küchen/ und bey dem nothwendigen Kochen und Einheitzen der Stuben und Gemächer/ bevorab zu Winters-Zeiten/ wie auch vornemlich auf die Liechter in den Ställen bey dem Viehe/ Heu-Bühnen/ und andern Orten fleiſſige Vorſorge und Aufſicht tragen/ inſonderheit ſeinem Geſind und Inwohnern ſeines Hauſes das unnöthige Taback-Trincken nicht geſtatten/ ſondern/ wo ſolches mißbraucht/ gäntzlich abſchafften/ und mit Ernſt verbieten. Item/ er ſolle die Schor-Steine/ Camin/ Oefen/ zu gewiſſen Zeiten fleiſſig beſichtigen/ dieſelbige ſäubern/ und/ wo ſie ſchadhafft/ bey Zeiten helffen laſſen. Ingleichen auf die Thüre und Thore der Behauſung und gantzen Hofs nicht allein des Tages/ ſondern vornemlich bey der Nacht/ wie nicht weniger/ auf Kiſten/ Kaſten/ Keller und Gewölber/ deroſelbigen Auf- und Zuſchlieſſung/ auch Verwahrung der Schlüſſel emſige und unnachläſſige Sorge und Vorſicht tragen.

7. **Richerig**: Nemlich/ es ſolle ein verſtändiger Hauß-Vatter dieſes

Meyerhofs alle ſeine Sachen in guter Ordnung haben / und wiſſen / was zur rechten Zeit im Jahr einzukauffen / und hingegen was er an Frucht Wein / Bier / Hanff / Flachs / Fiſch / Schmaltz / Butter / Käß / Eyer / Heu / Stroh / Pferd / Viehe / Hüner / Gänß / Endten / Tauben ; Item Garten-Gewächs / Obſt / Kraut / Rüben und dergleichen / beydes zu verkauffen / oder ſonſten mit Nutzen zu verhandeln habe. Alſo auch den Ackerbau recht / nach der Witterung und Jahrs-Zeiten anzuordnen / die Früchte außzuſäen / Kräuter-Küchen-Baum- und Wein-Gärten / wie es die Gelegenheit des Landes erfordert und gebräuchlich iſt / nützlich anzuordnen. Alle Früchte / und was ſonſten gepflantzt / wieder zu rechter Zeit einzuſammlen / und gebührlich zu verwahren / damit ſolches nicht verderbet / noch Schaden nehmen könn'.

8. **Verträglich** / das iſt / ſich / wie oben gemeldet / vor Zanck mit den Nachbarn hüten / ohne ſonderbare Urſachen nicht leichtlich Geld außleihen / woraus gemeiniglich Zanck und Unwillen entſtehet.

In Summa / es ſolle der Herr oder Inhaber eines Land-Guts in Beſtellung einer Meyerey auch wiſſen / was zu ſeiner Wohnung an Gebäuen / Materialien und Inſtrumenten / Werckzeug / beſtändig / nützlich und zierlich erfordert werde / daſſelbige alles gebührlich anordnen / und / was nöthig / in Vorrath verſchaffen / ſich alsdann umſehen / nach gutem Geſinde / und bey Beſtellung und Anordnung eines Meyerhofs um einen ſolchen Verwalter oder Meyer bewerben / der über vorgeſchriebene Qualitäten ſpecialiter auch noch ferner ſeye nach ſeiner Perſon.

Eines ziemlichen und mittelmäſſigen Alters / nicht ſchwach / blöd / oder baufällig / ſondern wol-vermöglich und ſtarcker Gliedmaſſen : Auch wäre es gut / daß er in dieſem Land gebohren und erzogen / damit er den Grund und Landboden deſto beſſer kennen und bauen möge.

Der eines guten Ruffs und Namens / ſich jederzeit redlich / getreu und aufrecht / in allem ſeinem Thun emſig / fleiſſig und rühmlich gehalten / deſſen Weib eine verſtändige Haußhalterin / wol-gezogene arbeitſame und unterdienſthaffte Kinder habe.

Der keine eigene oder fremde noch andere Güter neben dieſer Meyerey hab.

Der von Jugend auf in Ackerwerck und bäuriſchen Geſchäfften erfahren und wol-geübet ſeye / oder aufs wenigſte darzu groſſen Luſt / Sorg und Fleiß anwende / ſolches alles zu begreiffen und zu erfahren.

Der ein ſparſamer Mann / nicht gar zu arm / oder dürfftig / kein Landſtreicher / noch verdroſſener Schlingel / Zäncker / Aufwickler / ꝛc.

Der ſein ſelbſt und ſeines Geſindes / Knechte / Mägde und Taglöhner mächtig ſeye.

Der

Der ſich in- und auſſerhalb der Arbeit mit Befehlen und Anordnen / ſo wol gegen Groſſen als Kleinen / beſter maſſen wiſſe zu verhalten.

Der nichts laſſe verderben noch zu Grunde gehen / verwahrloſe und verliederliche.

Er ſolle niemand Fremdes beherbergen / noch zu Gaſt aufnehmen / es wäre dann ſeines Herrn Befehl oder ſonſten ein bekandter guter Freud / ſolle demnach niemand um ſich in Dienſt haben / der nicht zu ſeiner Feld-Arbeit / und fürnemlich zu des Eigenthums-Herrn Nutzen dienlich ſeye.

Er ſolle ohne ſeines Herrn Wiſſen und Willen für ſich ſelbſten nichts handeln / noch ſeinen Nutzen ſuchen / viel weniger ſeines Herrn Geld auf Viehe oder andere Kauffmanns-Waaren anlegen oder anwenden. Dann ſolches verhindert / daß der Meyer oder Verwalter ſeines Amts nicht recht abwarten / und endlich gegen ſeinem Herrn mit der Rechnung nicht beſtehen kan.

Er ſolle ſeine Arbeit und Geſchäffte alſo anſtellen / daß er nicht dörffe ein Ding zwey oder mehrmaln thun / noch vergebens Unkoſten anwenden.

Er ſolle ſich hüten / daß er nicht bey dem Trunck und Wein einen Kauff oder ſonderbaren Vertrag mache.

Er ſolle ſeine Rechnung fleiſſig thun / und zu rechter Zeit offt / je nachdeme es dem rechtmäſſigen Herrn dieſes Landguts gefällig / derowegen ſelbige ordentlich ablegen / und nicht liederlich auffſchieben.

Er ſolle auch von allerhand gebräuchlichen Werck- und Feld-Zeug / zweyfach ſo viel im Vorrath haben / damit / / wann etwas zerbrochen / verbraucht / verdorben oder verlohren / ein anders zur Stelle / und alſo dardurch nichts an der Arbeit verabſäumet werden möge.

Er ſolle nicht allein Abends und Morgens / ſondern jederzeit (wie bereits oben erwehnt /) ein fleiſſiges Aug und Auffſicht auf ſeine Kinder / Geſinde und Taglöhner haben / was / und wie ſie arbeiten / und ihnen ihre Nahrung / Speiſe und Kleidung zu rechter Zeit geben.

Er ſolle auch die Ställe des Viehes / wie auch daſſelbige / wann es zu oder von der Arbeit oder Wäide kommt / fleiſſig beſichtigen / ob ihnen etwan etwas mangelt / ſo wol am Leibe / als ihrer Nahrung / item / daß ſelbige ordentlich zu rechter Zeit geſpeiſet und getränckt werden.

Er ſolle alle Abend / ehe er ſchlaffen gehet / ſeinem Geſinde befehlen und anordnen / was ſie gegen den morgenden Tag verrichten / und an was für eine Arbeit ein jedes gehen ſolle.

Er ſolle ſich zu allerletzt in die Ruhe begeben / und alſo auch Morgens mit dem Tag wieder auffſeyn / Knechte und Mägde aufwecken / und zur Arbeit wieder anführen.

Er ſolle den Grund-Boden offt fleiſſig umgehen und beſehen / ob derſel-

bige nicht zu mager / und wo Tüngung vonnöthen / auch wie er sich sonsten anlasse?

Er solle sein Vieh / Pferde und Ochsen / noch anders / so man zur Arbeit braucht / nicht zu starck abtreiben / schinden und abmartern lassen / und darbey wissen / wann dieselbige kranck / oder sonsten schadhafft / mit Artzney-Mitteln denselbigen wiederum zu helffen.

Was er endlich noch zu wissen von nöthen / und wie er sich in Verwaltung dieses Meyerhofs zu verhalten hat er in nachfolgenden Classen ein und andere Nachrichtung zur Genüge umständig zu ersehen und zu erlernen.

CLASSIS VII.

Was einer sorgfältigen Hauß-Mutter und Meyerin zu wissen vonnöthen.

GLeichwie zu einer Meyerey ein verständiger und fleissiger Haußvatter vorbeschriebener Massen seyn solle / welcher auf das Feld-Gebäu / Gesind und Viehe gute Achtung giebet / und mit allerhand Nothdurfft unterhält / und also seines Principaln oder Hof-Herrns Nutzen in alle Wege suchet / beständig unterhält und fortführet; Also / und gleicher Weise / wird von der Meyerin und Hauß-Mutter nicht weniger nach ihrem Stand emsiger Fleiß und Sorgfalt dieser Haußhaltung und Meyerey erfordert / vornemlich aber solle dieselbige nachfolgende Sachen in gute Obacht nehmen / und

Erstlich für sich selbsten seyn eine Gottsfürchtige fromme / und erbare Frau / welche beydes GOtt und ihrem Mann schuldigen Gehorsam leiste.

2. Eine gute Haußhalterin / räthlich und thätlich / sparsam und sorgfältig / embsig / sittsam und friedsam / die des Hauses fleissig abwarte / und nicht viel außschweiffe.

3. Die ihre Kinder / Söhne und Töchter / zur Gottesfurcht / fleissigem Gebet vor und nach dem Essen / auch Morgens und Abends embsig anhalte / allen Muthwillen derselben abstraffe / zur Arbeit mit verständiger Zucht jedes nach seiner Art anführe / auch im Anfang der Jugend im Lesen / Schreiben / Rechnen / Nähen / Spinnen / ꝛc. unterrichten lasse / denselbigen mit gutem Exempel vorgehe / alles Fluchen / Schwören / mit Eifer straffe und abwehre / und gantz und gar nicht gestatte / daß einzige Gotteslästerung / noch anderer Ungehorsam bey denselbigen vorgehe.

4. Betreffend das Gesind / bevorab die Mägde / worzu jegliche bestellet / solle

solle sie ein fleissiges Aug und gute Auffsicht haben/daß dieselbigen ihr anbefohlen Werck getreu und fleissig verrichten/ also/ daß die Kinds-Mägde die Kinder nicht verwahrlosen/ dieselbige zu rechter Zeit speisen/ rein und sauber halten/auch denselbigen keine leichtfertige Zotten/Mährlein vorbringen/ und mit aller Zucht und Schamhafftigkeit denselbigen mit gutem Exempel vorgehen und anweisen.

5. Die Viehe-Mägde/ so man zur Garten- und Feld-Arbeit brauchet/ solle die Hauß-Mutter gleichfalls fleissig visitiren und besuchen/ ob dieselbige ihre Arbeit recht verrichten/ das Viehe zu rechter Zeit abwarten/ nichts veruntreuen/ sich nicht mit Gezänck oder andern Leichtfertigkeiten an die Knechte und Jungen hängen/auch daß dieselbige mit den Liechtern in den Ställen sorglich umgehen/ nichts verbrechen/ verderben/ noch verwahrlosen?

Es solle auch eine gute Haußmutter wol wissen den Hanff und Flachs zuzurichten/ zu spinnen und weben/ Leinwand und Getüch sammlen; Item/ die Schafe zu scheren/ Wolle zu bewahren/ dieselbige zu kartetschen und spinnen; Tuch daraus zu machen/ Kinder und Gesinde darvon zu kleiden.

7. Eine sorgfältige Haußmutter solle zu Morgens am ersten auffseyn/ auch zu letzt schlaffen gehen/ das Feuer bewahren/ die Hauß-Thür/ und andere beschlossene Sachen/ zu besichtigen/ ob auch jedes recht verwahret seye?

8. Sie solle nicht jederman leichtlich glauben/ noch auf Geschwätz gehen/ noch solche ihr zu Ohren tragen lassen/ viel weniger in fremde Klapperey/ so sie nicht angehen/ mit mengen; Oder/ da sie etwas höret/ daß ihr Nachtheil bringen möchte/ solle sie dasselbige ihrem Mann bey Zeiten andeuten/ sich aber vor allem Gezänck mit den Nachbarn/ Knechten und Mägden/ so viel müglich/ hüten/ und also mit gutem Exempel männiglich vorgehen.

9. Sie solle auch den Nachbarn gerne behülfflich seyn/ in denjenigen Sachen/ so dem Eigenthums-Herren/ noch ihrem Mann/ wie auch ihrer Ehre nicht zuwider; Hierbey ist aber wohl verlaubet bey Hochzeitlichen Freuden/ Kind-Betten/ Gastereyen sich gebührend erbar einzufinden.

10. Die embsige Haußmutter giebt auch fleissige Achtung auf das Federviehe/ samt derselbigen Eyer/ zum Verkauff und Unterlegung zur Brut und Zucht des jungen Geflügels.

11. Mit Butter- und Käß-machen/ auch Verwahrung der Milch/ weiß eine jede nützliche Haußmutter/ ohne ferneres Erinnern/ jederzeit fleissig und nützlich umzugehen.

12. Mit Kochen/ Brodbacken/ Wäschen/ Nähen/ Spinnen/ wird ingleichen eine jede gute Haußhalterin solcher Gestalten wissen umzugehen/ daß sie darvon Ehr und Ruhm/ auch Nutzen haben möge.

13. Eine eiferige Haußmutter solle auch wissen mit allerhand Hauß-Artzneyen

neyen umzugehen / aus allerley Blumen / Kräuter und Wurtzeln / Wasser zu brennen / und zu distilliren / die Kräuter einzusammlen / und zu pflantzen / damit Menschen und Viehe zur Zeit der Noth derselbigen geniessen / und ihnen damit geholffen werden möchte.

14. In Summa / was eine hoch-verständige Haußmutter an Honig / Wachs / Federn / Lemen Getüch / gedörrt Obst und Fleisch / item Kraut / Rüben / Erbs / Linsen / Bohnen / und dergleichen / in Vorrath einzusammlen / auch was man sonsten in der Haußhaltung vonnöthen / einzukauffen / in ein und andern ferner zu wissen vonnöthen hat / kan dieselbige in diesem Tractätlein von jedem in specie ferner Nachricht zu ersehen haben.

CLASSIS VIII.

Von Kindern und Gesind.

Dieweiln nicht wenig an der Kinder-Zucht / Knechten und Mägden gelegen / und also bey diesem Meyerhof nöthig ist / derselben in etwas zu gedencken / als wollen wir denselbigen auch ihre gebührende Lectiones nachfolgender massen kürtzlich setzen:

I. **Erstlich die Kinder ins gemein** betreffend / so werden dieselbige unterschieden in zweyerley Geschlecht / nemlich:

I. Knaben.
II. Mägdlein.

Und sind dieselbige entweder Rechte- oder Stieff-Kinder.

Die Kinder beyderley Geschlechts sollen von Jugend auf nicht zu zärtlich auferzogen / sondern zur Gottesfurcht / Gebet / Treue / Gehorsam / wie auch ein jedes nach seiner Art / zur Arbeit / nachdeme sie Stärcke haben / angewiesen werden / wie wir dann dem Haußvatter und der Haußmutter in voriger Beschreibung Nachricht gegeben haben.

Die Kinder ins gemein haben nachfolgende Regeln in Acht zu nehmen.

1. Sie sollen ihren Eltern oder Vorgesetzten gehorsam / treu / demüthig und unterthänig seyn.

2. Ein jedes nach seiner Art und Geschlecht fleissig arbeiten / und derowegen allen Müssiggang meiden.

3. Friedlich und einig unter einander selbsten / wie auch gegen dem Gesind sich halten / und mit demselbigen sich nicht gar zu gemein machen.

3. Sollen sich nicht gewöhnen zum überflüssigen Fressen / Sauffen / Spie-

Spielen/ und dergleichen/ auch keine Zotten noch Boſſen reiſſen/ vor dem Geſind/ und jedermänniglich züchtig und ſchamhafft erweiſen.

5. Was ſie von ihren Eltern hören/ ſo eine rechtmäſſige Sache betrifft/ und nicht nöthig jederman zu wiſſen/ ſo ſollen ſie ſolches verſchweigen; Dann ſonſten durch das Hin- und Wieder-Geſchwätz viel Zanck/ Streit und Uneinigkeit zwiſchen den Eltern/ Geſind und Nachbarn entſtehet/ ſollen ſich demnach bey ſonderbarer Straffe darfür hüten.

6. Wo ſie ſehen und hören/ daß das Geſind untreu/ hinter Herren und Frauen Leichtfertigkeit treiben/ die Herrſchafft verachten/ übel nachreden/ fahrläſſig/ faul/ trotzig und halßſtarrig ſeynd/ ſollen ſie ſolches zuvor umſtändig recht erkundigen/ alsdann Vatter und Mutter anzuzeigen ſchuldig ſeyn/ und nichts verſchweigen/ oder mit dem Geſind es heimlich halten/ und dardurch den Eltern und Vorgeſetzten mehr Schaden zufügen.

7. In Summa/ ſie ſollen ſich/ nach dem vierdten Gebot/ in allem nach Mögligkeit/ ſolcher Geſtalt/ wie frommen Kindern gebührt/ erzeigen und erweiſen.

II. Die **Knechte** betreffend/ ſo werden dieſelbige auch nach ihren Verrichtungen unterſchieden. Dann etliche laſſen ſich nur zu den Pferden gebrauchen/ andere aber zu den Ochſen oder andern Arbeiten.

1. Die Knechte ins gemein ſollen vor allen Dingen Gottsfürchtig/ fromm/ erbar/ muthſam/ beſcheiden/ verſtändig/ getreu/ fleiſſig/ embſig/ ſtarck/ arbeitſam und nicht halßſtarrig ſeyn.

2. Sie ſollen die Pferde und Ochſen/ ſo ihnen unterhanden gegeben/ dem Herrn/ damit nützliche Dienſte zu thun/ lieben/ nicht überpoldern/ unnöthig ſchlagen/ ſtoſſen/ werffen/ oder ſonſten Schaden thun.

3. Jngleichen vor und nach der Arbeit ihnen ihr gebührendes Futter und Getränck ordentlich geben. Jngleichen ihr Streu und Lager täglich nach gethaner Arbeit zurichten/ auffſchütteln und ſauber halten/ das alte Liger-Stroh und Miſt außziehen/ und mit neuer friſcher Streu die Ställe wieder verſehen.

4. Dieſelbige fleiſſig ſäubern/ ſchwemmen/ rein und ſauber halten/ auch beſichtigen/ ob die Pferde recht beſchlagen/ ſich nicht vertretten/ zerſtoſſen/ beſchädiget/ geriſſen/ oder ſonſten Schaden bekommen? Damit man bey Zeiten helffen/ und ſolchem Unfall vorkommen möge.

5. Es ſolle auch ein jeder rechtſchaffener Knecht wiſſen/ ſein Geſchirr/ Zäume/ Sättel/ Kommeter/ Gurten/ und anders/ was von Leder-Riemen/ und dergleichen/ zerriſſen/ zertrennet oder ſonſten verdorben/ wiederum mit grobem Faden oder Schuhe-Tradt zuſammen zu hefften/ zu nähen/ Stücke darein zu ſticken/ die Kommeter/ Sättel und Reit-Küſſen außzufüllen.

6. Ingleichem ſolle er auch wiſſen/ wo es nöthig/ die Huf-Eiſen zu hefften/ und wo ſie abgefallen / wieder aufzuſchlagen / die Rad-Schienen zu nageln / verbinden/ ſo etwan auf dem Felde eine Achs/ Speiche/ oder Rad zerbrochen/ demſelbigen wieder mit Vortheil eines andern zu helffen/ verknöbeln oder mit Ketten verbinden.

7. Item / es ſolle ein fleiſſiger Knecht auch wiſſen den Pferden die Huf / und den Ochſen die Klauen zu ſäubern / und wo ſie mangelhafft / oder ſonſten hincken / wie ihnen zu helffen ſeye ?

8. Ein verſtändiger Knecht ſolle auch / wann einem Pferd oder Ochſen etwas mangelt im Leibe / wiſſen / wie demſelbigen mit Artzney zu Hülffe zu kommen ?

9. Er ſolle ſein Bett und Lager im Stall haben / damit / wann etwan die Pferde oder Ochſen loß werden / einander ſtoſſen / ſchlagen / beiſſen / verwickeln / &c. demſelbigen bey Zeiten zu wehren und zu helffen.

10. Das Liecht ſolle er in dem Stall in einer Latern fleiſſig verwahren / und an kein ſorgliches Ort ſetzen oder ſtellen / wie dann auch vor allen Dingen das Taback-Trincken im Stall durchaus meiden / und unterwegen laſſen.

11. Alle Abends ſolle er das Roß-Geſchirr / und was zu den Ochſen gehöret / ſauber und ordentlich ein jedes an ſeinen Ort hengen oder legen / damit man Morgens frühe daſſelbige alſobalden bey der Hand haben / und wieder brauchen könne ; Dafern aber des Tages etwas zerriſſen / verdorben / verbrochen / noch des Abends vor Schlaffens außbeſſern / machen / oder ein anders an deſſen Statt thun / damit alſo an der Arbeit nichts gehindert oder verſäumet werden möge.

12. Die krancke Pferde oder Ochſen ſolle er von den Geſunden abſondern / und in einen andern Stall oder Ort ſtellen.

13. Dafern man bey böſem Wetter nicht im Feld arbeiten könte / ſolle ein fleiſſiger Knecht unterdeſſen das Geſchirr beſſern / die Pflüg- Wägen- und Kärn-Räder ſäubern / und andere Hauß Arbeit. ſo ihme zuſtehet / verrichten.

14. Endlich / ſolle ein frommer Knecht nicht zu viel Gemeinſchafft mit den Mägden haben / noch denſelbigen nachgehen / Muthwillen treiben / einander jagen / ſchertzen / oder in verborgenen Winckel ſich ſtecken / die Herrſchafft verachten / verleumbden / belügen / beſtehlen / Schaden thun / verwahrloſen / viel weniger grobe Zotten und Boſſen reiſſen / oder ſich mit einander zancken / die Kinder und Jugend zu ärgern ſich gäntzlichen enthalten. Betreffend ferner

III. Die **Mägde** / und deren Verrichtung / ſo hat die Haußmutter oben Anleitung / was ſie ihnen zu befehlen / und was ſie dargegen zu thun / nachfolgende Anmerckungen in Acht zu nehmen :

1. Sie ſollen ſeyn Gottsfürchtig / keuſch / züchtig / fromm / demüthig / erbar / emſig und hurtig zur Arbeit.

2. Sollen

2. Sollen ſich fleiſſig hüten für unnöthigem Plaudern / unnützem Geſchwätz / Lügen / Zanck / Verleumbden / Stehlen / und andern loſen Huren-Stücken.

3. Neben den Knechten und Jungen ihre Arbeit fleiſſig verrichten / ſich nicht zu gemein mit ihnen machen / anreitzen / ſchertzen / beſchimpffen / verachten / noch an einander hetzen.

4. Sollen die Jugend mit unzüchtigen Zotten / Mährlein / viel weniger leichtfertigen Liedern und Gebärden nicht ärgern / oder zu böſen und loſen Stücken Anleitung geben.

5. Sie ſollen ihrer vorgeſetzten Herrſchafft / Herren und Frauen mit Gehorſam und Demuth jederzeit willig zur Hand gehen / das jenige / was ihnen anbefohlen / fleiſſig und embſig verrichten.

6. Sie ſollen nicht faul / träg / ſchläfferig oder langſam ſeyn / und bey der Arbeit keinen Unwillen ſpüren laſſen / dem untergebenen Viehe ſeine gebührende Speiſe und Wartung Abends und Morgens / oder andere Zeit / je nachdeme es ſich gebühret / zu thun.

7. Mit den Kindern ſollen ſie ſorgfältig umgehen / nicht ſchlagen / ſtoſſen / werffen / loſe Namen geben / auch mit ihnen nicht fluchen / zancken / noch viel weniger an einander hetzen / auch was die Eltern durch die Kinder ihnen befehlen laſſen / demſelbigen embſig nachkommen / und hierinnen Gehorſam leiſten / als ob es Herr oder Frau perſönlich befohlen.

8. In Summa / es ſollen fleiſſige und verſtändige Mägde alles das jenige / ſo wol im Felde / Gärten / als auch zu Hauſe bey dem Viehe / Kindswartung / Kochen / Waſchen / Spinnen / Nähen / und dergleichen ihnen zuſtändigen Arbeiten / ſolcher Geſtalten ſich erzeigen / daß Herr und Frau keine Klage / ſie aber im Gegentheil Ehr und guten Nachruhm behalten mögen.

IV. Die Jungen betreffend / ſo man gemeiniglich bey den Ochſen / Pflügen; Item / zu dem Pferd- und Viehe zu hüten / gebrauchet / ſo ſollen dieſelbige nicht ſchelmiſch / muthwillig / halßſtarrig / fahrläſſig / noch träg oder faul ſeyn.

2. Das Viehe nicht nothwendig jagen / ſtoſſen / ſchlagen / werffen / auch niemand darmit in den Gärten / Aeckern / Wieſen / und dergleichen / Schaden thun.

3. Dem Oberknecht / ſo wol als dem Herrn oder Meyer / gehorſam ſeyn / und fleiſſig verrichten / was ihnen anbefohlen.

4. Auch da ſie eintzige böſe Stücke / es ſeye Hurerey / Diebſtal / oder andere Untreu von Knechten oder Mägden ſehen / oder eintzige Sachen hören / dardurch der Herr oder Frau verunglimpffet und verleumbdet wird / ſo ſeynd ſie ſchuldig / ſolches dem Herrn oder der Frauen mit allen Umſtänden anzudeuten.

5. Sie ſollen ſich mit andern Jungen / weder werffen / oder ſonſten ſchlagen / zancken / oder viel weniger einander Schaden thun.

6. Sie ſollen vor allen Dingen Abends und Morgens / wie auch vor und nach Eſſens / das Gebet nicht verſäumen und / da es von ihnen erfordert wird / ſelbſten verſtändlich und deutlich daſſelbige verrichten.

7. Sie ſollen auch dem Herrn / Frau / und Oberknecht fleiſſig zur Hand gehen / und Morgens bey Zeiten aus dem Bett / bey der Arbeit / oder was ſonſten ihnen anbefohlen worden / finden laſſen.

8. Jungen / ſo etwas rechts zu lernen in Willens haben / ſollen ſich gegen jedermänniglich demütig / dienſthafft und gutwillig erzeigen / und damit ſie zu ihrem Vorhaben deſto beſſer gelangen mögen / ſollen ſie zuvor Schreiben / Leſen / und das Rechnen lernen; Dann dieſes iſt das Fundament und der Grund eines künfftigen / guten / verſtändigen Haußhalters.

9. Jungen ſollen endlich nichts ſtehlen / den Kindern oder Geſind nichts verwechslen / auch des Tauſchens um oder anderer Sachen mit andern Jungen ſich nicht unterſtehen / die Mägde oder andere Leute ohnverirt laſſen / auch andern Leuten weder Kinder noch Viehe nicht beſchädigen / und alſo mit Worten oder Wercken niemand beleidigen.

V. **Taglöhner** / ſeynd in einer Meyerey / wie auch ſonſten offtmals / ein nothwendiges Ubel / deſſen man nicht allezeit entbähren kan / und wo viel Arbeit iſt / man dieſelbige gebrauchen muß; Wiewol am ſicherſten iſt / wann man ihnen die Arbeit überhaupt verdinget / als wan man ihnen das Tag-Lohn bezahlen muß: Dafern es aber nicht anders ſeyn kan / und man nothwendig etwas im Tage-Lohn zu machen hätte / ſo ſolle man zu Tag-Löhnern außwählen / die da ſeynd

1. Fromm und Gewiſſenhafft / ſtarck / embſig / fleiſſig / getreu und unverdroſſen.

2. Ingleichen / daß ſie ihre anvertraute Arbeit / ſo wol in Præſentz und Gegenwart / als in Abſentz oder Abweſen des Principaln oder Hauß-Herrens / treulich und fleiſſig verrichten.

3. Sie ſollen auch vor allen Dingen bey ihrer Arbeit keinen Betrug / Hinterliſt / Ubervortheilung / noch dergleichen / gebrauchen / auch in Forderung des Tag-Lohns die Herrſchafft nicht hintergehen / noch übernehmen.

4. Dafern auch ihnen zur Arbeit Geſchirr / Werckzeug / und dergleichen / von der Herrſchafft geliefert oder eingehändiget / ſelbiges nicht muthwillig verbrechen / verderben / verlieren / oder ſonſten verwahrloſen / auch da ſolches geſchehen ſolte / hat die Herrſchafft Macht / ihnen daſſelbige an dem verſprochenen Tag-Lohn wieder abzuziehen.

5. Es ſollen getreue Tag-Löhner ſich bey rechter Zeit zur Arbeit einfinden / auch

auch/was sie in einem Tag thun können/nicht zween daraus machen/und endlich sich solcher Gestalten verhalten/daß sie es gegen GOTT/und demjenigen Herrn/so sie zu solcher Arbeit gestellet/mit gutem Gewissen verantworten können.

CLASSIS IX.

Was der Meyer von der Witterung ins gemein zu wissen vonnöthen hat.

EJnem Land- und Bauersmann ist vor allen Dingen auch hoch-nöthig zu wissen und zu verstehen/ was ein und ander Zeichen der Sonnen/Mond/Sternen/Nebel/Wolcken/Regen/Donner/Wetterleuchten/Thau/Reiff/Frost/Schnee/Hagel/und dergleichen/bedeuten/und mit sich bringen/als wollen wir demselbigen nachfolgende Anmerckungen beyfügen.

I. Von der Sonnen.

1. Gehet die Sonne schwartz auf/so zeiget es Regen.

2. Erscheinen um die Sonnen-Striemen/wann sie aufgehet/eine dunckele Wolcken/so bedeutet es Regen-Wetter.

3. Erscheinet nahe bey dem Niedergang der Sonnen auf der lincken Seiten eine schwartze Wolcke/so bedeutet es auch Regen.

4. Wann die Sonne aufgehet/und roth ist/und gleich darauf schwartz wird/so bedeutet es Regen.

5. Wann die Sonne in ihrem Aufgang gleichsam tieff versuncken ist/so bedeutet es Regen-Wetter.

6. Item/wann die Sonne etliche rothe Wolcken herum hat/welche mit andern schwartzen/grauen und trüben Wolcken vermenget seynd/so bedeutet es auch Regen.

7. Oder/wann die Sonne einen Circkel herum hat/wie oben der Mond/so bedeutet es ebenmässig Regen.

8. Wann die Sonne zu ihrem Aufgang etliche Striemen oder Wolcken/gegen dem West-Wind/oder Süd-West schiesset und strecket/so bedeutet es auch Regen.

9. Wann die Sonne zum Auf- und Niedergang/stumpffe/verkürtzte/und abgestümmelte Ströhme erzeiget/so bedeutet es auch Regen.

10. Wann die Sonne zu Aufgang trübe / traurige Ströhme erzeiget/ doch / daß solches nicht ein Gewölck verursache / bedeutet ebenmässig Regen.

11. Item/wann die Sonne zu Aufgang überzwerch durch das Gewölck/ lange/ weitstreckende Ströhme schiesset/ ob sie schon für sich selbst hell und lauter ist / so bedeutet es Regen.

12. Wann die Sonne auf- und niedergehet/und das Gewölck rothfärbig ist/ so bedeutet es Regen.

13. Wann bey der Sonnen Niedergang auf der lincken Hand eine kleine Wolcke sich erzeiget/ so bedeutet es Regen.

14. Wann die Sonne niedergehet/ und sich in weißlichte Wolcken einschliesset/ gleichsam wie in eine Wollen/ und dieselbige sich weit außbreiten/ so wird es in wenig Tagen gewiß regnen.

15. Wann die Sonne roth ist im Niedergang/ so bedeutet es Wind.

16. Item / wann die Sonne in röthlichen Wolcken sich verbirget und niederlässet / so bedeutet es auch Wind.

17. Wann die Sonne den gantzen Tag/ oder lange Zeit vor ihrem Niedergang Purpur-färbig gewesen/ und bey dem Niedergang groß scheinet / so bedeutet es ebenmässig Wind.

18. Wann die Sonne klar aufgehet/ oder auch eine kleine Wolcke vor ihrem Aufgang erscheinet / bedeutet sie schön Wetter.

19. Item/ wann sie klar und ohne Wolcken untergehet / bedeutet es den folgenden Tag hell und schön Wetter.

20. Wann die Sonne schon mit etlichen Wolcken umzogen untergehet/ so bedeutet es doch keinen Regen.

21. Gehet die Sonne schön ohne Wolcken unter / und erheben sich hernach nahe darbey Wolcken/ so roth seynd / so wird es weder die Nacht/ noch den folgenden Tag regnen / gleichwie auch die rothen zerstreueten Wolcken am Untergang keinen Regen anzeigen.

22. Wann am Neuen-Jahrs-Tag die Sonne hell und klar scheinet / so giebt es dasselbige Jahr viel Fische.

23. Wann die Sonne auf Vincentii-Tag hell und klar scheinet/bedeutet es Fruchtbarkeit an Getraidt und Wein.

24. Wann es auf Pauli Bekehrung schön / hell und klar ist/ so ist ein gutes Jahr zu hoffen.

25. Wann auf Liechtmeß-Tag die Sonne scheinet / so ist noch grosser Schnee vorhanden.

26. Wann auf den Liechtmeß-Tag die Sonne scheinet/ so solle der Flachs wol gerathen.

27. Wann

27. Wann es am Palm-Tag schön / hell und klar ist / so giebt es ein fruchtbares Jahr.

28. Scheinet die Sonne an St. Urbans-Tag / so giebt es ein gutes Wein-Jahr.

29. Ist es auf Pancratii-Tag schön / so ist es ein gut Anzeigen zum Wein.

30. Wann es auf Fronleichnams-Tag schön klar / so bedeutet es ein fruchtbares Jahr.

31. Wann die Sonne an St. Jacobs-Tag scheinet / bedeutet es grosse Kälte.

32. Wann es schön Wetter an der Himmelfahrt Mariæ / so giebt es gewißlich ein gutes Wein-Jahr.

33. Wann es auf Bartholomæi hell und klar ist / so gibt es einen guten Herbst.

34. Wann den 1. September die Sonne scheinet / so ist den gantzen Monat schön Wetter.

35. Ist es auf Martini heller Sonnenschein / so giebt es einen hellen Winter.

36. Wann die Sonne am Morgen des Christ-Tags klar scheinet / so bedeutet es ein fröliches Wein- und Korn-Jahr / und hat man in den Gärten allerley gute Früchte zu gewarten / und giebt ein reiches Fisch-Jahr.

37. Wann die Sonne zu Morgens in ihrem Aufgang einen Circkel um sich hat / auf welche Seite sich der Circkel zu erst aufthut / von dannen hat man Wind zu gewarten.

38. Wann aber der Circkel von sich selbsten gantz und gar vergehet / so giebt es einen hellen klaren Tag.

39. Wann die Sonne zu Abends in viel schwartze Wolcken kriechet / so regnet es folgende Nacht.

40. Wann an der lincken Seiten der Sonnen im Niedergang eine schwartze Wolcke erscheinet / so nahe bey der Sonnen / so komt bald ein Regen.

41. Wann die Sonne endlich viel Tage nach einander gantz dunckelroth / als durch einen Nebel scheinet / zeiget an / daß der Lufft gantz trüb und staubicht ist / welches einen zerstörten Lufft mit vielen bösen Dämpffen bedeutet / dardurch Kranckheiten kommen.

II. Von dem Mond.

1. Wann der Mond / so erst neu worden / tunckele Hörner hat / so wird es regnen.

2. Wann das hohe Horn des zunehmenden Mondes dunckeler ist / als das niedrige / so wird es im Abnehmen regnen.

3. Wann das niedrige Horn des Mondes dunckeler als das hohe / so regnet es in dem ersten Viertel.

4. Ist

4. Ist der Mond in der Mitte schwartz / so regnet es in Vollem Liecht.

5. Wann der zunehmende Mond gegen Nidergang siehet / oder sich neiget / so ist es eine Anzeigung des Regens.

6. Wann der Vollmond mit Nebel umgeben / und hat einen oder mehr schwarße Circkul herum / so man einen Hof heisset / oder siehet gar bleich / so ist / Regen vorhanden.

7. Wie sich der 4. oder 5. Tag des Monds in der Witterung anlässet / nach solchem zeiget es die künfftige Witterung / es seye Regen / Wind / oder schön Wetter. Derowegen

8. Wann der Mond 3. oder 4. Tag alt ist / hell und dünn scheinet / so bedeutet es schön Wetter.

9. Deßgleichen / wann er hell scheinet / so er voll und klar ist.

10. Item / wann er halb voll / an einer Quart hell scheinet.

11. Wann der Mond roth scheinet / so bedeutet es Wind.

12. Erscheinet der Mond schwartz-farb und dunckel / bedeutet Regen.

13. Ist der Mond 3. oder 4. Tag alt / und hat weite dunckele Hörner / so zeiget es Regen-Wetter.

14. Erscheinet der Kreiß des Mondes roth und feurig / so zeiget es Ungewitter.

15. Ist der Mond voll / und scheinet schwartz zu rings um / so zeiget es Regen an.

16. Erscheinen 2. oder 3. Kreiß um den gantzen Mond / bedeutet es eine fast grosse Veränderung / fürnemlich / so die die schwartze Farb erscheinet.

17. Wann der Mond neu ist / und den nächsten Montag hernach regnet / so wird es den gantzen Monat regnen.

III. Von den Sternen.

1. Wann sich die Sternen am Himmel geschwind fortwaltzen / so bringen sie Wind.

2. Wann die Sternen schwartze Höfe um sich haben / so bedeutet es Regen.

3. Funckeln die Sternen sehr und ungewöhnlich / so bedeutet es Wind.

4. Wann zu Nacht viel Sterne mit weissen langen Streichen schiessen / so kommt Wind von derselbigen Seite.

5. Wann sie von vielen Orten hin- und wieder schiessen / so bleibet der Wind nicht beständig auf einer Seite.

6. Wann die Sterne geschwind dunckel oder finster werden / und solches nicht aus Bedeckung der Wolcken / oder des Mond-Scheins geschicht / so wird ein grosser Wind entstehen.

7. Wann

7. Wann die Sterne mit Kräissen oder Kronen umgeben / so gibt es Sturm-Winde.

8. Wann aufgehet zu Meer der grosse Hunds-Stern klar / so bedeutet es Gesundheit.

9. Wann der grosse Hunds-Stern röthlich aufgehet / bedeutet es Kranckheit.

10. Wann das Sieben-Gestirn hell aufgehet / so bedeutet es gut Wetter und Winde.

11. Ist das Sieben-Gestirn dunckel / so bedeutet es groß Ungewitter.

12. Seynd die grösten und leichtesten Sterne mit Circkeln umgeben / so schwartz / blau / roth / oder grün-färbig / so bedeutet es Regen.

13. Wann die Sterne dunckel scheinen / so bedeuten sie ebenmässig Regen.

14. Siehet man des Nachts wenig Sterne am Himmel / und ist der Himmel nicht mit Wolcken bedeckt / so bedeutet es feuchte Lufft oder Regen.

15. Wann weisse oder röthlichte Circkel um etliche Sterne des Nachts sind / so wird klar Wetter folgen / so bißweilen Wind mit sich bringet.

16. Wann die Sterne fein scheinend funckeln / so bedeutet es klare Lufft mit Wind vermischt.

17. Wann die Sterne des Winters sehr klar scheinen / so bedeuten sie grossen Frost und Kälte.

18. Wann im October oder Herbst-Monat die Sterne hefftig schiessen / bedeutet es gemeiniglich Pestilentz oder gemein Sterben.

IV. Von der Lufft.

1. Eine gesunde Lufft ist / wann dieselbige nach dem Regen wol erwaschen und geläutert / sich klar erzeiget / keinen Gestanck / Fäule oder Corruption hinter sich lässt.

2. Die Anzeigung eines bösen Luffts ist / wann die 4. Jahr-Zeiten / als Frühling / Sommer / Herbst und Winter / ihre rechte natürliche Eigenschafften im Wittern nicht halten. Als zum Exempel:

Wann der Frühling warm und feucht.
Sommer - - heiß und trocken.
Herbst - - kalt und trocken.
Winter - - kalt und feucht ist.

3. Es ist auch eine Anzeigung einer bösen Lufft / wann im Sommer viel Ungeziefer wächst / auch nach dem Regen sich kleine grüne Frösche / so am Bauch gelb / finden lassen / auch wann die Mäuse ihre gewöhnliche Oerter verlassen / und sich in die Erde verbergen / auch die Vögel aus dem Lande fahren / und ihre Nester verlassen.

4. Es ist auch eine böse Anzeigung / wann sich der Lufft entweder schnell

erwärmet mit der Sonnen Aufgang/oder kühlet ſich ſchnell mit derſelben Niedergang. Oder/da es des Nachts ſehr kalt iſt/und gleich den Tag hernach eine groſſe Hitze entſtehet/oder/wann es des Tages ſehr heiß/und darauf eine kalte Nacht folget; Oder/wann nach feuchtem Wetter gar eine truckene Zeit einfället.

5. Eine gute Lufft ſolle nicht faul/noch zu warm/noch zu kalt/noch gar zu feucht/noch zu trocken ſeyn.

6. Wann der Lufft zu warm iſt/ſo macht er flieſſen die Feuchtigkeit zu Schaden der Gleichen/macht Wind/und ſchwächet die Kräffte/und verhindert die Däuung. Macht gelbe Farbe/darum/daß er die Blutfeuchtnüſſe auflöſet. Auch macht er die Cholera herrſchen über die andere Feuchtigkeit/und macht das Hertz hitzig/mit fremder Wärme/und alſo flieſſen die Feuchtigkeiten/und werden faul/und dann führet er die in die Höhle der Glieder/und ſchwächet ſie/darum iſt er nicht gut geſunden Leibern.

7. Der kalte Lufft macht die angeborne Wärme eingehen/und macht einen Fluß des Haupts/und ſchwächet die Bande der Nerven/und verhindert den Halßſchlund gar ſehr/macht ſtarcke Däuung/als auch alle verborgene Würckung innerlich/und giebt Luſt zu eſſen/iſt den Geſunden beſſer/denn der gar warme.

8. Der feuchte Lufft iſt vielen Menſchen gut giebt gute Farbe/und ſchicket weiches Fleiſch/hält die Schweiß-Löcher offen/bereitet ſie aber zur Fäuligkeit.

9. Der trockene Lufft iſt gantz darwider.

10. Ein jeder Lufft/der bald kalt wird/wann die Sonne untergehet/und bald wieder warm/wann die Sonne aufgehet/der iſt ſubtil.

11. Der allerböſeſte und ärgſte Lufft iſt/der das Hertz ängſtiget.

12. Wann in einem Lund oder Ort die Menſchen gute Farbe/geſunde Häupter und Augen haben/wol hören/und haben eine leichte Stimme/nicht mit Flüſſen oder Schnuppen geplaget/ſo ſeynd es Zeichen einer guten Lufft.

13. Wann es im Sommer am Himmel des Abends klar iſt/und das Wetter leuchtet/ſo bedeutet es eine klare Lufft/jedoch zu Zeiten mit Regen und Wind vermiſchet.

14. Siehet man kleine Wolcken überall neben der Erden aufkommen/welche ſtracks von einander ſcheiden und verſchwinden/ſo iſt gewiß klare Lufft zu erwarten.

15. Es bedeutet auch der Reiff klare Lufft/wann er nicht auf in die Lufft fähret/ſondern ſchneehafftig und nicht eiſſig niederfällt auf das Graß oder Laub/oder ſonſten Waſſer trifft.

16. Thau/der da vollkommlich viel/entweder des Morgens oder Abends fällt/es ſeye zu was Zeiten des Jahrs es immer wolle/iſt der klaren Lufft gewiſſer Vorläuffer.

17. Scheinet

Fig: O Die 32 Winde fol: 75
mitt ihren Nahmen.

1	Ost.	9	Süd.	17	West.	25	Nort.
2	Ost Zu Süden.	10	Süd Zu West	18	West Zu Nort	26	Nort Zu Ost
3	Ost Süd Ost	11	Süd Süd West	19	West Nort West	27	Nort Nort Ost
4	Süd Ost / Zu Ost.	12	Süd West Zu Süden	20	Nort West / Zu West	28	Nort Ost Zu Norden.
5	Süd Ost	13	Süd West	21	Nort West	29	Nort Ost
6	Süd Ost Zu Süden	14	Süd West Zu Westen	22	Nort West Zu Norden	30	Nort Ost Zu Osten.
7	Süd Süd Ost	15	West Süd West	23	Nort Nort West	31	Ost Nort Ost
8	Süd Zu Ost	16	West Zu Süde	24	Nort Zu West	32	Ost Zu Nort

17. Scheinet die Lufft um die Spitzen der gar hohen Berge rein und klar/ so erwartet man gewißlich schön Wetter.

18. Wann die Raben mit Hauffen fliegen/gleichsam als wolten sie spielen/ so zeigen sie an/ daß es klare Lufft seye.

19. Vernimmt man/ daß sich der Lufft Scharffheit vermiltert/ wann Nord-Wind wehet/letzt im Herbst/im Winter/und im Ersten des Frühlings/ und der Wind wendet sich auf einen andern Ort/ mit Finsternüß/ so mag man Regen oder Schnee gewärtig seyn.

20. Wann die Lufft/ meist überall/ rothlechtig ist/ doch ohne dicke Wolcken/ so drohet sie mit Wind und Sturm.

21. Kalte Lufft mit dunckel-grauen Wolcken/ und wenig Frost/ verursacht Hagel/ im Frühlings Anfang und im Herbst.

V. Von den Winden.

Fig. ⊙.

Es zehlen die Schiff-Leute wegen zuträglicher Navigation zur Seefahrt/ 32. Winde/ unter welchen diese die Vornehmste seynd:

I. Die 3. Morgen- oder Ost-Winde. 1. Ost-Nordost. 2. Ost 3. Ost-Südost.

II. Die 3. Abend- oder Westwinde. 1. West-Südwest. 2. West. 3. West-Nordwest.

III. Die 3. Mittag- oder Sudwinde. 1. Süd-Südost. 2. Süd. 3. Süd-Südwest.

IV. Die 3. Mitternacht- oder Nordwinde. 1. Nord-Nordost. 2. Nord. 3. Nord-Nordwest.

Die vier Mittel-Winde seynd

1. Südost. 2. Südwest. 3. Nordost. 4. Nordwest.

Die Ostwinde seynd von Natur warm und trocken/ auch rein und gesund fürnemlich am Morgen.

Die Westwinde seynd kalt und feucht.

Die Sudwinde seynd warm und feucht/ bringen gern Regen/ verursachen Pestilentz und Fieber.

Die Nordwinde seynd kalt und trocken/ vertreiben die Pestilentz und reinigen den Lufft/ blasen gemeiniglich im Anfang des Frühlings/ und Ende des Winters.

1. Ist es auf die Neue Jahrs-Nacht windig/ so folget gerne die Pest.

2. Wann es am Tage Pauli Bekehrung windig ist/ so solle Krieg und Aufruhr folgen.

3. Ein ſtiller Wind/ ſo ſich offt hin- und her wendet/ doch mehrentheils von Süden/ und finſtern Himmel/ iſt des Regens gewiſſe Bottſchafft.

4. Die haſtigen Winde/ welche man Windswirbel gemeiniglich nennet/ und ſchnell kommen/ rund umher lauffend/ daß ſie bißweilen mit ſich nehmen Staub/ Stroh/ kleine Rüthlein/ andere dergleichen Materien/ ſeynd des Regens allezeit gewiſſe Vorläuffer/ ſo die etwas häuffig kommen.

5. Lang-beſtändiger Südwind endet ſich gemeiniglich mit Regen/ und je länger/ je ſtärcker es wehet/ deſto gröſſern und lang-währenden Regen will es geben.

6. Der Wind/ der des Tages anfänget/ pfleget allezeit hefftiger und lang-würiger zu ſeyn/ als der des Nachts erſt entſtehet.

7. Stillet ſich der Sturmwind nicht nach der Sonnen Aufgang/ ſo bleibet er hefftig und lang-während.

8. Beginnet der Wind Oſt-Süd-Oſt zu wehen/ von einer klaren Stätte an dem Himmel/ ſo bleibet es nicht beſtändig/ biß auf die Nacht: Aber Oſten-Wind wehet wol den gröſten Theil des Nachts.

9. Nordweſt pfleget gemeiniglich ſich zu ſtillen gegen Abend/ und bißweilen gantz und gar mit der Sonnen Untergang aufhören/ welche Gewonheit der Nordwind auch bißweilen hat.

10. Wann der Süd-Oſt-Wind ſich des Abends ſetzet/ ſo will es gegen dem Tag/ oder des Morgens wieder hefftig wehen.

11. Weſtenwind iſt im Frühling ſehr gänglich/ wann Tag und Nacht gleich lang ſeynd.

12. Oſtenwind entſtehet offt/ wann die Sonne in die Waag eintritt im September.

13. Die Nordenwinde fangen gemeiniglich ungefehr um den 7. Tag Auguſti an/ die Länder zu beſuchen/ **ſeynd viel geſünder und fruchtſamer/ als kein ander Wetter/ von derſelbigen Seite wehend.**

14. Nordwind bringet allezeit meiſtens klar Wetter mit trockener Lufft.

15. Wehender Nordwind iſt allem Gewächs und Frucht ſchädlich/ als jungen Blumen auf dem Saamen/ Bäumen und Kräutern/ erſt anfangenden jungen Früchten/ und anderm erſt-aufwachſendem Gewächs der Erden/ deßgleichen ſchadet er auch der Wein-Blüte.

16. Seynd die Windswirbel im Frühling/ Sommer oder Herbſt ſehr gänglich/ und führen mit ſich Stroh/ Sand/ Graß/ oder dergleichen leichte Materien/ und iſt der Himmel mit Wolcken überzogen: So kommt gewißlich ein Donner-Wetter.

VI. Vom Nebel.

1. Wann es um die auf- und niedergehende klare Sonne neblicht scheinet/ so bedeutet es klar Wetter/ so es anders recht Nebel ist.

2. Alle Nebel/ die da niederfallen auf die Erden / und sich nicht wieder in die Lufft aufziehen/ bedeuten klar Wetter.

3. Wann sich die Nebel/ in der Lufft schwebend/ beginnen von einander zu spreiten/ oder werden unten von der Sonnen verzehret/ so folget bald klar Wetter.

4. Stehet ein Nebel niedergedrückt auf einem wässerichtem Platz/ Wiesen/ Fluß ꝛc. so folget bald ein schöner klarer Sonnenschein.

5. Gehet des Morgens von der Soñen eine dicke Nebel Wolcke/ so giebt es Regen.

6. Stehet ein Nebel oder Finsternüß unten in der Lufft/ und gehet langsam nach der Hand/ so kommt er wieder durch Regen.

7. Ist der Himmel klar / und es stehen irgends Nebel / wann die Sonne aufgehet/ so will sich auch Wind und Sturm irgends erregen.

8. Wann der finstere Nebel sich endet/ so will da gern Wind entstehen/ derohalben ist die Lufft allezeit verdacht vor Wind und Sturm / wann häuffiger Nebel ist.

9. So viel Nebel in dem Mertzen/ so viel Wetter im selben Sommer.

VII. Von den Wolcken.

1. So etliche dünne und röthlichte Wolcken in der Sonnen Untergang des Abends sich außbreiten/ so verheissen sie die erste nachfolgende Nacht schön und klar Wetter.

2. Also auch/ wann etliche rothe Wolcken nach der Sonnen schönen klaren Untergang aufkommen.

3. Wann etliche dünne Wolcken in der Sonnen Aufgang des Morgens sich von einander scheiden / der Sonnen Zukunfft halber/ so wird ein schöner klarer Tag folgen.

4. Wolcken/ so weiß seynd / die als ein Hauffen Federn / oder wie weisse Wolle/ sich in der Lufft außbreiten/ wann die Sonne hoch am Himmel ist/ haben Klarheits Anfang zugleich mit sich.

5. Siehet man kleine Wolcken überall / neben der Erden aufkommen/ welche stracks von einander scheiden und verschwinden / so ist gewiß klarer Lufft zu gewarten.

6. Wann die Wolcken im Regen sich mehr von einander scheiden dann zuvor / besonderlich gegen die Seite / da der Wind herwehet / so ist trocken Wetter zu hoffen.

7. So die Wolcken durch den Wind / von Anfang gegen Niedergang / entweder des Morgens oder des Abends getrieben werden / ſo laſſen ſie gerne trocken oder klare Wetter hinter ſich / beſonderlich / wann des Morgens im Sommer es etwas kühl iſt.

8. Stehet eine dicke Wolcke über dem Meer / oder anderwegen / alſo / daß ſie ſchier das Waſſer anrühret / und fähret auf in die Lufft Stück-weiß / ſo folget bald trocken Wetter nach.

9. So im naſſen Wetter dünne Wolcken geſehen werden / die da an der Seiten und in der Mitte bleichechtig ſind / ſo ſtillet ſich der Regen / und läſſet bald ab.

10. Wann eine kleine Wolcke aufgehet / des Morgens vor der Sonnen / welcher darnach die Soñe folget mit mancherley Farben / ſo wird ein geſchwinder Regen folgen.

11. Wann etliche dicke Wolcken die Sonne im Auf- und Niedergehen verfinſtern / und ihre Strahlen überall ſich unter ſie außbreiten / ſo darff man nicht zweiffeln / daß je Regen oder Wind folgen werde.

12. Treibet die Sonne / wann ſie aufgehet / für ſich aufwachſende grünechtige Wolcken / oder breitet unordentliche bleiche Strahlen aus in die Wolcken / und iſt darzu umgeben mit einem ſchwartzen verſchwindeten Rand / bedeutet Regen.

13. Kommt in der Sonnen Aufgang eine gar bleiche / volle und gantze Wolcke / ohne allen Mangel / gleichwie ein Circkel neben der Erden / bedeutet Regen.

14. Kommen etliche ſchwartzechte Purpur-farbe Wolcken / die da bald aufkommen / und wiederum vergehen / vor der Sonnen Aufgang / oder bald darnach / ſo geben ſie Zeichen zu einem langſamen Regen / ſeynd ſie aber gar dick mit etwas Bleyfarb darunter / ſo folget ein groſſer Regen.

15. Wann etliche finſtere oder Waſſer-färbige Wolcken / nach der feuerröthigen Sonnen Untergang folgen / ſo bedeutet es Regen und unbeſtändig Wetter.

16. Wann die Sonne etliche ſchwartze Wolcken mit ſich ziehet im Niedergang / ſo wird der Regen nicht weit ſeyn.

17. So offt man ſiehet / daß eine ſchwartze und dicke Wolcke vor der Sonne des Abends niedergehet / ſo folget gewiß ein Regen.

18. Die rothen und dunckelbraunen Wolcken / die vor der Sonnen des Morgens aufgehen / pflegen gemeiniglich gewiſſe Bottſchafft mit ſich zu haben / zum Regen / ſo die Jahrs-Zeit ſonſt darmit übereinſtimmt.

19. Wann

19. Wann man siehet/ Wasserfarbichte oder rothlechte grüne Wolcken/ als zerhechelt/ oder abgeschnittene Wolle/ häuffig ziehen von Süden/ oder Osten/ so mag man Regen erwarten/ entweder drey Tag/ oder so gegen die Zeit.

20. Stehen viel Wolcken gleich neben der Erden/ und seynd unten schwartz/ (ob sie schon oben Rosen-röthig seynd/) so bedeuten sie Feuchtigkeit.

21. Schwartze und dicke Wolcken/ welche aufgehen in dem Ort/ da der Wind her wehet/ je schwärtzer sie seynd/ mit schlechter schwartzer Farbe/ und je weiter sie sich mit dem Winde außbreiten/ desto gewisser geben sie einen grossen und lang-währenden Regen.

22. Rothlechte Bley-färbige Wolcken/ die von allen Seiten häuffig kommen/ niedrig bey der Erden/ also/ daß die Ersten kaum können weichen vor den Nachfolgenden/ geben zu verstehen/ daß das Wetter will bald Feuchtigkeit von sich geben.

23. Man mag wol Achtung geben auf die Wolcken/ die da scheinen in der Lufft sehr grün/ dann die überflüssig Wasser in sich halten/ und wollen gemeiniglich einen schnellen Wasser-Fall oder Wolcken-Bruch geben.

24. Bleiche Wolcken/ so lang beständig seynd/ wann der Wind gehet von Nordwest/ Norden/ oder Nordost/ bringen Schnee und Hagel oder auch gefrornen Regen/ ob der Wind irgend kommt von Mittag.

25. Stehen da braune Wolcken zu weisser Farbe geneigt/ irgend bey 2. oder 3. Tagen/ neben der Erden/ des Winters mit Norden-Wind/ so geben sie kalt Schnee/ und im Frühling und Herbst/ an Schnees statt/ verursachen sie Reiff/ sonderlich so der Wind wehet von Mitternacht.

26. So etliche graue oder blaulechte Wolcken scheinen des Winters in eine mittelmässige Kälte sich zum Regen zu neigen/ so geben sie gemeiniglich Schnee für Regen/ besonderlich mit Osten oder Nordwind.

27. Dunckel-graue Wolcken mit kalter Lufft und ein wenig Frost/ verursachen Hagel im Frühlings Anfang und im Herbst.

28. Werden viel rothe Wolcken gesehen/ als ein brennendes Kohlen-Feuer überall zerstreuet im Untergang der Sonnen/ so bedeutet es einen hefftigen Wind.

29. Wann grünlechte Wolcken stehen/ an beyden Seiten/ bey der Sonnen/ als Berge/ wann sie auf- oder niedergehet/ und scheinet/ als wäre sie mit rother Farbe besprenget/ so wird ein Sturm-Wetter kommen.

30. Stehen Purpur-färbige Wolcken weit außgestreckt gegen Norden/ nach der Sonnen Untergang/ so wird innerhalb drey Tagen grosser Wind entstehen.

31. Ste-

31. Stehen des Tages in der Lufft braune / dunckel-rothe/ oder blut-röthige Wolcken im Sommer mit warmer oder brünſtiger Lufft / ſo mag man ſich fürchten für grauſamen Donner/ und ſchädlich-fallendem Feuer.

32. Sehr grüne Wolcken geben auch bißweilen Donner des Sommers/ doch nicht hefftig/ dann ſie ſeynd gar voll Waſſers.

33. Aber iſt dieſelbige grüne Farbe in den Wolcken mit rother oder ſchwartzer Farbe vermenget / ſo iſt hefftiger und grauſamer Donner zu befürchten.

34. Die weiſſen oder liecht grauen Donners-Wolcken führen keine ſonderliche Gefahr mit ſich/ derentwegen je weiſſer des Donners Wolcken ſeynd/ deſto weniger iſt für ihnen zu beförchten.

35. Wann des Donners Wolcken eine Farbe haben/ ſo temperirt oder vermiſcht iſt mit ſchwartz/ roth und grüner Farbe/ ſo iſt es am allergefährlichſten/ mit fallendem Feuer/ Donnerſchlag/ und greulichem groſſen Hagel.

36. Wann man ſiehet eine kleine lange / ſchmahle und weiſſe Wolcke/ als eine Lini/ eine lange Zeit ſtehend gegen Niedergang/ ſo gedencke man/ daß ſich die Erde irgends durch Rührung bewegen will.

37. Wann rothe Wolcken am Himmel ſtehen / wann die Sonne niedergehet / ſo wird gemeiniglich der nachfolgende Tag ſchön.

38. Wann aber die rothe Wolcken zerſtreuet ſeynd/ ſo bringen ſie Regen und Wind.

VIII. Vom Regen.

1. Wann es auf Pauli Bekehrung regnet oder ſchneyet/ ſo bedeutet es theure Zeit.

2 Naſſer Aprill füllet Keller / Kaſten und macht viel Heu.

3. Wann es am Char-Freytag regnet/ ſo ſolle es ein gut Jahr bedeuten.

4. Regnet es am Oſter-Tag / ſo giebt es dürr und wenig Futter.

5. Regnet es auf S. Urbans-Tag/ ſo verdirbt der Wein und giebt einen ſchlechten Herbſt.

6. Wann es auf Johanni regnet/ ſo ſoll es noch 40. Tage regnen/ und eine naſſe Erndte ſeyn / und ſollen auch die Haſel-Nüß und andere Nüß übel gerathen.

7. Im Junio ſchadet der Regen dem Weinſtock.

8. Wann es auf den Tag Mariæ Heimſuchung regnet/ ſo iſt etliche Tage hernach kein ſchönes Wetter zu hoffen.

9. Wann es auf St. Johannes Tag regnet / und die Sonne ſcheinet/ ſo bedeutet es ein mäſſig Wetter.

10. Wann es auf Martini regnet / naß und gewölckich iſt / ſo folget ein unbeſtändiger Winter.

11. Wann

11. Wann es auf Martini regnet/ naß und gewölckicht ist/ so folget ein unbeständiger Winter.

12. Wann es auf Martini regnet / und bald ein Frost darauf fället / das schadet der Saat sehr/ und werden die Früchte theuer.

13. Wann es auf die Christ-Nacht regnet und windig ist/ so giebt es ein böß Jahr / und Sterben.

14. Morgen- und Abend-Regen/ will offt stracks klar Wetter hinter sich führen.

15. Hebt es an zu regnen in einem Wind oder Sturm / so will sich der Wind bald stillen und ablassen.

16. Wann der Regen/ der im Frost kommt/ zu Eiß frieret / stracks wann er wieder auf die Eiden / oder anders wohin fället / so hat es angefangen zu thauen oben in der Lufft/ und will sich alsbald auf der Erden zu erkennen geben.

17. Regnet es des Winters/ und frieret zu Eiß/ wo es hinfällt so ist die Lufft verändert in der Feuchtigkeit/ durch Regen/ Thauen/ und anders dergleichen.

18. Weißlechte Wasser-Tropffen/ die da grosse und weite Wasserblattern machen/ wann sie fallen/ bedeuten eine lang-währende Feuchtigkeit / und bleiben sie lang beständig/ so folget hastig Regen nach.

19. Welche Zeit es gar langsam anhebt zu regnen/ und nimmt je mehr und mehr zu/ so bleibet es gröſſer und langwüriger/ als wann es beginnt hastig zu regnen.

20. Wann ein geschwinder Regen auf der Erden eintrocknet / ohne Wind/ als er sonst pflegt zu thun/ so gibt er zu erkennen/ daß da will naß Wetter folgen mit hastigem Regen.

21. Uberflüssig Regen/ Feuchtigkeit und Sturm im Frühling/ Sommer und Herbst gefällt den Ackerleuten nicht wol/ dann gleichwie er schädlich ist allerley Aufgewächs und Blumen / so wol des Saats / als der Bäume/ so wol verhindert er auch / was aufgewachsen und reiff ist / daß es unbeschädiget nicht kan eingesammlet werden.

IX. Vom Regen-Bogen.

1. Wann die aufgehende Sonne verursachet einen Regen-Bogen gegen Niedergang stehend/ welches des Morgens geschicht / so gibt sie ein Zeichen zu schönem Wetter/ doch geschicht es selten/ daß bißweilen ein kleiner Sonnen-Regen kommt.

2. Siehet man im Sturm und Regen an dem Himmel einen Regen-Bogen gegen Untergang / dieweil die Sonne hoch ist / so darff man nicht zweiffeln/ daß sich der Regen je bald in ein klar Wetter verändern will/ aber stehet er gegen Aufgang / so ist es ungewiß.

3. Ein Regen-Bogen gegen über dem Mond des Nachts / giebt zu erkennen / daß das Wetter will unbeständig werden / und bißweilen langwürig Ungewitter mit Feuchtigkeit und Sturm.

4. Scheinet ein Regen-Bogen gegen Aufgang in der Lufft / wann die Sonne will niedergehen / und die Jahr-Zeit es leiden kan / so will es donnern oder regnen / sonderlich wann er zwey-doppelt oder mehr fältig ist.

5. Stehet ein Regen-Bogen / wo das seyn kan / des Tages / und die Lufft ist von den Wolcken verfinstert / so giebt es stracks einen grossen oder kleinen Regen / darnach das Wetter zuvor gewesen ist ; Dann er bedeutet nach klarem Wetter Regen / und nach langwürigem Regen klar Wetter.

6. Siehet man vollkommene Regen-Bogen stehen offt und lang / besonderlich gegen Aufgang / so will der Lufft Klarheit sich umwenden / zu finsterm Wetter / und still Wetter zu brausendem Sturm.

X. Vom Donner.

1. Wann es im Mäyen offt donnert / so folget gern ein unfruchtbar Jahr ; etliche sagen / es bedeute viel Getraidicht und grosse Winde.

2. Der Donner führet stracks Regen mit sich im Frühling und Sommer ; welches auch mancherley Wetter-Leuchten im Herbst bißweilen bringet.

3. Donnert es mehr im Frühling / Anfang des Sommers / und Herbsts / als mit dem Wetter leuchtet oder blitzet / so ist ein Brausen und Winterwetter zu erwarten.

4. Je mehr es donnert aus schwartzen Wolcken / desto mehr vermehret sich das Ungewitter.

5. So es des Sommers mehr donnert / als Wetter-leuchtet / so mag man förchten groß Sturm zu kommen von der Seite / da er am meisten gehöret wird.

6. Kein Donner thut sonderlich Schaden / als allein in den Oertern / welche recht unter ihm seynd / oder nicht Seiten-warts darvon / da des Donners Wolcken übertreiben.

7. Donner im Winter am gefährlichsten.

XI. Vom Wetterleuchten.

1. Gelb oder rothlechtig Wetter-Leuchten ist gefährlich / besonderlich wann es aus den Wolcken gegen die Erde schläget.

2. Das rothe Wetter-Leuchten ist noch gefährlicher / dann sein Feuer kan mit keinem Wasser gedämpffet werden / derohalben zündet es an mitten im Regen / Häuser / oder anders / was es anrühret / so brennen kan.

3. Deßgleichen kommt auch nicht das schwartzlechtige Wetter-Leuchten / welches

welches scheinet voll Rauchs / ohne Gefahr; Dann wann es gegen die irrdische Dinge fällt / so zerspaltet / niederschläget und verderbet es Thürne und grosse Bäume im Wald / und was es sonsten trifft / und verzehret sie offt mit Feuer gantz und gar.

4. Siehet man in klarem Wetter viel Wetter-Leuchten gegen Süden / entweder des Tags oder des Nachts / so will es regnen den andern Tag / so die Jahrs-Zeit darmit übereinstimmet.

5. Viel Wetter-Leuchten des Morgens / Abends und des Nachts / mit vielen finstern Wolcken in der Lufft / verheisset gewiß Regen.

XII. Vom Thau.

1. Thau / der da vollkommlich viel / entweder des Morgens oder Abends fällt / es seye zu was Zeit des Jahrs es seyn will / ist der klaren Lufft Vorlauffer.

2. Fällt kein Thau des Nachts auf die Oerter und Stätte / auf welche er pfleget zu kommen / und kein Wind ihn verzehret / (sonderlich irgend bey des Vollmonds Zeiten /) so folget bald Regen oder Wind.

3. Uberflüssig Thau / im Aprill und May-Monat / wann die Erden ihr Erst-Gewächs herfür bringet / ist schädlich der Saat und den Bäumen in dem Wald / und darzu auch dem Vich / die dann auf dem Felde von dem Graß gespeiset und gefüttert werden.

XIII. Vom Reiff.

1. Wann der Reiff nicht wieder auf in die Lufft fähret / sondern schneehafftig und nicht eisicht niederfället auf das Graß / oder Laub / oder was er sonsten trifft / so bedeutet er klare Lufft.

2. So der Reiff auf in die Lufft fähret / und sich nicht wieder auf die Erde giebt / so kommt er gern wiederum / durch Regen oder andere Feuchtigkeit.

3. Fähret der Reiff auf in die Lufft des Winters / so will er gerne niederfallen in Schnee verwandelt.

4. Reiff / der da / in Mittags-Windes Constitution und Ordnung / fället auf Kräuter oder Graß im Felde / Busch und Bäume im Walde / oder andere solche Dinge / haben eine harte eisige Natur und Eigenschafft / ist offt des Thaues Vorlauffer gewesen.

XIV. Vom Frost.

1. Beginnet es des Winters zu frieren / nachdeme daß der Osten- oder Norden-Wind ist lang gestanden: Oder / so da folget kleiner Schnee und Hagel / nach demselben Winde / so will der Frost lang beständig seyn.

2. Hebt es an zu frieren im Anfang des Winters/mit Schnee oder Reiff/ so wird es groß und lang-während.

3. Zeitiger Frost des Winters/ist der Frucht nutzlich/daß sie hernach pflegt wol und vielfältig zu gerathen.

XV. Vom Schnee.

1. Wann es klein und subtil schneyet/so ist grosse Kälte und Frost vorhanden/der eine lange Zeit dauren will/sonderlich ob derselbige Schnee beginnet alsbald mit dem Frost.

2. Der grosse und breite Schnee (fallend dämpffig in Anzahl als Wolle/) bedeutet temperirte Kälte/die sich gegen dem Thau zu vermiltern anhebt.

3. Beginnet der Schnee im Frost lind zu werden/und lässet sich leichtlich in Stücker und zusammen klumpen/und die Eißzapffen werden dämpffig und feuchtig; Deßgleichen auch die nassen Kleider/die steiff gefroren seynd schlattern/ob schon der Sonnenschein oder andere Wärme daran nicht schuldig ist/so verändert sich die Lufft in Thauen.

4. Viel Schnee/der da zu rechter Zeit fället/ist der Frucht nützlich/und macht/daß sie wol gerathet.

XVI. Vom Hagel.

1. Der kleine/weisse und runde Hagel/der erstlich in des Frostes Anfang fällt/bedeutet der Kälte Vermehrung.

2. Des Hagels Anfang ist ein Zeichen zu kalter Lufft/oder Frost/klein oder groß/darnach die Jahrs-Zeit ist/auf welche er kommt.

3. Der bleiche dicke/und lang-viereckigte Hagel verheisset der Lufft Vermilterung/wann er häuffig des Winters fällt.

4. Wann es des Jahrs offt und viel ungewöhnlich hagelt/so verhindert es die Fruchtbarkeit des Jahrs; Dann es zerschläget des Ackers Gewächs/ zerstösset und zerknirschet die Wein-Reben/also/daß sie in viel Jahren nicht wieder können zu recht kommen.

Folgen Hundert Anmerckungen/woraus die Witterung oder sonsten zufällige Sachen mögen erkannt werden.

1. Wann die Wasser- und Meer-Vögel sich stets tuncken und netzen/so bedeutet es Ungewitter.

2. Schreyen die Krähen sehr bey Nacht/so verkündigen sie Regenwetter.

3. Deßgleichen wann die Hauß-Vögel oder Hüner sich emsig im Sand oder Staub baden und schreyen.

4. Oder die Raben/Atzeln oder Hähr sich häuffig mit Geschrey erzeigen.

5. Item/

5. Item / so die Schwalben an den Seen / Weyhern und Bächen mit einem Geschrey umfliegen / zeiget es Regen an.

6. Item / wann die Gänse mit Geschrey sich zur Speise nahen.

7. Wann die Mucken übel beissen.

8. Wann die Spinnweben in der Windstill umfliegen.

9. Wann die Flammen am Liecht schwartz scheinen / bedeutet künfftig Ungewitter.

10. Wann die Schaf-Heerden sehr muthwillen.

11. Wann die Rinder gegen Mittag sehen / die Füsse stets lecken / und brüllend zu Stall gehen / zeiget Regen an.

12. Wann die Hunde in die Erde graben / und am Morgen heulen / zeiget groß Ungewitter an.

13. Wann das Dach am hellen Sonnenschein tropffet.

14. Niedrige Wolcken.

15. Schwer Haupt am Menschen / und sich der Schmertzen reget / und man viel niesset / und einen das Ungezieffer beisset / bedeutet Regen.

16. Wann Flocken auf dem Wasser fahren.

17. Wann wenig Aschen an den Kohlen hänget.

18. Wann die Blumen starck riechen.

19. Wann die Bienen den Immen-Stöcken zufliegen / oder sich unter die Bäume verstecken / oder nicht weit vom Stock fliegen.

20. Wann die Krötten und Würme aus der Erden steigen / bedeutet es Regen.

21. Wann die Kälber geilen.

22. Wann die Mäuse fast greinen und grunsten.

23. Wann die Kraniche frühe kommen.

24. Wann die Flamme im angezündeten Liecht still brennet / ohne alles Sprasseln / so ist die Lufft geneigt zu trockenem Wetter / ob es schon geschiehet im nassen Wetter.

25. Wann die Raben offt geyen / oder das Maul gegen die Sonne auffsperren / und sitzen auf Bäumen des Morgens / und breiten ihre Flügel und Federn aus / so geben sie zu erkennen / daß die Lufft will schön und trocken werden.

26. Wann die Eule des Abends viel Geschrey macht / so verhofft sie trocken Wetter.

27. Wann die Holtz-Tauben im Wald ungewöhnlich singen / und Weyhen hoch in der Lufft fliegen / und mit einander spielen / bedeutet schön Wetter.

28. Wann die Fleder-Mäuſe des Abends häuffiger zuſammen fliegen/ als jemals zuvor/ ſo bedeutet es ſchön Wetter.

29. Siehet man die Kraniche in groſſer Menge zuflichen/ ſtill und ſicher/ und fliehen nicht ordentlich hin/ ſo ſoll man ein gewünſchtes Wetter erwarten.

30. Wann kleine Fliegen oder Mucken des Abends nach der Sonnen Niedergang häuffig bey einander fliegen / gleichſam als ein Pyramis oder Kugel nahe an der Erden / ſind gewiß ein Zeichen zu klarem und trockenem Wetter.

31. Wann das Meer ungewöhnlich bey ſtillem Wetter brauſet und murret/ ſo bedeutet es Regen und Wind.

32. Wann Bronnen und Flüſſe ungewöhnlich bald außtrocknen/ ſo werden ſie bald mit groſſem und vielem Regen wieder gefüllet.

33. Wann die Fröſche ohne Maſſe ſchreyen und quarcken/ außgenommen in der erſten Zeit ſo vernehmen ſie/ daß Regen vorhanden ſeye.

34. Wann ſich die Muſcheln an die Steine hangen/ und die Krebſe kleine Sandſteine in die Scheeren und Mund nehmen/ und ſich mit Sand verdecken/ ſo befürchten ſie einen ſtürmenden Regen.

35. Wann die Krebſe aus ihrem gewöhnlichen Waſſer kriechen/ ſo gewarten ſie Regen und Sturm.

36. Springen die Fiſche offt über das Waſſer bey klarem Wetter/ ſo bedeutet es Regen.

37. Wann die Berge oben auf der Spitzen mit einer Nebel-Kappe bedecket/ oder gleichſam rauchen/ ſo wird es bald regnen.

38. Wann die Omeiſen gleichſam Streits-weiß lauffen/ tragen ihre Eyer aus den Hauffen/ und wiederum hinein/ ſo bedeutet es Regen.

39. Wann die Maulwürffe ihre Hauffen und Löcher höher und hefftiger machen/ als ſonſten/ ſo bedeutet es ingleichen Regen.

40. Wann die Mäuſe-Hauffen-weiß Durſts halber auf die Stroh-Dächer lauffen/ ſo ſind ſie des Regens Vor-Botten.

41. Wann die junge Kühe/ die noch nicht gekalbet haben/ lauffen/ gleich als wären ſie raſend und toll/ hin und her/ auf und nieder/ unter die Pferde/ oder ander groß Viehe/ ſo iſt es ein gewiß Zeichen zum Regen.

42. Wann die Schweine mit ihren Schnautzen oder Mäulern offt ſich hin und her werffen/ Korn- Garben oder Heu-Bünde zerſtreuen/ als ob ſie toll ſeynd/ ſo folget bald ein Regen.

43. Wann Eber/ Schaf und Lämmer/ mehr als ſonſten gewöhnlich/ ſich mit den Häuptern und Hörnern ſtoſſen/ oder mit Füſſen ſchlagen/ ſo will ein naſſer Sturm kommen.

44. Wann eine Katze offt und lang ihre vordere Füſſe leckt/ und ſtreichet

ſich

sich am Halse gegen die Schultern/ gleich als wolte sie sich waschen/ so erwartet sie Regen.

45. Wann das Viehe mit den Füssen oder Hörnern lang in die Erde gräbet/ und heben die Häupter auf gegen Norden/ so bedeutet es groß Winter-Wetter und Regen.

46. Wann die Hasen sich verkriechen/ so bedeutet es Regen.

47. Wann das Viehe eine Zeitlang mit offenen Naß-Löchern über sich riechet nach dem Wind oder Himmel/ so vermercket es Regen.

48. Wann den Hunden die Bäuche murren und rauschen wie Wasser/ und sie graben oder scharren Löcher/ und heulen des Morgens/ so ist Regen nicht weit.

49. Wann die Esel und Maul-Esel die Köpffe und Ohren ungewöhnlich schütteln/ so wird bald ein Regen kommen.

50. Wann das Viehe traurig/ und ungewöhnlich schreyet und brüllet/ wann es des Abends heim nach dem Stall gehet/ so ist es ein gewisses Zeichen/ daß es in wenig Tagen will regnen/ und ungestümm Wetter kommen.

51. Wann die Ziegen übermässig hastig und begierig nach ihrem Futter seynd/ also/ daß sie sich weder mit Worten noch Schlägen nicht abtreiben noch abjagen lassen/ so ist es ein gewiß Zeichen zum Regen und Sturm.

52. Also auch wann die Schafe im Heimtreiben das Graß auf dem Wege abfressen/ und sich nicht darvon abtreiben wollen lassen.

53. Wann die Tauben spät vom Felde heimkommen/ so seynd sie eine Bottschafft des Regens.

54. Wann der Grünspecht viel knarret und schreyet/ so verkündiget er Regen.

55. Wann der Reyger schreyend seine Pfützen/ Wasser/ See/ Teich/ &c. verlässet/ und sich traurig mitten auf das Feld setzet/ oder sehr hoch fliegt/ so ist es ein Zeichen zum Sturm und Regen.

56. Wann der Vogel Königlein sich freuet/ und lustig ist in seinem Flug und Gesang/ so wird bald Regen kommen.

57. Also auch wann sich das Roth-Brüstlein in hohle Bäume versstecket/ oder in öde Häuser.

58. Wann die Krähen auf Steinen im Wasser sitzen/ und sich offt tauchen und schreyen/ so bedeutet es Regen.

59. Wann die Schwalben niedrig auf der Erde fliegen/ oder über das Wasser/ daß sie solches mit den Bäuchen anrühren/ so bedeutet es Sturm und Regen.

60. Wann die Gänse auf das Feld eilen in das Graß/ schreyen und platschen im Wasser mit den Flügeln/ und tauchen sich/ so verkündigen sie Regen.

61. Wann

61. Wann die Endten bey klarem Wetter sich sammlen/und fleucht eine über die andere mit ungewöhnlichem Geschrey / so sie nicht nach einander suchen/so ist Regen und Sturm vorhanden.

62. Wann der Hahn des Abends stracks nach der Sonnen Untergang offt krähet/so rufft er Regen aus.

63. Wann sich die Henne nicht verbirgt / wann es regnet / sondern sich auffschürtzet/und gehet nach ihrer Speise/wo sie die bekommen kan/so erwartet sie nicht bald das Ende des Regens.

64. Fliegen die Hüner spät des Morgens nieder / oder lauffen schnell des Tages auf eine Stätte/da es nicht kan hin regnen/so erwarten sie einen grossen Regen/ oder/ da es schon regnet/ daß der Regen lang beständig seyn will.

65. Wann die Pfauen offt und laut des Nachts schreyen / so bedeutet es Regen.

66. Wann die Wasser-Vögel ihr gewöhnliches Wasser verlassen/ und sitzen neben das Wasser auf das Land / schütteln die Federn / seynd es gewisse Zeichen zum Regen.

67. Wann die Vögel / so Nester auf den Bäumen haben/ vor ihrer gewöhnlichen Zeit mit Anzahl nach den Bäumen fliegen / so befürchten sie Regen.

68. Wann die Berge / Wälder oder Thürne in der Lufft scheinen / als wären sie bleicher / blau- und finsterer / als sonsten sie anzusehen seynd / so ist Regen zu vermuthen.

69. Wann das Feuer sich nicht gern anzünden lässet/ und will nicht brennen / so ist feucht Wetter vorhanden.

70. Wann die höltzerne Saltzkueffen/in welchen man Fleisch einsaltzet/ schwitzen / oder das Saltz von sich selber zerschmeltzet / so ist es eine Anzeigung feuchten Wetters und Regens.

71. Wann die Liechter des Nachts übel und dunckel brennen/ gleich als wolten sie außgehen / und die Strahlen gehen dunckel und stumpff von ihnen / so ist Regen vorhanden.

72. So Oel in einer brennenden Lampe / oder ihre Flamme ohne alle natürliche Ursachen sprasselt/oder preitzet offt/ oder ungewöhnlich/ gleich als ob Wasser darinn wäre/ so ist bald Regen vorhanden.

73. Wann zu Nacht um ein brennendes Liecht eine Krone mit allerley Farben / gleichwie ein Regen-Bogen erscheinet / so verkehret sich die Lufft in Feuchtigkeit.

74. Wann das Feuer auf dem Heerd und im Schornstein flackert/ als ob es wolte außgehen / ohne alle wissentliche Ursache / und der Rauch will nicht durch den Schornstein / wird auch durch keinen Wind verhindert / so ist der Regen nicht weit.

75. Wann

75. Wann das Feuer sprasselt oder funckelt/ob es schon mit Aschen bedecket ist/oder die Asche wächst zu Hauff/und fället bald in Stücken zusammen ohne alle Ursache; Oder/wann ein wenig Asche an einer Kohle abfället: So ist man Regen gewiß gewärtig.

76. Wann es im Felde oder in der Lufft rauschet/und man weiß keine Ursache darzu/so ist es ein gewiß Zeichen/daß ein stürmender Regen kommen wird.

77. Wann die Hitze im Frühling/Sommer oder Herbst einen Tag schneller und hefftiger/als die andern/auf die Menschen und Viehe fällt/so brennet oder sticht sie nach Regen.

78. Wann das trockene Laub von den Bäumen/klein Stroh/Laub/oder andere dergleichen leichte Materi wird von einem Winds-Wirbel/oder Sturm in die Lufft geführet/und Süden-Wind ist/so ist Regen vorhanden.

79. Wann man die Glocken weit läuten höret/und der Wind gegen Süden wehend/solches nicht verhindert/bedeutet ebenmässig Regen.

80. Wann man die blühende Wiesen oder Gärten weiter/als man sonsten pfleget/in klarem Wetter riechet/so ist es ein Zeichen/daß es bald regnen werde.

81. Wann die Säiten auf den Instrumenten sich anziehen und zerspringen.

82. Item/wann sich Thüren und Schlösser übel auffschliessen lassen/und gleichsam/was Holtz-Werck ist/enger wird/so bedeut es feuchte Lufft und Regen-Wetter.

83. Wann lederne Gürteln/Schuh-Riemen/und dergleichen Bande einschrumpffen und kürtzer werden/ist solches ein Anzeigen des Regens.

84. Wann man ein groß Distel-Haupt auf dem Felde abnimmt/wann es vollkommen aufgewachsen ist/verwahret es an einer trockenen Stätte/und dieses schliesset sich von sich selbsten zu und bekommt also gleichsam eine andere Form/so will sie sich/ihrer natürlichen Eigenschafft nach/vor dem Regen verwahren.

85. Wann man auf ebenem Felde sehr weit um sich sehen kan/und die Erde scheinet schwartz/so bedeutet es Norden-Wind: Ist aber die Farbe weisser oder bleicher/als sonsten gewöhnlich/so will Süden-Wind wehen.

86. Wann Dinge in der Ferne gröſſer und dicker erscheinen/als zuvor gewöhnlich/und die Augen dessen keine Ursachen seynd/so erwartet man Süden-Wind und Regen.

87. Wann Pflaumen-Federn/Laub/oder andere dergleichen Dinge bey stillem Wetter hin-und her fliegen/so bedeutet es Sturm-Wetter.

88. Wann Tische/Kästen/und dergleichen/sonderlich von Eichen-Holtz/

offt knarren/ krachen oder knaſtern/ als wann es reiſſen wolte/ ſo iſt es eine Anzeigung eines Sturm-Wetters.

89. Wann ſich die Gänſe zancken und beiſſen um ihr Futter / ſchreyen und ſchnattern/ ſo zeigen ſie Sturm an.

90. Ingleichen auch/ wann die Spatzen und andere Vögel übermäſſig zirpen und pfeiffen/ faul und traurig ſeynd.

91. Alſo auch wann ſich die Hunde auf der Erden offt weltzen/ ſo bedeutet es Wind.

92. Seynd die Omeiſen faul und träg in ihrer Arbeit/ oder liegen ſtill inn/ wider ihre gewöhnliche Fleiſſigkeit: Alſo auch/ ſo ſie ihre Eyer aus ihren Wohnungen tragen/ ſo bedeutet es Wind und brauſend Wetter.

93. Wann die Enten / ſo wol die Zahme als Wilden / ſchnattern und flacken mit den Flügeln/ und tauchen ſich unter das Waſſer/ offt und lang mit groſſer Begierde / ſo wird bald Regen kommen.

94. Wann der Reyger fleucht und ſich ſehr förchtet/ ſo kömmt ein grauſamer Sturm.

95. Wann die Bienen kleine Sand-Steine mit ihren Füſſen ſammlen/ und ſich damit ſchwerer machen/ ſo förchten ſie einen Sturm/ ſo bald kommt.

96. Ein Igel/ der 2. Löcher in ſeinem Neſt hat/ das eine gegen Norden/ das andere gegen Süden/ welches von ihnen er zumachet / auf derſelben Seiten wird ein Sturm-Wetter kommen.

97. Meer-Schweine / wann ſie ſich offt ſehen und hören laſſen/ oben im Waſſer ſpringen und ſpielen / geben Zeugnüß zum Sturm und Unwitter.

98. Wann der Igel ſeine Löcher ſämtlich zuſtopffet / ſo wird allenthalben ein grauſamer Sturm.

99. Wann ſich die Kraniche und wilde Gänſe ſehen laſſen, ſo iſt Winter und Kält vorhanden.

100. Wann der Bäuerin das Muß anbrennet / und die Zähn jucken/ ſo bedeutet es gewiß Regen oder Wind.

Was ein ſorgfältiger Hauß-Vatter und Feldmann noch ferner in Acht zu nehmen hat.

1. Wann es nach dem Herbſt regnet/ ehe dann die Gluck-Henne im Geſtirn untergehet/ welches zu Ende des Weinmonats geſchiehet/ ſo ſolle man ein frühes Jahr gewärtig ſeyn.

2. Wann es regnet mit dem / daß die Gluck-Henne untergehet / ſo wird ein mittelmäſſig Jahr.

3. Fänget es an zu regnen nach dem Untergang der Gluck-Henne/ ſo komt ein

ein spätes Jahr / muß man derowegen desto reichlicher säen / dieweil sonsten in mittler Zeit viel Saamen verdirbt.

4. Wann die Eichbäume reichlich Frucht tragen; Die Geiß und Schafe an der Heerde viel steigen / und eilends wieder steigen wollen; Item / wann das Weyd-Viehe das Erdreich sehr zerscharret / und den Kopff gegen dem Norden-Wind strecket: Auch so die Horniſſen vor Niedergang der Gluck-Henne erscheinen / und die Enten oder Ant-Vögel zu Ende des Winters rothlecht an der Brust seynd; so bedeutet es einen langen Winter.

5. Wann die alte Widder und Schafe im Frühling hefftig geil seynd / und springen / zeigen sie an / daß der nachfolgende Sommer wärmer werde.

6. Wann die Kühe sehr kälbern / oder sehr sterben / so bedeutet es den folgenden Winter viel Regen.

7. Ist die Korn-Säens-Zeit trocken und klein / der Mey-Monat giebt zeitig Regen / und Bäume / Weitzen / Korn / und andere Saat haben warme und trockene Tage in ihrer Blumen Vollkommenheit und Fruchtes Anfang: so wird es ein fruchtbar Jahr geben.

8. Wann das Kraut-Gemüsse vollkommlich genug wächset / und bringet überflüssig zeitlich und reiffen Saamen / so verhoffet man ein gut Korn-Jahr.

9. Wann der Winter feucht / jedoch nicht allzu übermässig naß ist / und der Mertz trocken / der Aprill feucht / und die Sommer-Zeit giebt der Saat-Blumen bequem trocken Wetter: so ist solches ein gut Zeichen zu einem fruchtbaren Jahr.

10. Das Schnee-Wasser erquicket sehr herrlich die Erde / und andere Gewächs / wann kein Regen mit Frost darzu kommt / und hefftet / das also zusammen / daß das Gewächs kommt zwischen zwey Eiß zu stehen.

11. Wann die Nüsse wol gerathen / so will auch der Saame / der zu des Menschen Speise ist gesäet / seinen vollen Wachsthum bekommen.

12. Kommen viel trockene Winter nach einander ohne Regen: So beginnen viel Bäume im Wald und anderwegen darvon zu verdorren und zu vergehen.

13. Ist der Frühling und Sommer durch Regen sehr naß / ohne sonderliche Kälte: so wollen die Ratten / Mäuß / Kröten / Frösche / Fliegen / Korn-Würme / Raupen / fliegende Heuschrecken / Würme / die der Gewächs Wurtzel abbeissen / und andere dergleichen / die Saat / und aufgewachsene Frucht / verzehrende schädliche Thiere häuffig werden / und macht ein theuer Jahr.

14. Würme / die in Eich-Aepffeln gefunden werden / bedeuten ein unfruchtbar Jahr / und theure Zeit / Fliegen darin / bedeuten Krieg / Spinnenweben Pestilentz oder vergiffte Lufft.

15. Siehet man / daß des Frühlings Gewächs oder Getraid- / Blumen

oder Frucht/ wird überflüssiger/ häuffiger/ vollkommener und grösser in seinem herfürkommenden Gewächs / als es sonsten gewöhnlich pfleget zu seyn/ so beförchtet man/ daß viel Mandeln wenig Schäffel geben wollen.

16. Wann die Bohnen übermässig wol wachsen / und die Eich-Bäume tragen ungewöhnlich viel Eicheln / so wird das andere Getraid weniger oder geringer / als sonst die andern Jahr.

17. Wann die Eulen oder andere Vögel ungewöhnlich die Wälder verlassen / und fliegen in grosser Schaar auf dem Felde zu den Dörffern oder Städten / so seynd sie der Unfruchtbarkeit Vorläuffer.

18. Grosse Cometen/ so lang am Himmel stehen/ bringen den Ackerleuten bißweilen keine gute Bottschafft mit sich.

CLASSIS X.

Was ein fürsichtiger und fleissiger Haußvatter / oder Meyer von Witterung jedes Monats durch das gantze Jahr/

Benebenst andern Sachen/ in Acht zu nehmen.

DAs gantze Jahr wird ins gemein in vier Theile/ so man Viertel-Jahr/ Quartal oder Quatember nennet/ abgetheilet/ als da seynd:

I. Der Frühling.
II. Der Sommer.
III. Der Herbst.
IV. Der Winter.

I. Der Frühling/ fänget an/ (nach Gelegenheit des Landes/) den 22. Hornung/ und wird begriffen in den dreyen nachfolgenden Monaten / als da ist

1. Der Hornung. Februarius.
Diesen Monat gehet die Sonne im Fisch / und
Ist der Tag lang 9. Stunden / 49. Minuten.
2. Der Merß. Martius.
In diesem Monat gehet die Sonne in dem Widder und
Ist der Tag und Nacht gleich / nemlich 11. Stunden 12. Minuten.
3. Der Aprill. Aprilis.
In diesem Monat gehet die Sonne in den Stier/ und
Ist der Tag 12. Stunden/ 56. Minuten lang.

II. Der Sommer hält seinen Anfang den 25. May/ und begreifft

1. Den May. Majus.

In diesem Monat gehet die Sonne in den Zwilling / und
Ist der Tag lang 14. Stunden/ 11. Minuten.

2. Den Brachmonat. Junius.

In diesem Monat gehet die Sonne in den Krebs / und
Ist des Tages Länge 15. Stunden/ 50. Minuten.

3. Den Heumonat. Julius.

In diesem Monat gehet die Sonne in den Löwen / und
Ist der Tag lang 15. Stunden / 38. Minuten.

III. Der Herbst hat seinen Anfang den 22. Augusti/ und begreifft

1. Den Augustmonat. Augustus.

In diesem Monat gehet die Sonne in die Jungfrau / und
Ist der Tag lang 13. Stunden / 12. Minuten.

2. Herbstmonat. September.

In diesem Monat gehet die Sonne in die Wag / und
Ist Tag und Nacht gleich: Nemlich 11. Stunden/ 12. Minuten.

3. Weinmonat. October.

In diesem Monat gehet die Sonne in den Scorpion/ und
Ist der Tag lang 11. Stunden.

IV. Der Winter hat seinen Anfang den 23. Wintermonat/ und hat

1. Den Wintermonat. November.

In diesem Monat gehet die Sonne in den Schützen / und
Ist der Tag lang 9. Stunden / 27. Minuten.

2. Christmonat. December.

In diesem Monat gehet die Sonne in den Steinbock/ und
Ist der Tag lang 8. Stunden / 11. Minuten.

3. Jenner. Januarius.

In diesem Monat gehet die Sonne in den Wassermann / und
Ist der Tag lang 8. Stunden / 10. Minuten.

Folget ferner von der Witterung.

I. Des Frühlings.

1. Im Hornung.

1. Auf Mariæ Liechtmeß kommt der Winter gewiß.

2. Wann an Liechtmeß die Sonne hell scheinet / so ist noch grosser Schnee dahinten.

3. Wie es die Nacht vor Petri Stulfeyer/ und vor St. Matthias-Tag wittert/ so wittert es noch 40. Tage.

4. Wann es auf Liechtmeß schön und hell ist/so bleibet der Fuchs im Loch/ dann er spühret/ daß noch Winter vorhanden ist. Wann aber auf Liechtmeß ungestümm Wetter mit Regen/ Schnee/ oder dergleichen / so kreucht er herauß/ und fürchtet sich für keinem Winter mehr.

5. Wann die Sonne auf Liechtmeß schön scheinet / so solle der Flachs wol gerathen.

6. Wann die Sonne auf Liechtmeß frühe aufgehet/ so mag der Ackermann mit dem Saamen auch nicht säumig seyn.

7. Wann die Faß-Nächte kalt und hell seynd/so wird eine heisse und schöne Erndte.

8. Die Witterung der Faßnacht / nach etlichen Tagen in der Wochen/ solle nach etlicher Meynung seyn/ wie die Witterung/ als

Des Sonntags/ also die erste Heu-Erndte.
Des Montags die Gersten-Erndte/
Des Dienstags die Korn- und Weitzen-Erndte/
Des Mittwochs die Haber-Ernde.
Des Donnerstags die Grummet und Weinleese.

9. Wann im Frühling die Frösche gegen Abend sehr quacken und schreyen/ so verkündigen sie warm/ gut und fruchtbares Wetter.

10. Wann im Februario die gefangene Vögel feist seynd/ so solle noch ein grosser Frost und Schnee dahinten seyn und nachkommen.

11. Wann die Faßnacht naß und dunckel Wetter ist/ so solle es auch eine nasse Erndte geben.

12. Wann es im Frühling sehr glatt eyffet / so thut es der Saat grossen Schaden.

13. Wann es den Tag nach Liechtmeß auf Blasii schön hell ist/ so soll der Wein wol gerathen.

14. Wann die Mucken im Hornung spielen / so sterben die Schafe; Dann wann es im Hornung warm ist/ so ist es um Ostern gern kalt.

15. So lang die Lerche sich vor Liechtmeß hören lässet/ so lang schweiget sie hernach still; Dann es folget kalt Wetter.

16. Donnert es/ wann der Mond in den Fischen ist/ so wird das Getraid ein wenig Schaden leiden.

17. Wann es am Tag Petri Stuhl gefrieret/ so solle es noch viertzig Tage gefrieren.

18. St. Matthias bricht das Eiß/ findt er keins/ so macht er eins.

19. Wann es am Matthias-Tag gefrieret / so gefrieret es 40. Tage nach einander.

II. Im Mertz.

1. So viel Nebel im Mertz/ so viel Regen.
2. So viel Thau / so viel Reiffen nach Ostern / und so viel Nebel im Augusto.
3. Wann auf Mariæ Verkündigung frühe der Himmel fein hell und gestirnet/ so solle ein gutes Jahr folgen.
4. Wann es den Palm-Tag nicht schön ist/ so ist die Deutung auch nicht gut
5. Grüner Mertz bringet auch nichts guts.
6. Trockener Mertz füllet die Keller.
7. Der Mertz ist der Lämmer Schertz. Der Aprill / treibet sie wieder in die Ställ.
8. Mertz-Regen/ sagen die alten Bauers-Leute/ solle man mit Nägeln aus der Erden kratzen: Dann viel Mertz-Regen macht einen dürren Sommer.
9. Wie es im Mertz regnet / so regnet es den Brachmonat wieder.
10. Wann es im Mertz donnert / so solle es ein gutes fruchtbares Jahr bedeuten.

III. Im Aprill.

1. Wann es am Christ-Tag sehr regnet/ so giebt es dürres Futter.
2. Wann der Oster-Tag schön ist / so solle das Schmaltz wolfeil seyn.
3. Wann der Palm-Tag schön ist / so solle es ein gutes Jahr bedeuten.
4. Wann um Georgii ein Rab sich in den Roggen verbergen kan/ so solle es ein Anzeigen eines guten Getraid-Jahrs seyn.
5. Wann auf Tiburtii die Felder grünen/ so solle ebenmässig ein gutes Getraid-Jahr folgen.
6. Um St. Georg- und Marci-Tag geschiehet an den wachsenden Früchten gerne Schaden.
7. Nasser Aprill ist gut dem Heu und Wein.
8. So lang die Frösche vor St. Marci quacken und schreyen / so lang schweigen sie hernach still.
9. Wann es auf Ostern regnet/ so regnet es alle Sonntag vor Pfingsten.
10. Eine schöne und trockene Fasten bringet ein fruchtbares Jahr.

Von der Witterung.

II. Des Sommers.

I. Im Mayen.

1. Um Philippi und Jacobi seynd die grösten Wetter.
2. Wann es um St. Urbans-Tag schön Wetter ist/ so solle es ein gutes Wein-Jahr bedeuten.

3. Die

3. Die Pfingst-Regen seynd dem Wein schädlich.

4. Am Ende dieses Monats blühen die Eicheln/ wann die Blüt wol geräth/ so solle es ein gutes Schmaltz-Jahr geben.

5. Wann man auf Pfingsten reiffe Erdbeeren findet/ so solle es ein gutes Wein-Jahr bedeuten.

6. Nasse Pfingsten/ sollen feiste Weyhnachten bringen/ dann weilen um diese Zeit die Gersten im Schoß und besten Wachs/ also Regen haben muß/ wann sie wol gerathen solle/ so kan man gegen Weyhnachten die Schweine darmit fett machen.

7. Kühler May macht viel Heu/ und guten Wein.

8. Wann der Roggen vor Waldpurgi schosset/ und wann er vor Pfingsten blühet/ so wird er für Jacobi nicht reiff.

9. Die Baum-Rauppen/ so grossen Schaden thun/ sollen Außgangs Urbani sterben und vergehen.

10. Donnert es/ wann der Mond im Zwilling ist/ so bedeutet es Verderb des Korns.

11. Wann es im Mayen donnert/ so solle es grosse Winde und diß Jahr viel Geträidig bringen.

12. Wann es im Mayen offt donnert/ so solle gern ein fruchtbares Jahr folgen.

13. In diesem Monat/ und um diese Zeit/ gehen die Hyades der Sonnen frühe auf/ so es nun dazumal regnet/ so sollen die Wein-Gärtner Schaden leiden.

14. Wann es aber am besagten Tag schön Wetter ist/ so solle es ein gutes Wein-Jahr bedeuten: Darum ist Urbanus um diese Zeit von den Alten allezeit in grosser Observantz gewesen/ und jetzo bey etlichen noch.

II. Im Brachmonat.

1. Wie es auf Medardi wittert/ also wittert es vier Wochen.

2. Wann der Rebstock für Viti abblühet/ so ist guter Wein zu hoffen/ wann schon der Herbst nicht so gar schön und warm ist.

3. Wann es auf S. Johannis Tag regnet/ so gerathen die Nüsse nicht wohl.

4. Wann es auf Medardi regnet/ so regnet es viertzig Tage.

5. Ingleichen/ wann es auf St. Johannis Tag regnet/ so solle es auch 40. Tage lang regnen.

6. Wann der Guckguck sich lang nach Johann hören lässet/ so solle es eine theure Zeit bedeuten.

7. Donnert es in diesem Monat/ so verwirfft das Viehe ihre Frucht/ hingegen aber solle es gut Geträid geben.

8. Don-

8. Donnert es/ wann der Mond im Krebs ist/ so wird wenig Regens/ und Abgang der Gersten.

9. Regnet es auf St. Jacobs-Tag/ so sollen die Eicheln verderben.

III. Im Heumonat.

1. Regnet es auf Mariæ Heimsuchung/ so solle es viertzig Tage lang hernach regnen.

2. Wie es auf Jacobi Vormittags wittert/ so wittert es auch vor Weyhenachten: Und wie es Nachmittag wittert / also wittert es nach Weyhnachten.

3. Wann es drey Tage vor Jacobi hell und schön ist / so ist gut Korn zu hoffen; Wann es aber zu dieser Zeit regnet / so giebt es böß Korn / hingegen aber gute Winter-Saat.

4. Donnert es/ wann der Mond im Löwen ist/ so verdirbt gemeiniglich das Korn und die Gerste am Gebürg.

III. Von der Witterung.

Des Herbsts.

I. Im Augustmonat.

1. Wann die Sonne fein klar auf unser lieben Frauen Himmelfahrt scheinet/ so solle es viel und guten Wind bedeuten.

2. Wann um Laurentii und Bartholomæi schön Wetter / so solle auch ein schöner Herbst/ und guter Wein zu gewarten seyn.

3. Wie es wittert auf Laurentii/ also solle es auch wittern auf den Christ-Tag.

4. Wie es wittert auf Bartholomæi/ also solle es auch den gantzen Herbst wittern.

5. Wann man auf Bartholomæi reiffe Weinbeer findet/ so ist guter Wein zu hoffen.

6. Wann im Augusto viel Sonnenschein/ so ist gleichfalls guter Wein zu hoffen.

7. Wann der August (ist gestalt weißlecht/ wie die Zweyfalter/ aber viel kleiner/) zeitlich auf dem Wasser fleucht/ so fällt zeitlicher und harter Winter: Er pfleget aber zu fliegen / ungefährlich drey Tag für oder nach Laurentii / Abends gar dick auf dem Wasser.

8. Donnert es/ wann der Mond in der Jungfrau ist/ so solle es funffzig Tage lang regnen.

9. Donnert es auf St. Johanni / so sollen die Nüsse verderben.

10. Auf die zween letzte Tage dieses Monats/ geben die Wein-Gärtner

gute Achtung auf das Gewitter / dann aus diesem urtheilen sie vom Herbst und Wein.

11. Wann im Augusto viel Sonnenschein ist / so ist gute Hoffnung zum Wein / darzu helffen auch um diese Zeit die hell-gestirnte Nächte.

12. Wann es regnet in dem ersten Flug des Augusts / oder in die erste Korn-Stoppel / so wird für Weyhenachten kein harter Winter.

II. Im Herbstmonat.

1. Wie es auf Michaeli wittert / also wittert es auch auf den Christ-Tag.

2. Wann die Vögel vor Michalis nicht ziehen / so wird vor Weyhenachten kein harter Winter / und ist sich noch eines warmen Wetters zu versehen.

3. Wann es auf Michaelis regnet / so wird kein harter Winter vor Weyhenachten; Hierauf mercken die Schäfer mit allem Fleiß / dann sie alsdann der Fütterung weniger bedürffen.

4. Wann es die Nacht vor Michaelis schön hell ist / so erschrecken die Schäfer / dann es ein kalter langer und hefftiger Winter wird.

5. Wie Reiffen vor Michaeli gefallen / also fallen sie nach Walpurgis; Das ist / kommen sie zeitlich vor Michaelis / so kommen sie langsam nach Walpurgis.

6. Wann die Eich-Aepffel frühe / als um Michaeli / und mit grosser Menge wachsen / so kommt ein früher und zeitlicher Winter für Weyhenachten / und mit vielem Schnee.

7. Auf die zween ersten Tage des Herbst-Monats / geben die Wein-Gärtner fleissig Achtung / dann nach diesem Gewitter judiciren sie auch vom Herbst und Wein.

8. Wie der neue Herbst-Schein eintritt / also wittert es den folgenden Herbst.

9. Wann in dem Herbst in den Eich-Aepffeln Spinnen gefunden werden / so bedeutet es ein gar unglückseliges Jahr. Wann aber eine Fliege darinnen / so bedeutet es ein mittelmässiges Jahr. Wann aber eine Made darin ist / so kommt ein fruchtbares Jahr. Wo aber nichts darinn ist / so bedeutet es Sterben.

10. Wann die Vögel im Herbst feist seynd / so kommt ein kalter Winter.

11. Ein schöner klarer Herbst bringet einen windigen Winter.

12. Wann es spat in den Herbst donnert / so folget gern Theurung.

13. Wann die Rosen im Herbst noch einmal blühen / so bedeutet es Sterben.

14. Wann das Laub in Herbst-Zeiten langsam von den Bäumen fället / so werden auf den kommenden Sommer viel Rauppen.

15. Don-

15. Donnert es / wann der Mond in der Waag ist / so sollen alle Früchte verderben.

16. Wann es am Tage Matthæi gut Wetter ist / so hofft man auf das folgende Jahr guten und vielen Wein.

17. Donnert es in diesem Monden um Michaeli / so bedeutet es grosse Winde / viel Obst und Baumfrüchte.

18. So viel Reiffen oder Fröste vor Michaeli kommen / so viel Reiffen sollen auch auf folgende Walpurgis kommen.

III. Im Weinmonat.

1. Wann das Laub den vorigen und diesen Monat nicht gerne von den Bäumen fallen will / so ist sich eines harten Winters / und künfftigen Sommer viel Geschmeiß und Rauppen zu besorgen.

2. Wann der erste Schnee fällt / solle man von demselbigen Tage an / biß an den nechsten Neumond / die Tage zehlen; So viel nun derer seynd / so offt solle in folgendem Winter das Wetter aufthauen.

3. Ingleichem: So viel Tage von dem erst-gefallenen Schnee biß auf den vorhergehenden Monat gewesen / so viel Schnee sollen denselbigen Winter fallen.

Von der Witterung.

IV. Des Winters.

I. Im Wintermonat.

1. Wann man um Allerheiligen Tag einen Holtz-Span aus einer Buchen schneidet; Ist derselbige trocken / so wird ein warmer Winter: Ist er naß / so wird ein kalter Winter.

2. Wann die Gänse auf Martini im Trocken gehen / so gehen sie auf Weyhenachten im Pfuhl / è contrà.

3. Wann der Winter naß ist / so ist der Frühling trocken; Ist aber der Winter trocken / so ist der Frühling naß.

4. Wann man am St. Andreæ Abend ein Glaß mit Wasser füllet / und läßet es stehen / laufft es über / so kommt ein naß und feuchtes Jahr / wo nicht / so kommt ein dürres.

5. Wann des Winters das Wasser die Eiß-Schollen auf das Land führen / daß dieselbige liegen bleiben / so bedeutet es / daß ein gutes Jahr folge.

6. Wann im Winter der Schnee von den Dächern thauet / und lange Zapffen von Eiß hangen bleiben / so hoffen die Weiber auf langen Flachs.

7. Wann es auf Martins-Tag naß und pflischericht ist / so folget ein unbeständiger Winter.

8. Wann auf Martins-Tag die Sonne scheinet / so komt ein harter Winter.

9. Wann drey Tage vor Martini ungefehr der Schnee weich fällt / das ist auf das nasse Erdreich / so solle es der Winter-Saat sehr schaden / dann der Schnee verzehret sie / ist sich alsdann eine grosse Theurung zu befahren / so thut auch der Regen zu dieser Zeit. Wann aber der Schnee auf das gefrorne Erdreich fället / so leidet die Saat keine Noth / und hat man ein gutes Jahr zu gewarten.

10. Wie es wittert im Martins Monat / also von diesem Monat an wittert es alle Monat das folgende Jahr wieder biß auf Martini.

11. Donnert es / wann der Mond im Schützen ist / so geräth das Getraidig am Gebürg wol / aber in den Thälern nicht.

II. Im Christmonat.

1. Hat man um Weyhenachten warm trocken Wetter / so hat man sich um Ostern Kält / Schnee / und Nässe zu versehen: Dann um Weyhenachten solle es kalt / um Ostern warm seyn.

2. Wann die Weine in der Christ-Nacht übergehen in den Fässern / so bedeutet es folgend ein gut Wein-Jahr.

3. Wann es den Christ-Abend / die Nacht und den Tag / schön / hell und klar ist / ohne Regen und Wind / so wird folgend Jahr ein gut Wein-Jahr.

4. Wann es an St. Stephans-Tag in den Weyhenachten windig ist / so giebt es wenig Wein das folgende Jahr.

5. Wann die 12. Täge von den Weyhenachten / biß auf der Heil. Drey König Tage / viel neblich und dunckel seynd / so kommt das Jahr hernach viel Kranckheit / und regiert auch gerne die Pest.

6. Donnert es / wann der Mond im Steinbock ist / so bedeutet es / daß es an einander regnen / und der Same im Felde von dem Brenner verderben wird.

7. So es in diesem Monat donnert / so hat das Jahr viel Winde.

8. Grüne Weyhenachten bringen weisse Ostern.

III. Im Jenner.

1. Wann es an St. Pauli Tag schön und Sonnenschein ist / so solle es ein fruchtbares Jahr an Getraidt und Wein geben.

2. Wann vor dem Jenner nicht viel Fröst / Kälte und Schnee fallen / so kommen dieselbe gemeiniglich hernach im Mertz und Aprill.

3. Wann es auf Pauli Bekehrung schneyet oder regnet / so bedeutet es eine theure Zeit.

4. Wann auf Pauli Bekehrung viel Nebel seynd / so bedeutet es groß Sterben.

5. Wann auf Vincentzen-Tag die Sonne scheinet / so hofft man ein gutes Wein-Jahr.

6. Don-

6. Donnert es / wann der Mond im Wassermann ist / so leiden alle Früchte schaden / und das Zugemüß / als Erbsen / Linsen / Bohnen / &c. verdirbt gantz.

CLASSIS XI.

Was der Meyer durch das gantze Jahr jedes Monats an Hauß- und Feld-Arbeit zu thun.

WAs dem Hauß-Vatter und Meyer das gantze Jahr über durch alle Monat / derer Veränderung und Zeiten / so wol von Feld- als Hauß-Geschäfften / neben andern nothwendigen Zufällen / und erforderten Nothdurfft bey dem Haußwesen und Unterhaltung desselbigen / mit sonderbaren Nutzen des Grund- oder Eigenthums-Herrn zu wissen vonnöthen; Ist fast nicht müglich / alles solcher Gestalten zu specificiren / daß nicht bald hie / bald da / wegen Unterscheid der Länder / und selbiger sonderlichen Gebräuche / etwas vergessen oder außgelassen werde: Also wollen wir nur das Nothwendigste / so sich mehrentheils auf des mittlern Teutschlandes Clima und Region erstrecket / dem fleissigen und sorgfältigen Hauß-Vatter nachfolgendes Wenige / nur als ein kurtzes Memorial oder Gedächtnüß-Zettel / auf seinen Tisch legen / damit derselbige sich täg- und stündlich seiner Geschäffte zu erinnern / und ja nichts aus der Acht lassen möge / das übrige aber / so hierinnen übergangen / demselben zu seiner bessern Disposition unvorgeschrieben hiermit anheim gestellet haben.

Es hat demnach der Hauß-Vatter / nebenst Observantz der Witterung / nachfolgendes in acht zu nehmen. Im

JANUARIO, oder Jenner.

I. Zu Hause.

1. Das eingesammlete Geträide / dafern desselbigen nicht zuviel / und der Meyer Mangel an Treschern hat / solle billich diesen und den künfftigen Monat völlig außgetroschen werden.

2. Wann der Hauß-Vatter von altem Geträid noch übrig / so solle dasselbige diesen Monat umgerühret / und also erfrischet / auch darvon gemahlen werden.

3. Mag man auch die Bienen-Stöcke jetzo von einem Ort zu dem andern versetzen.

4. Was man für höltzern und eisern Geschirr zu den Aeckern / Gärten und sonsten im Haußhalten hin- und wieder brauchet / kan der Meyer jetzo zum Theil

neu/ und zum Theil / was etwan zerbrochen / wieder durch fleiſſige Knechte/ oder andere zur Hand habende Gelegenheit / verbeſſern und verfertigen laſſen.

5. Man ſolle auch anjetzo die Gänſe- Tauben- und Hüner-Häuſer außräumen und ſäubern / damit das Feder-Vieh zum Legen und zur Brut deſto beſſer Luſt haben mögen.

6. Man ſchlachtet auch Vieh / räuchert Fleiſch / und ſaltzet es zuvor ein.

Nota. Die Viehſchlachtung / inſonderheit der Schweine / ſolle jederzeit geſchehen im zunehmenden Mond / etwan ein Tag 2. 3. 4. oder 5. vor dem vollen Mond : Dann auf ſolche Weiſe quillet das Fleiſch im Topff oder Hafen / im Gegentheil aber / ſo es im abnehmenden Mond geſchichet / ſo nimmt das Fleiſch ab / und werden die jenigen / ſo dieſes nicht glauben wollen / ſolches in der That ſelbſten erfahren.

7. Das Geſind kan bey dieſer Zeit ihre Kleider flicken und außbeſſern / Federn ſchleiſſen / ſpinnen / und dergleichen thun.

8. Wann in dieſem Monat die Sonne ſcheinet / ſo kan man das Vieh ein wenig auß den Ställen laſſen gehen / und in der Sonne ſich wärmen.

9. In dieſem Monat mag man auch den Wein ablaſſen / und dieſes ſolle man thun / wann der Mond unter ſich gehet im letzten Viertel / auch wann ein heller Tag iſt.

10. Wann man in dieſem Monat die Pferde will beſchlagen laſſen / ſo ſolle es geſchehen im Neumond / oder den dritten Tag hernach / ſo bekommen ſie gute Huf / ſonſten iſt es im Krebs auch ſehr gut.

11. Um dieſe Zeit kan man auch den Lein- und Rüb-Saamen zu Oel ſchlagen laſſen / ſo zu dem Liechter-Brennen und Wagenſchmier gut.

12. Man kan auch das Maltz zu dem Bier-Brauen aufs künfftige zum Anfang machen.

13. Das geſponnene Garn ſolle man einäſchern und frieren laſſen / damit es weiß und gelind werde.

14. Die Zucht-Kälber / ſo man anſetzen will / kan man im letzten Viertel ſchneiden laſſen.

15. Wann dieſen und den zukünfftigen Monat groſſe Kälte einfiel / ſolle man den Schweinen wol ſträuen / und ihre Ställe mit Stroh verſtopffen / weiln ſie ſonſten gern erfrieren oder kranck werden / derowegen ſolle man ihnen offt gut und warm zu eſſen geben / und nach ihnen ſehen.

16. Ingleichen ſolle man auch die Fütterung des Viehes / inſonderheit der Schafe / wol in Acht nehmen.

17. Den Schafen kan man Erlen-Laub um dieſe Zeit zu eſſen geben / welches darvon friſſet / das iſt geſund : Welches aber nicht darvon freſſen will / daſſelbige iſt faul an Leber und Lungen.

18. Der

18. Der Sommer-Saam-Getraider / an Erbsen / Wicken / Gersten und Habern wochentlich von Dreschern abnehmen / und den vollkommentlichen Saamen zur Satt verwahren und aufheben.

19. Gedörrtes Obst / sauer Kraut und Rüben / kan man jetzo und im folgenden Monat verkauffen / ehe das andere und frische herbey kommt.

20. Von dem Heyden-Korn / kan man das kleine Körnichte zum Saamen behalten.

21. In diesem Monat warte des Leibes und Hauptes wol mit warmen Kleidern / man solle aber nicht purgieren noch Ader lassen / auch nicht das Haupt waschen / frühe Morgens für dem Essen kan man einen Trunck Wermuth-Wein thun / eingemachten Ingber essen / oder 3. Stunden für dem Essen ein wenig Rosen-Honig nehmen / welches den Magen stärcket / und von den bösen Feuchtigkeiten reiniget. Die Leber-Ader mag man am lincken Arm lassen / warme Speise und warmes Bad brauchen / wenig schlaffen / und der Venus nicht beywohnen.

22. In diesem Monat mag man essen Ochsen- und Rind-Fleisch / Schweinen- Hirsch- und allerley Wildpret / Haselhüner / Rebhüner / Hasen / Fincken und Vögel von Wassern / als wilde Enten und Gänse ; Dann in dieser Zeit mag die Natur allerley Speise besser ertragen / dann zu anderer Zeit.

23. In das Getränck / Bier oder Wein / kan man Calmus / Alant / Lorbeern / &c. legen / dieses erwärmet und stärcket den Magen.

24. In diesem Monat giebt es scharffe Lufft und grosse Kälte ; Wann aber dieser Monat warm / und die Erde nicht gefroren / darbey trübe Lufft mit Sud-Wind / so erregen sie bey dem Menschen kalte Flüsse und Kranckheiten. Im übrigen.

Hör Hannß / in diesem Mond laß deine Grete lauffen /
An statt ein Stücklein Fleisch laß ihr nur Stockfisch kauffen /
Ist sie deßwegen böß / so kehr ihr zu den Rücken /
Stößt sie dich grimmig an / den Stockfisch hilfft ihr bücken /
Viel besser wird es seyn / daß sie ein Stücklein weinet /
Als daß man närrisch-kranck / und abgemattet scheinet.
Trinck Wein / iß gute Speiß / Purgieren laß nur bleiben /
Behalte dein Geblüt / doch wann die Noth thut treiben / &c. T. M.

II. Im Blumen-Garten.

1. Jetzo kan man die im November und December abgenommene Saamen außmachen / und absonderlich zum Gebrauch verwahren.

2. Hasel-

2. Haselstöcke zum Bindwerck ausschneiden.

3. Die Portel- Spatzier- und Bodengänge / wie auch Pyramyden und andere Hecken Bandwercker außbessern.

4. Im Gewächs-Hauß / da man Pomerantzen / oder andere Außländische Bäumlein hat / das Feuer im Ofelein nach dem kalten oder warmen Wetter zu regieren.

III. Im Küchen-Garten.

1. Solle man noch haben können in die Küche zur Speise: Spinat / Körbel / Winter-Rapuntzel / Winterkreß / Grünkohl.

2. Aus dem Keller: Winter-Endivien / Wegwart / Pastinack / Blumen-Köhl / &c.

IV. Im Baumgarten.

1. Mist führen.

2. Wild-Fänge anschaffen / und zum künfftigen Pfropffen einsetzen.

3. Kern von allerhand guten Kern-Obst außstechen.

4. Wurm-Nester abnehmen.

5. Pfropff-Wachs zurichten.

6. Die frembden Gewächs-Bäumlein bey grossem Frost mit Einheitzen und Begiessen fleissig warten.

7. Nach Gelegenheit des Orts kan man auch in diesem Monat die Fruchttragende Bäume tünchen und misten / jedoch daß der Mist die Wurtzel nicht berühre.

8. Daß der Baumgarten schön Graß gewinne / so solle man denselbigen mit Aschen / Hüner- und Tauben-Mist / ehe der Schnee gefallen / bestreuen.

9. An den Mandel-Abricossen-Pfirsing-Rosen-Kirschen- und Pflaumen-Bäumen / solle man anjetzo die dürre Aeste abnehmen / beschneiden und reinigen.

V. Im Weingarten.

1. Bey offenem Wetter misten und sencken.

2. Bey frostigem Wetter / da man sonst nichts thun kan / die Pfähle zuspitzen.

VI. Im Artzney-Garten.

1. Blühet die Christ-Wurtzel nach dem Christ-Tag / und ligt in diesem Monat gemeiniglich alles hierin still.

VII. Im Feld.

1. In diesem Monat solle man die Aecker und Wiesen tüngen.

2. Alles

2. Alles Brenn-Holtz/ was man den Winter über bedarff/ solle man jetzo einführen.

3. Das Bau-Holtz kan man in diesem Monat hauen im abnehmenden Mond/ und das Brenn-Holtz im Neuen Mond.

4. Jetzo solle man auch das Holtz zu den Zaun-Stecken und Weinpfählen/ item/ zu den Raiffen/ die Fässer darmit zu binden/ abhauen/ und in Vorrath sammlen.

5. Die Felder und den Erdboden soll man tüngen im Vollmond/ weiln derselbige nicht weniger Krafft hat/ den Boden zu erweichen/ als die Bäume/ und Samen herfür zu bringen/ und zu vermehren.

Im
FEBRUARIO, oder Hornung.
I. Zu Hauß.

1. Was im vorhergehenden Monat erinnert worden/ und nicht geschehen können/ solle anjetzo in diesem vorgenommen und werckstellig gemacht werden.

2. Die Ferckel/ so in diesem Monat jung werden/ kan man zur Zucht behalten.

3. Das Viehe auch wol zu warten/ wo man wenig Heu hat/ solle man zu Zeiten das geschnittene Strohe/ so man ihnen zu fressen giebt/ mit ein wenig Saltz-Wasser anfeuchten/ auch Vieh-Theriac auf das Brod geschmiert/ und dem Vieh/ welches unlustig ist/ eingeben.

4. Man solle auch anjetzo Haupt- oder andere Artzney-Pillen brauchen/ schwitzen/ baden/ schrepffen/ man mag auch wol zur Ader lassen/ auf der lincken Hand oder Daumen/ wann es klar Wetter ist/ solle gut für das Fieber und den Husten seyn.

5. Man solle sich warm gekleidet halten/ und den rauhen Lufft meiden.

6. Anlangend die Speisen/ so solle man mehr Gesottens als Gebratens essen/ und solle man in diesem Monat alle Milch und Fische/ so viel müglich ist/ meiden.

7. Weiln in diesem Monat und hernach/ die Pfauen/ Gänse/ Hüner und Tauben hitzig und brütig werden/ so mag man ihnen um diese Zeit Eyer unterlegen/ daß sie Junge außbrüten/ daß man also wieder einen Vorrath an Feder-Viehe bekommen möge.

8. Den jungen Ferckelein/ so man zur Zucht behalten will/ solle man anfänglich nur Brod und Gersten vorwerffen/ so vergessen sie der Milch bald/ wachsen und nehmen zu.

9. Den 23. und 28. diß Monats ſolle man nicht zu Ader laſſen/ dann man ſolle krumm und krämpfficht darvon werden.

10. Man rühmet und ſäubert auch nunmehr den Meyerhof von allen Diſteln/ Dörnern und Unkraut. Im übrigen.

Mein Freund hör fleiſſig zu: Ich Hornung will nicht ſchertzen/
Wirſt du des Jenners Lehr bewahren in dem Hertzen
Zu dieſer meiner Zeit/ daß du ihr Folge giebeſt/
Nemlich/ vor Venus-Spiel nur gute Speiſe liebeſt/
Purgieren ſtelleſt ein/ noch kein Blut wirſt vergieſſen/
Und zu dem Aus und Ein das Bretſpiel thuſt verſchlieſſen/
So wirſt du leben wol/ und wann der May anblicket/
Alsdann dein ander Du wird doppelt mehr erquicket.

II. Im Blumen-Garten.

1. Was im Januario noch mangelt/ inſonderheit den Garten zu ſäubern und zu reinigen / kan man jetzo thun.

2. Jetzo kan man auch die Erde in den Blumen- und Luſt-Gärten/ (auſſer wo Zwiebeln und Frühlings-Gewächſe/) umarbeiten und miſten/ hernacher mit allerley darzu dienlichen Saamen der Sommer- und Herbſt-Blumen/ Gewächſen und Kräutern beſäen.

III. Im Küchen-Garten.

1. Anjetzo kan man auch die Kraut-Gärten graben und tüngen/ wo der Boden nicht zu weich noch zu hart iſt.

2. Wann man keinen Froſt mehr befürchtet/ kan man zu einem Verſuch ſäen/ Kreſſen/ Lactuck/ Zwiebeln/ Peterſilien/ auch frühzeitige Erbſen ſtecken.

3. Gelben Rübſaamen und Zwiebel kan man ſtecken im letzten Viertel.

4. Kapſaamen kan man ſäen am Abend Petri Stulfeyer oder Matthiæ.

Nota. Im Säen und Pflantzen dieſes Monats hat man vornemlich zu ſehen nach dem Ort/ dahin man ſäen will/ und ſolle derſelbige warm/ auch wol gegen der Sonne gelegen ſeyn.

Ingleichem muß man wiſſen den Unterſcheid der jenigen Gewächſe/ ſo über oder unter ſich wachſen.

Die über ſich wachſende ſollen im aufgehenden Mond/ und um den Wädel geſetzet oder geſäet werden: Dann es nimmt beſſer zu/ und ſchieſſet ſchön auf.

Gleiche Beſchaffenheit hat es mit den jenigen Gewächſen/ ſo man zu Saamen behalten will: Dann ihnen der Vollmond viel beſſer bekommt/ als das Widerſpiel/ wann man den Saamen und Früchte vollkommen behalten will.

Die

Die unter sich wachsende Gewächse aber / als da seynd Rettich / Rüben / Pastinack / und dergleichen / solle man säen im Neumond oder Untergehen desselben: Alsdann wachsen sie fein lustig / und werden auch viel glätter / als sonst zu anderer Zeit: Insonderheit wann der Boden wol umgraben / tieff und wol gebauet ist.

5. Wann in diesem Monat warm Wetter ist / so kan man Kressen haben / erfordert keine sonderliche Zeit des Mondes / wann man ihn säen will / aber das Erdreich will sauber zugerüstet seyn / den Saamen leget man in unterschiedliche Grüblein / und bedecket ihn mit gar nitterten subtilen Grund / wächset gern am feuchten feisten Grund.

6. Wann in diesem Monat harter Frost / so muß man mit dem Säen und Saamen-stecken / insonderheit was zart ist / biß zu Ende des Monats innen halten.

7. Sonsten / wo gut Wetter / so säet man auch im abnehmenden Mond Petersilien / Spinat / Rüben / Rettich / Lactuc / Zwiebel / Knobloch / Dill / Eppich / Melden / Eniß / Wermut / Andorn / Mangolt / Basilien / Cappes / Fenchel / Müntz / Laug / Maagsaamen / Senff / Eschlauch / &c.

Nota. Alles / was man in des Mondes Wachsen säet / gehet meistentheils in das Kraut / was aber im abnehmenden Mond gesäet wird / bekomt grosse Wurtzeln und wenig Kraut.

IV. Im Baum-Garten.

1. Was im Jenner versäumet / kan man jetzo ferner thun.

2. Die Bäume kan man von den Raupen säubern / ehe die Sonne aufgehet / oder späte / wann sie niedergehet.

3. Um diese Zeit steckt man auch die Stein- und Kern von Aepffeln / Birn / Quitten / Kriechen / Kirschen / Pflaumen / Kästen / Nüssen / Mandeln / und dergleichen.

Nota. Die Kern kan man zuvor 2. oder 3. Tage in Milch oder Honig-Wasser einweichen / darvon werden die Früchte süß / und bekommen einen lieblichen Geschmack.

4. Um diese Zeit entblösset man auch die Wurtzeln der fruchtlosen Bäume / und zerkliebet die gröste Wurtzel-Zacken / darein steckt man einen Kißling-Stein / damit sie die Feuchtigkeit desto besser nach sich ziehen; Item / man legt Schweins-Mist an die Wurtzel / so wird sie wieder erquicket.

5. Es wird von etlichen auch dafür gehalten / welche Bäume in diesem Monat gepfropffet werden / derer Früchte / wie auch die Bäume selbsten / solten keine Würme bekommen / noch schaden nehmen.

6. Zu Ende dieses Monats kan man Rosen-Stauden pflantzen / Kirschen

und Pflaumen-Bäume verſetzen/ und pfropffen 3. Tage nach dem Neuen biß zu dem Vollmond/ daß man ſie befördere/ ehe der Safft in die Bäume kommt.

7. Jetzo ſolle man auch Stämme ſetzen/ ſo man übers Jahr zu pfropffen willens.

8. Man ſolle auch nicht vergeſſen/ die Bäume abzuwürmen/ abmoſſen/ ſchaben/ und die dürre Aeſte abſchneiden/ und die Waſſerſchoß abnehmen/ und dieſes zu Ende des Monats.

9. Die Bäume/ ſo mit Stroh umgebunden/ ſolle man ledig machen/ wann man keinen Froſt mehr zu beſorgen hat.

10. In die kleine Baum-Schul kan man jetzo/ wie oben gemeldet/ Birn/ Aepffel/ Kirſchkern/ und dergleichen/ ſtecken.

11. Die Erde/ worein man die Kern ſäen will/ ſolle fett und gut ſeyn/ unter dieſelbige menget man die Kern-Häußlein von guten Aepffeln und Birnen/ und verwahret dieſe Länder/ daß keine Hüner noch Schweine dahinter kommen.

Nota. Damit die Steine deſto ehe außkeimen/ ſo feylet mnn dieſelbige unten und oben ſo weit ab/ biß ſie ein klein Löchlein/ wie ein Hirſchkörnlein groß/ bekommen/ und ſteckt ſie.

12. Die Kern leget man nach der Fläche in ein Grüblein 4. Quer-Finger tieff/ deckt ſie zu/ ſo wächſt der Keim neben aus/ und treibet die Würtzel gerad unter ſich/ und den Stamm über ſich.

13. In dieſem Monat iſt die beſte Zeit Bäume zu verſetzen/ beſſer dann im Herbſt/ nach etlicher Meynung/ welcher wir aber nicht beypflichten/ indem es wider die Natur/ und bey Pflantz- und Wartung der Bäume/ in der Claſs von Gärten/ die Urſachen ferner zu erſehen ſeyn werden; Es ſolle aber die Verſetzung geſchehen/ ehe der Safft in die Stammen kommt.

14. An etlichen Orten hält man auch dieſe Zeit bequem/ das Stein-Obſt zu zweigen/ ſonderlich Barillen/ und dergleichen/ dieſes aber ſolle geſchehen im Außgang dieſes Monats/ wann die ſcharffen Nordwinde aufhören zu wehen.

15. Im Vollmond ſolle man allerhand Obſt-Bäume/ Roſen-Stauden/ Stachel-Beer und andere Brut verſetzen.

16. Für dem Vollmond ſolle man Encken brechen von Stein-Obſt zum Zweigen.

17. Jetzo fänget an die Haſel-Staude/ Aſpen und Erlen zu blühen.

18. In dieſem Monat ſolle man das Stein-Obſt zweigen im Stier.

19. Jetzo kan man auch Häg ſetzen.

V. Im Wein-Garten.

1. Wann das Wetter nicht mehr kalt/ ſo fänget man an (jedoch mit Unterſcheid/ nach dem Gebrauch jedes Orts/) die Reben zu ſchneiden.

2. Wann

2. Wann aber kalt und frostig Wetter / so thut man / was im vorigen Monat des Jenners erinnert worden.

3. In diesem Monat kan man in den Weinbergen die Geländer verbessern / Pfähle stecken / und die Reben anbinden.

Nota. Ins gemein hat man zu mercken / daß man keinen Schweins-Mist in die Reben-Berge führen solle / dann er ziehet viel Unkraut / und ist schädlich.

4. Wann man neue Wein-Gärten machen will / solle man das Erdreich an feuchten Orten umhacken / und wol umgraben.

5. Wann man neue Reben pflantzen und versetzen wolte / muß man den Ort für dem Winter aufbrechen / säubern / und zurichten / alsdann kan man die abgehauene Reben-Schoß durch verständige Wein-Gärtner außsuchen und zurichten lassen / und solches / so viel müglich befördern / weiln sie von der noch währenden Winter-Kälte zum Wachsen angetrieben werden: Dann so man länger darmit verziehen wolte / wird die darauf kommende Hitze denselbigen die beste Nahrung entziehen.

6. Man solle auch die Reben in Gruben einlegen / wann der Boden nicht mehr zu naß / in die Grube muß man aber alten Mist oder guten Grund zuvor thun.

VI. Im Artzney-Garten.

1. Ist jetzo alles still.

VII. Im Feld.

1. Diesen Monat hat man den Mist außzuführen / die Aecker / Gärten und Wiesen darmit zu tüngen.

2. Jetzo kan man auch das Bau-Holtz hauen / das Erdreich umgraben zur Haber-Saat.

3. Die Fäulung des Bau-Holtzes / wie auch zu Zäunen / und was man sonsten an Holtz-Werck auf diesem Meyerhofe zu allerhand Geschirr und Bäurischen Instrumenten oder Werckzeug in Vorrath schaffen will / solle im letzten Viertel des Monden geschehen / so ist es dauerhafft / und kommt der Wurm nicht darein.

4. Wann man in diesem Monat Haber säet bey stillem Wetter / so wird derselbige vortrefflich gut.

5. Jetzo kan man sich auch zum Pflüg- und Ackern schicken / Bohnen / Erbsen / Wicken / und dergleichen / säen. Item Korn / Roggen / Weitzen / &c. das Unkraut außjetten.

6. Jetzo führet man auch Lett auf die Wiesen / macht sehr viel Graß und meistentheils Klee wachsen.

Im
MARTIO, oder Merz.

I. Zu Hauß.

1. Was in dem vorhergehenden Monat Februario nicht geschehen können/ in Umstürtzung der Frucht/ solle man dasselbige anjetzo nicht ferner liegen lassen/ dann es bekommt sonsten gemeiniglich Anstösse.

2. Was man an gutem Feder-Vieh behalten will/ solle man diesen Monat aufziehen.

3. Bey Aufthauung des Erdreichs in diesem Monat/ solle man den Lufft/ so viel müglich/ meyden/ weiln die Dünste aus der Erden gemeiniglich vergifftet/ und dem Menschen sehr schädlich seynd.

4. Jetzo kan man gut Wermut-Bier und Wein/ zur Gesundheit dienlich/ trincken.

5. In diesem Monat kan man auch purgieren/ baden und schrepffen/ aber Venus Spiel meyden.

6. Ingber/ Pfeffer und Salbey/ wie auch Kalb- und Hüner-Fleisch/ ingleichem frische Eyer seynd jetzo gesund/ und eine gute Artzney.

Nota. Man solle sich aber in diesem Monat für Wasser-trincken hüten.

7. Im Anfang dieses Monats solle man die Hände mit Froschleich reiben und waschen/ so nimmt es alle Räudigkeit und Krätze hinweg.

Nota. Wann man den Froschleich aufheben/ und das Jahr über behalten will/ so kan man denselbigen jetzo in einen irrdenen Topff thun/ und unter die Erde in einen sonnichten Ort setzen/ so wird es erstlich zum trüben Wasser/ und läutert sich endlich/ ein Tüchlein darein genetzt/ tödtet den Wurm an Menschen und Vieh.

8 Die junge Schößling von Holluuder und Hopffen/ seynd anjetzo gut zum Salat/ purgieren und reinigen das Geblüt: Sollen zuvor ein wenig gebrühet/ sauber gewaschen/ und die Bitterkeit abgesiegen werden/ also kan man auch mit dem Marck der Stengel von dem Klettenkraut procediren/ und für Salat gebrauchen/ diß reiniget das kalckichte Geblüt/ und den Ursprung des Podagrams.

9. Die Schalen von den außgebrüteten Hüner-Eyern solle man absonderlich wol zur Artzney aufheben und verwahren.

10. Eine sorgfältige Haußmutter solle sich diesen Monat um junge Hüner/ Enten/ Gänse und Tauben umsehen/ damit man gegen dem Sommer an Feder-Viehe eine Zucht und Vorrath bekommen möge.

11. Wann die Ochsen drey Jahr alt seynd/ so kan man sie in diesem

Monat

Monat zähmen/ dann so man sie älter werden lässet/ so lassen sie sich nicht wol zähmen; In den Ställen kan man die unzahmen Ochsen binden.

12. Wann man in diesem Monat Zweybackenbrod machen wolte/ so solle man dasselbige thun im Vollmond/ und darzu solle man nehmen vom besten gebeutelten Meel/ es hält sich über das Jahr/ und wird dasselbige gemacht/ wie in der Claß vom Brodbacken ferner nachzusehen.

Nota. Obwol in dem mittlern Teutschland das zweygebacken Brod nicht sonderlich im Gebrauch/ und selbiges mehrentheils in den See-Städten wegen der Provision auf die Schiffe gebacken wird/ dessen ohnerachtet haben wir jedoch solches dem Hauß-Vatter/ so keine Wissenschafft darvon hat/ zu communiciren hiermit nicht unterlassen wollen.

13. Im andern Viertel um den Vollmond setzt man die Kälber ab.

14. Das Rind im vollen Mond vor Ostern solle man zu den Kühen lassen.

15. Jetzo solle man die Dachschauben machen lassen/ und die Stroh-Bande zum Geträid aufbinden.

16. Man solle auch in diesem Monat das Meel/ so man auf den Sommer lang behalten will/ jetzo mahlen lassen.

17. Der sorgfältige Hauß-Vatter solle auch nicht vergessen/ in diesem Monat so viel Bier/ (dafern er nach Gelegenheit des Orts nicht so viel Wein zur Haußhaltung vonnöthen haben kan/) daß er sich den Sommer über damit behelffen kan/ zu brauen/ dasselbige wol hopffen/ damit es in den Hunds-Tagen nicht sauer werde.

18. Will man Wermut-Bier machen/ so sich auch halten solle/ wann man brauet/ so leget man Wermut in einen Zuber/ oder ander Geschirr/ Faß/ und dergleichen/ giesset über den Wermut das warme Bier aus der Pfannen/ füllet es hernach in ein sauber ander Faß/ setzt ein wenig Hefen daran/ daß es verjähret/ so hat man gut Wermut-Bier. Also kan man auch andere Bier machen.

19. Jetzo fänget man auch das Bircken-Wasser auf/ das ist gut zu dem Nieren- und Blasen-Stein/ vertreibet auch die Mackeln und Flecken des Gesichts und Leibes.

20. Man kan in diesem Monat auch/ so man will/ den Pferden einen Bund Wicken in den Rauffen legen/ darvon werden sie fein starck/ und zu der harten Arbeit/ so jetzt bald angehet/ desto tüchtiger.

21. Die Haußmutter kan sich jetzo auch in diesem Monat mit genugsamen Besemen versehen/ ehe die Bircken außschlagen/ und ins Laub kommen/ dann diese viel dauerhaffter/ und länger/ als die andern 2. oder 3. währen.

22. Die Imen oder Bienen solle man räuchern/ und die Stöcke rein machen von Würmen und aller Unflätigkeit.

Jetzt

Jetzt wird die gantz Natur ins Innerſte beweget /
Das / was auch Leblos lag / ſich allgemachſam reget /
Das Böſe läſſet ſich mit ſamt dem Guten tragen
Wol durch den gantzen Leib / daher offtmal viel klagen /
Drum iſt es jetzo Zeit / entſcheide ſolche Sachen /
Mit Schwitzen und Purgiern / die Ader laß aufmachen.
Doch Nachbar thus mit Rath: Auch Hannß nu magſtu lachen
Frey deiner Greten zu / und einmal luſtig machen. T. M.

II. Im Blumen-Garten.

1. Wann man keinen Froſt mehr zu fürchten hat / ſo kan man den Miſt / Stroh / Mooß / oder was ſonſten von Blumen-Gewächs bedeckt / hinweg raumen.

2. Jetzo gräbet man die Erde / worein man Blumen-Saamen ſäen will / und ſäet / was nicht gar zart iſt / das Zarte auf Miſtbett oder Gefäß und Töpffe.

3. Jetzo blühen Crocus Vernus, Narciſſus Luteus præcox, Viola Martia flore pleno, und Viola Lunaria, und andere.

4 Wann man in dieſem Monat die wilden Feld-Roſen 3. oder 6. Tage vor dem vollen Mond 3. Jahr lang nach einander verſetzet / ſo tragen ſie das dritte Jahr volle / wol-riechende / Leib-farbe Roſen.

Nota. Die Blumen zu ſäen iſt die beſte Zeit in dieſem Monat / wie auch im September vom Neuen / vom 16. biß auf den 20. Tag nach der Regel.

Wann ſich der Mondenſchein vermehrt /
Alsdann ſo pflantze Blumen /
Der Saame in die Erd gehört /
Wann er hat abgenommen /
Durch dieſe Arbeit wirſt du ſehn /
Daß ſie gefüllt ſich weiſen /
Von Farben ſchön gezieret ſtehn /
Daß jedermann muß preiſen.

III. Im Küchen-Garten.

1. Bey gelindem Wetter / auch auſſer dem Miſtbett / kan man ſäen und ſtecken / wann der Mond neu / Knobloch / Borggen / Ochſenzung / Körbelkraut / Coriander / Kürbs / Majoran / Weiß Magſamen / Rettichrüben / Lavendel / Violen / Burtzelkraut. Wann der Mond voll / Anis / Kichern / Wegwart / Fenchel / Peterſilien / Balſam-Aepffel. Wann der Mond alt / Artiſchocken Baſilien / Carden / Cardobenedict / Kappus / Warſich / Köhl / Citron / Scharlach /

lach / Spinat / Nägel-Stöcke / Jsop / Köpffel-Lattich / Melon / Zwiebeln / Pfefferkraut / Pimpernell / Schnittlauch / Saturey.

Nota. Wann aber in diesem Monat noch ein harter Frost / so muß man darmit warten / biß zum Ende des Monats / sonderlich was zart ist.

Die Saat / so man säen will / muß wol reiff / schwer und grob / gut von Farb / weiß vom Kern seyn.

Die Saat / so in Kräutern wachsen soll / muß man säen von dem ersten zu dem letzten Tag nach dem Neumond / oder im ersten Viertel des Mondes.

Die Saat / so in Wurtzeln wachsen solle / muß man im abnehmen- und untersich gehenden Mond säen. Knobloch / so nicht gesäet / sondern gesetzt wird / solle im Vollmond geschehen / und im Vollmond auch außgezogen werden.

2. In diesem Monat ist auch sehr gut / die **Spargen** zu säen / und zu versetzen; Das Säen dieses Saamens solle geschehen vom ersten Viertel / biß auf den Vollmond des untergehenden Mondes / das Pflantzen von Wurtzeln aber solle im Neumond geschehen.

3. Jetzo kan man auch den Winter-Kappis und Köhl in wol-gemisteten Grund versetzen / diß aber solle geschehen im ersten Viertel des zunehmenden Mondes. Der Köhl aber solle in besagtes Land und guten Grund alsobald nach dem Neumond versetzet werden.

4. Die **Artischocken** kan man ebenmässig in diesem Monat verbessern / wann dieselbige wol durch den Winter kommen / solle man den Stock ein wenig entblösen / daß man desto besser zu den Schossen sehen könne; Dem grossen Stock kan man 6. einem mittelmässigen 4. und dem kleinen Stock 2. oder 3. Schoß stehen lassen / die andern und übrigen solle man hinweg schneiden.

Nota. Man solle hierinn die Witterung auch in Acht nehmen / damit nicht ein unverhoffter Frost darzu komme / und dieselbige verderbe / muß man es also nicht entblössen / sondern mit warmen Mist zudecken.

5. Die Cucumern und Melonen / so man in diesem Monat stecken will / sollen in einem wol-gemisteten Grund in dem Wedel gesetzet werden / wann aber das Land oder der Ort zu kalt / muß man darmit biß in den Aprill warten.

6. In diesem Monat in der Oster-Wochen kan man auch frische Calmus-Wurtzel in gute schwartze und feuchte Erde versetzen.

7. In diesem Monat kan man den Hopffen legen.

8. Man pfleget auch in diesem Monat Salbey / Rauten / Timian / und dergleichen Kräuter zu pflantzen und zu versetzen / ingleichen auch Roßmarin / und andere Kräuter / so von ihren Zacken oder Sprossen unterwarts abgerissen /

und unten von einander gethan oder abgebrochen/darzwischen aber ein Gersten- oder Haber-Korn gestecket.

Nota. Wann man in diesem Monat die Erbsen und Wicken 3. Tage vor dem vollen Liecht säet / so sollen dieselbige zugleich mit einander aus blühen.

Item/was gesäet wird in der Stund/wann der Mond voll wird/das grünet vor andern/wird auch viel schöner und vollkommener/hingegen was im abnehmenden Mond gesäet wird / bleibet unter der Erden/ und wächset in die Wurtzel.

9. Hierbey hat der Küchen-Gärtner auch zu wissen/ wann jegliche Saat aufgehet: Als Spinat/ Rüben / Basilicum solle in dreyen Tagen aufgehen.

Kreß / Senff / Cucumer auf den vierdten/
Parey auf den sechsten/
Melten auf den achten/
Kohl auf den zehenden/
Coriander auf den zwantzigsten/
Petersilien auf den 40. oder 50. Tag.

10. Wann es nicht mehr frieret/so pflantzet man auch Türckische Bohnen/ und andere zarte Kräuter/die sonsten die Kälte nicht ertragen mögen.

11. Den Carviol-Saamen säet man 3. Wochen vor Ostern auf ein Mistbett/man solle ihn aber zuvor eine Nacht über in Wein aufquellen lassen/so gehet er desto leichter auf.

Nota. Diesen Saamen solle man nicht unterrechen/sondern eines Zwerch-Fingers dick gute schwartze Sand-Erde darauf streuen/und 3. Tage nacheinander ein wenig begiessen / und zudecken / biß der Saame anfanget zu käimen / wann er alsdann 4. oder 5. Blätter bekommt/ kan man denselbigen in schwartze sandichte Erde ungefehr 2. Schuhe weit von einander außsetzen/und dieses soll im Vollmond geschehen. Wann grosse Hitze einfället/ so solle man eine Zwerch-Hand bey der Wurtzel ein kleines Grüblein machen/mit gutem mürben Mist außfüllen / und darauf mit gestandenem Wasser allzeit über den andern Tag begiessen/und solches nur auf die Wurtzel/allezeit des Abends/ wann die Sonne untergehet / so kan man den Carviol ungefehr 14. Tage nach Jacobi geniessen.

12. Den Häuptlein-Salat solle man 8. Tage vor Ostern bey dem Vollmond Vormittag um 7. Uhr in ein feifft geschlacht Erdreich/das nicht schrollend ist/säen/und wann er ein Blat oder vier hat/so kan man ihn auch im zunehmenden Mond in ein gut neu-gegraben Land / je eines Schuhe-weit von dem andern/ außsetzen.

IV. Im Baum-Garten.

1. Um diese Zeit solle man bey wachsendem Mond und Sonnen-Schein die Bäume und Weyden versetzen / die Weyden aber solle man beschneiden / wann der Mond wieder abnimmt / und wann er im Stier / Jungfrau / Steinbock / oder Fisch laufft.

2. Im Anfang dieses Monats kan man auch Stein-Obst in den Spalt zweigen / wann es wegen der Kälte im Hornung oder Februario nicht geschehen können / und dieses Zweigen solle etwas nach dem neuen Mond geschehen / die Schoß aber sollen etliche Tage zuvor gebrochen seyn.

3. Ferner kan man auch jetzo die junge Bäume / ehe sie Safft bekommen / schrepffen und ritzen / damit der Stam desto besser Lufft zu wachsen habe / und eine schöne junge Rinden herfür bringen möge.

4. Die junge Bäume kan man jetzo auch versetzen / ehe das Wetter gar warm wird / man solle aber Achtung geben / daß man dergleichen Bäumlein nicht aus dem guten Grund in einen andern und schlechten Boden setze / wo man dergleichen Grund nicht hat / muß man demselbigen mit Mist und andern zu Hülff kommen / das Versetzen aber solle im untergehenden Mond geschehen.

5. In diesem Monat alsbald nach dem Wedel solle man die alte storrichte Bäume behauen und säubern / und dieses ist die beste Zeit.

6. Zu Ende dieses Monats kan man das Kern-Obst pfropffen in die Rinden / sonderlich wann die Stämme etwas groß seynd / und dieses solle auch geschehen / ehe der Safft vollkommen in die Rinde kommt / sondern nur / daß sich die Rinde ein wenig schälen läßt.

7. Was an den Bäumen / den Winter über / noch an Blättern hangen blieben / worinnen sich gemeiniglich das Raupen-Geschmeiß und groß Gewürme pfleget aufzuhalten / solle man in diesem Monat fleissig mit dem Schoßmesser abhauen und verderben.

8. Die Küffern / Fiechten und Tannen kan man jetzo säen / ingleichen die Eichen- und Erlen-Bäume pflantzen.

9. Jetzo solle man auch alle Bäume butzen / säubern / und das Gemöß von den Aesten schaben / dann solches verderbet sonsten die Bäume / und verursachet die Fäulung.

10. Drey Tage nach dem Neuen biß zu dem Vollmond kan man pfropffen / was noch hinterstellig verblieben / ehe der Safft darein kommt.

11. Die Bäume / so mit Stroh den Winter über verbunden gewesen / kan man wieder entblösen / wann man keinen Frost mehr zu besorgen hat.

12. Die kleine Baum-Schule kan man auch in diesem Monat von Aepffel- Birn- Kirschen- Kern / und dergleichen / stecken und pflantzen.

13. Jetzo blühen die Mandelbäume / Abricoſſen / Cornelkirſchen; Stachel- und Johannes-Beer bekommen Bätter. Ingleichem der weiſſe und ſchwartze Pappelbaum / Weiden / Ruſten und Schleen.

14. Zu Außgang dieſes Monats begiebt ſich die rechte Zeit zu dem andern Pfropffen / nemlich / in die Rinde für Kern-Obſt / ſonderlich wann die Stämme etwas groß / als welche zu dem Zweigen in Spalt wenig bequem / weiln ſie die Schoß zu hart drücken.

Nota. Man ſolle ſich fleiſſig hüten / daß man nicht warte / biß der Safft in die Bäume kommt / ſondern nur daß der Safft anfänget zwiſchen die Rinde zu kommen / daß man dieſelbige ſchählen könne / wie oben ſchon erwähnet / alsdann kan man mit dem Pfropffen fortfahren / wann alsdann hernach der Safft zunimmt / ſo giebt es den aufgeſetzten Schoſſen deſto beſſere Nahrung / und alſo zum Wachſen eine treffliche Beförderung: Dann ſo bald der Safft vollkommen in den Stämmen / ſo iſt der Nachdruck nicht mehr ſo kräfftig / und haben hiermit die Schoß eine ſchlechte und geringe Nahrung / daß ſie deſto weniger zunehmen mögen.

15. Damit der nachkommende Froſt oder ſcharffe Reiffen den Bäumen keinen Schaden möge zufügen / ſo umgräbet man die Bäume um dieſe Zeit / und gieſſet Waſſer in die Gruben / daß ſolches die Wurtzel feucht behalte / biß die Bäume verblühen / ſo ſchadet ihnen kein Froſt.

16. Im Vollmond diß Monats kan man die Pfropff-Reiſer brechen / und im Keller in Sand oder Erde biß gegen dem Neumond verwahren / und alsdann pfropffen.

Nota. So viel Tage man vor dem Neumond pfropffet / in ſo viel Jahren trägt ein Baum im Frühling.

17. Wann man gerne Weichſel / Kirſchen / Amarellen / und dergleichen / ohne Kern wachſend haben möchte / ſo ſolle man in dieſem Monat einen dergleichen Stamm außſuchen / ſo eines Fingers dick / und denſelbigen ſpalten vom Gipffel biß auf die Wurtzel; Man läſſet ſich auch ein Eiſen machen / das vornen krum ſeye / damit ziehet man den Kern aus beyden Seiten des Bäumleins / bindet es hernach fein wieder zuſammen / und beſtreichet es gar wol mit Kühmiſt und Leim. Wann es alsdann über das Jahr verwachſen / und zugeheilet iſt / ſo nimmt man von einem andern Bäumlein dieſes Geſchlechts / ſo noch keine Frucht getragen / ein Pfropffreiß / und pfropffet ſelbiges auf voriges Bäumlein / ſo wird ſolches Früchte ohne Kern bringen.

18. Von dem Neuen Mond in dieſem Monat kan man auch Miſpeln pfropffen auf Hagendorn / und dieſes ſolle geſchehen einen Tag / zwey oder drey / ehe der Mond neu wird.

V. Im Wein-Garten.

1. Jetzo kan man auch die Reben schneiden/ je nachdeme es des Landes Gelegen- und Gewonheit mit sich bringet/ und kan man derentwegen jederzeit mit solcher Arbeit/ insonderheit was im Hornung ruckständig verblieben/ das gute Wetter in Acht nehmen/ daß man also in den andern nachfolgenden Geschäfften nicht verhindert werden möge.

2. Nach verrichtetem Schneiden/ so ist es gut/ daß man die Reben einlege/ und diese Arbeit vor dem Hacken verrichte.

3. Hernach fänget das Hacken an/ biß zum Außgang dieses Monats.

4. Die Reben kan man impffen/ wann sie mit dicker Feuchte/ und nicht mit Wasser fliessen; Es solle aber der Stamm/ den man impffen will/ starck und vest seyn/ reich von Nahrung und Safft/ auch keinen Schaden haben/ weder vom Alter/ noch von der Dürre.

5. Die abgeschnittene Zweige/ die man im impffen will/ sollen vest/ rund und voller Augen seyn/ jedoch seynd drey Augen zum Impffen auch schon genug.

6. Alle Arbeit/ so in dem vorigen Monat im Weingarten zu thun verblieben/ kan man diesen Monat verrichten/ und wann das Wetter offen/ mag man die jungen Reben/ so verdeckt gewesen/ wieder aufdecken.

Nota. In diesem Monat solle man die Reben beschneiden im Krebs/ dann sie drucken fein zusammen/ und geben viel Trauben.

VI. Im Artzney-Garten.

1. In diesem Monat wird die Benedicten-Wurtzel gegraben/ gesäubert/ und verwahret/ so man hernacher in das Getränck thun kan/ ist gesund und lieblich.

2. In diesem Monat kan man einsammlen nachfolgende Kräuter:

Erdrauch/ im Anfang/ wann es noch blühet/ und zu Ende diß Monats/ wann es voll Saamen ist.
Wermuth zu dem Safft und Wasser.
Fünffinger-Kraut das Kleine.
Stachel- oder Kräussel-Beer.
Blaue Violen.
Hünerdarm.
Gundellieb.
Lungenkraut.
Hanenfuß.
Dreyfaltigkeitblumen.
Gulden-Leberkraut.

Läußkraut.
Teschelkraut.
Schlüsselblumen.
Eppich.
Creutzkraut.
Pestilentzwurtz.
Weidenbaum.
Teutschen Pfeffer.
Gelbe Nägelein.
Haselwurtz.
St. Johannes Träublein.
Mäußdorn.
Schleendorn.
Haselblühe / die rothen Blümlein.
Wilde Zwiebeln.
Holtzwurtzel.
Thierlein-Baum.
Nießwurtz / die schwartze und weisse.

Nota. Alle Einsamlung der Kräuter / Blumen / Saamen und Früchte zur Artzney / in diesem Monat / solle geschehen im abnehmenden Mond: Dann sie liegen länger / und verderben nicht bald.

3. Zu dieser Zeit solle auch das Bircken-Wasser / zur Artzney dienlich / gesammlet werden.

4. Frische Lorbeern kan man jetzo setzen / müssen aber in einem Faß oder Kübel gegen dem Winter wieder außgehoben / und in einen warmen Keller gesetzet werden.

5. Wann die Sonne in diesem Monat den 10. (20.) um 2¼. Uhr in den Widder gehet / so wird alsdann das Eschen- oder Wund-Holtz geschnitten / und werden an diesem Tage alle Jovialische Kräuter / Wurtzeln und Erd-Gewächse / sonderlich die man in der Noth zur Artzney haben muß / gesammlet / können äusserlich an ein Purpur-farbes oder blaues Seiden-Säcklein angehänget werden.

6. In diesem Monat säet und pflantzet man auch allerley andere Artzney-Kräuter / wann man keinen Frost mehr zu befürchten hat / sonsten solle man damit innen halten.

7. Jetzo kommen herfür Arum, Fumaria bulbosa radice cava, & non cava, Symphytum maculosum, &c.

Im Felde / klein Schellkraut / Sinngrün / Schlüsselblum / Menziolen / Taschenkraut / Gundermann / Creutzkraut / &c.

VII. Im

VII. Im Feld.

1. Jetzo kan man das Feld umstürtzen und graben.

2. Im wachsenden Mond solle man säen und pflantzen bey gelindem Wetter auf Benedicti Habern/ Gersten/ Erbiß/ Zwiebeln.

3. Um Lætare 3. Tage vor dem Neumond kan man auch säen/ Gersten/ Erbiß/ Bohnen/ Linsen/ und um Judica die Zwiebeln.

4. Wann in diesem Monat die Kälte vorüber ist/ an etlichen Orten/ vornemlich in der Schweitz/ säet man die Wicken/ zu dem Futter für das Viehe/ und auch zum Saamen aufzuheben.

Nota. Zu dem Futter für das Viehe/ säet man ein Drittheil Habern darunter/ wächset wol/ und giebt gutes Futter.

Zu dem Saamen aber thut man ¼. Bohnen darunter/ damit die Bohnen über sich treiben im Wachsen/ und die Wicken in die Höhe bringen/ damit sie auf der Erde nicht so bald verderben/ und mehrere Frucht bringen.

5. Ehe man die Wicken säen will/ muß zuvor der Acker umgerissen/ und/ wann das kalte Wetter vorbey/ noch einmal umgeackert und getünget/ und im letzten Umackern gesäet werden.

6. Wicken mag man auch im ersten Viertel des zunehmenden Monden säen.

7. In diesem Monat und Anfang desselbigen wird an etlichen Orten auch der Haber gesäet.

8. Wann die Wicken eingesammlet/ so ackert man das Feld wieder um/ und säet Korn darein/ jedoch solle man in Acht nehmen/ daß der Boden nicht naß/ sondern wol außgetrocknet seye.

9. Der Haber geräth wol/ wann er frühe gesäet wird/ er will aber ein fett und kräfftiges Erdreich haben/ und weiln er tieffe Wurtzeln bekommt/ so muß er dünn und tieff unter sich gesäet/ und gepflantzet werden/ und weiln er derowegen das Feld mager macht/ so muß man solches übers Jahr brach liegen lassen.

10. Linsen werden auch in diesem Monat gesäet/ wie auch der Lein- und Flachs-Saame in der Marter-Woche.

11. Wann die Felder nicht feucht und naß seynd/ so werden sie in diesem Monat umackert/ so im vergangenen November zuvor umgekehret worden.

12. Jetzo richtet man auch zum Säen die Brachfelder zu/ nachdeme sie zuvor wol getünget worden; Solche Zurichtung oder Umackerung der Felder zum Säen ist vornemlich um den 25. Tag dieses Monats sehr gut/ und ist am besten/ wann man solches zwey- oder dreymal vornehmen kan.

13. Die

13. Die Wiesen und Gärten kan man jetzo um diese Zeit auch säubern/ außrechen/ kehren / und die Maulwurffs-Hauffen zerstossen und einebnen.

Im
APRILI, oder Aprill.
I. Zu Hauß.

1. In diesem Monat werden die Kälber von den Kühen entwehnet.

2. Um diese Zeit werden auch die alten Gänse beropffet / und die Bienen-Stöcke gereiniget.

3. Jetzo mag man purgieren/ schwitzen/ schrepffen/ Ader lassen/ insonderheit die Median.

4. Gesaltzene Fische und Fleisch/ auch sonsten gewürtzte Speisen/ solle man meyden/ hingegen kan man jung-gebraten Lamm-Fleisch essen/ und einen guten alten Wein (aber dessen nicht zu viel) trincken.

5. Auch ist in diesem Monat gut von Hopffen und Holder/ so jung außgeschossen/ ein Salat mit Baumöl oder Butter zugerichtet / denselbigen zu geniessen / purgieret und reiniget das Geblüte.

6. Jetzo kan die Haußmutter auch ihr leinen Tuch bleichen/ weil die Bäume in ihrer Blüte stehen/ so wird es fein/ weiß und schön.

7. Aus den Convallien oder Mayen-Blümlein wird ein edles Wasser gebrannt/ so gut wider die schwere Noth/ den Schlag/ und andere Kranckheiten.

8. Rettich und Sauerkraut solle man diesen Monat meyden/ hingegen weiche Speisen/ als Hamel- und Lamm-Fleisch/ wie auch alte und junge Hüner/ ingleichem kleine Back-Fischlein kan man essen.

9. Allerhand Ub- und Bewegungen des Leibes seynd jetzo nützlich.

10. Bethonien- und Müntzen-Safft ist dem Haupt und Magen dienlich.

11. Petersilien-Wurtzel und Kraut seynd jetzo kräfftig/ und in den Speisen gesund.

12. In diesem Monat lässet die sorgfältige Haußmutter die Hüner Enten-Eyer außbrüten.

13. Die Hüner- und Tauben-Häuser kan man jetzo auch außsäubern.

14. Den Pferden kan man im alten Liecht des Mondes die Mäuler reinigen.

15. In diesem Monat solle man nicht fischen/ auch nicht jagen / und keine Vögel schiessen/ alldieweil beynahe alle Thiere leichen/ brüten/ lauffig seynd.

16. Auf St. Georgen Tag kan man die Streich-Karpffen versetzen/ wie man dasselbige thun solle/ ist in der Claß von den Fisch-Weyhern und Fischereyen mit mehrerm nachzusehen.

17. Die

17. Die Hämel läſſet man lämmern um Oſtern.

18. Das Viehe kan auch man außtreiben/ je nachdeme es des Orts oder Landes Gewonheit mit ſich bringet.

19. Man läſſet auch den Miſt nach einem Regen zuſammen werffen/ oder ſonſt im letzten Viertel/ ſo faulet er deſto beſſer.

20. Den Hünern kan man Neſſeln unter Weitzen-Kleyen hacken/ und zu eſſen fürwerffen/ darvon ſollen ſie viel Eyer bekommen.

21. Wann es warm Wetter in dieſem Monat / ſo kan man auf oder gegen Exaudi die Schafe ſcheren laſſen.

22. Jetzo ſolle man das Rind-Viehe wol warten.

23. In dieſem Monat / wann es warm Wetter iſt/ und die Bienen aus dem Stock fliegen/ kan man ihnen denſelbigen raumen und ſäubern.

24. Nach St. Geörgen ſolle man die Kühe von den Wieſen treiben.

II. Im Blumen-Garten.

1. Jetzo gräbet man und ſäet/ was zuvor wegen des Froſtes nicht ſeyn können/ oder ſonſten verſäumet worden.

2. Jetzo floriren die frühen Tulipen.

3. Wann die geſäete Roſen ein Jahr alt/ ſo kan man ſie verſetzen im vollen Mond / ſo tragen die Stöcke viel Roſen.

4. Im Neumond ſäet man die Violen/ und im Abnehmen deſſelbigen die Nägelein-Blumen/ und Morgen-Rößlein.

Nota. Alte Roſen-Sträuche oder Bäume werden von Zacken im Frühling einen Schuh tief in gute Erde verpflantzet/ und diß ſolle geſchehen im Neumond/ ſollen aber einen Schuh von der Erden wol beſchnitten ſeyn / damit ſie deſto beſſer aufwachſen können.

Knobloch bey Roſen-Bäume gepflantzet ſolle ihnen einen ſtärckern Geruch geben.

III. Im Küchen-Garten.

1. In etwas kalten Landen kan man zu Anfang dieſes Monats Melonen-Kern ſtecken / ingleichen kan man jetzo auch die Artiſchocken Schooß verſetzen.

2. Wann es in dieſer Zeit kalt / ſo ſolle man die herfürſchoſſende Spargen zudecken.

3. Wann ein warmer Ort wol gelegen / und der Sommerkabiß genugſam erwachſen/ ſo kan man denſelbigen im Vollmond verſetzen/ zuvor aber wol erſtärcken laſſen/ alſo kan man auch handeln mit dem Köhl.

4. Daß die Erd-Flöhe die Pflantzen nicht abfreſſen/ ſo ſtreuet man jetzo Aſchen/ Gerber-Lohe oder Kohl-Staub um dieſelbige.

5. Wann man keinen Froſt mehr beſorget/ ſo ſetzet man Cucumern und Erbſen/ auch kan man gelbe Rüben ſäen.

6. Man pflantzet auch jetzo und ſäet Salat/ Roßmarin/ Timian/ Weinraute / Iſopp / Peterſilien / Körbel/ Spinnat / Bohnen und alle Küchen-Kräuter.

7. Im Neumond dieſes Monats ſolle man ſäen Majoran/ Quendel oder Thimian.

Im Abnehmen des Monden pflantzet man Artiſchocken/ Cardes/ Kappel/ Citron/ Scolopendrion/ Paſtenacken.

8. Jetzo ſäet man auch in dem Vollmond diß Monats Zwiebel-Saamen/ bey Abend und Untergang der Sonnen/ ſo bekommt man ſehr groſſe und wol-geſchmackte Zwiebeln.

9. Jngleichen zu dieſer Zeit kan man auch ſäen Rüb-Saamen/ ſo zuvor in Honig-Waſſer geweichet worden / ſo bekommt man gute und ſüſſe Rüben.

10. Vierzehen Tage oder 3. Wochen für Oſtern ſolle man auch den Fenchel-Saamen ſäen/ diß kan man auch wol über Winter ſtehen laſſen.

11. Hopffen und Spargen kan man jetzo aus dem Küchen-Garten zum Salat haben/ die andern Spargen kommen auch herfür.

12. Was im vorigen Monat verſäumet worden / kan man jetzo thun/ ſäen / ſtecken und fortpflantzen.

13. Jn dieſem Monat ſetzt man auch nach dem Neumonden etwan einen Tag oder fünffe die Kürbs und Erd-Aepffel.

14. Erbſen kan man ſtecken drey Tage vor dem Neumond/ etliche thun ſolches auf den Grünen-Donnerſtag/ die werden voll/ und verderben ſelten.

15. Bey Eingang dieſes Monats iſt die rechte Zeit den Winterkabiß oder Köhl zu verſetzen/ und dieſes muß in einem wol-gemiſchten Grund geſchehen.

Nota. Obwol zu dem Verſetzen des Winterkabbis die Zeit des Vollmonden von etlichen erwählet wird / ſo iſt jedoch mit dieſem frühen Kabbis ein Unterſcheid zu halten / indeme derſelbige viel ehe als der Sommerkabbis in Saamen ſchieſſet/ derowegen dieſem vorzukommen/ iſt es beſſer um das erſte Viertel des Mondes.

Der jenige Köhl aber / ſo keine Häupter bekommt / als der braune und krauſe/ dieſer mag allezeit nach dem Neumond geſetzet werden/ ſonſten da man den Wedel erwarten wolte/ (ſo zur Vollkommenheit ſonſten dienlich iſt/) würde ſolcher leichtlich in Saamen ſchieſſen / und zu ſtarck forttreiben.

IV. Jm Baum-Garten.

1. Jn dieſem Monat ſolle der Baum-Gärtner keine Bäume mehr verſetzen/ noch Stein-Obſt zweigen / auch den Bäumen nicht mehr ſchrepffen.

2. Wann

2. Wann die junge Bäume nicht mehr fort wolten / muß man dieselbige mit Wasser aus den Teichen und Mist-Pfützen begiessen / damit solche recht einwurtzeln können.

3. Wann die alte Bäume verderben wollen / so thut man Säumist um dieselbige / so kommen sie wieder zurecht; Man thut auch diesen Mist um die junge Bäume / so wachsen sie wol / und halten das Ungeziefer darvon.

4. Man mag auch jetzo die gesteckte Mandelkern aus den Töpffen nehmen und in sandichte Oerter oder Weinberge / ohngefehr zwey Glied / eines Fingers tieff versetzen / dieselbige oben mit Sand zudecken / und für dem Wetter oder Kälte wol verwahren.

5. Des Abends solle man die Raupen-Nester abnehmen / wo man hin und wieder auf den Bäumen sie noch findet / wo sie aber gar überhand genommen / und der Baum voll kriechet / so muß man sie mit angezündeten Stroh-Büschen herunter brennen / sonsten verderben sie die Bäume / und können in 3. Jahren nicht wieder zu recht gebracht werden.

6. Etliche schrepffen jetzo auch den Bäumen wider den Brand / weiln aber oben gemeldet / daß man zu dieser Zeit den Bäumen nicht schrepffen solle / ist solches nur im Nothfall zu thun / und nach des Landes-Gewohn- und Gelegenheit zu verstehen.

7. Den gepfropfften Reisern / so noch schwach / kan man jetzo die Blühe nehmen / damit sie desto besser forttreiben.

8. Um die neu-gesetzte Wildfänge der Baum-Schule kan man jetzo auch Säumist legen / darvon kommen sie wol fort / und schadet ihnen kein Ungeziefer.

9. Jetzo blühen die Kirschen / Pfirsing / Mespeln / Birn / Aepffel- und Nuß-Bäume; Und im Wald schlagen aus Bircken / Eychen / Buchen.

10. An etlichen Orten / nach Gelegenheit des Landes / verpflantzet man in diesem Monat die Aepffel- Birn- Maulbeer- wie auch Granaten-Bäume / und pfropffet dieselbige auf Pfirsing-Bäume.

V. Im Wein-Garten.

1. Was in den Wein-Gärten an den Steinen / Wurtzeln / oder alten unnützen Stöcken befindlich / solle man anjetzo fleissig auflesen / und hinweg thun / daß also den Reben nichts verhinderlich seyn möge; Man kan jetzo auch die Reb-Pfähle einstecken / und zusehen / daß man darmit die Wurtzeln der Reben nicht verletze.

2. Nach Gelegenheit des Orts kan man auch jetzo in den Wein-Gärten hencken und hefften.

Nota. Von dem Stein-Auflesen ist solches nicht zu verstehen / daß man alle Steine aus dem Wein-Garten oder Berg / worauf manchmal der beste Wein in eitel Grund zu wachsen pfleget / von den Stöcken

raumen solle/ sondern es werden dardurch nur die gar grosse Steine/ so grösser als Hüner- und Gänse-Eyer sind/ verstanden/ und welche dem Stock sonsten am Aufwachsen verhinderlich seynd/ welches ein jeder Hauß-Vatter und Wein-Gärtner selbsten ohne Erinnerung leichtlich verstehen/ und in Acht zu nehmen haben wird.

VI. Im Artzney-Garten.

1. Jetzo kan man pflantzen und säen Cardobenedicten/ wann man die scharffe Stacheln derselbigen auf einem Stein abscheuret/ so solle das Kraut nicht stachlicht werden.

2. Ingleichem wird auch jetzo Liebstöckel gesäet/ oder mit der Wurtzel verpflantzet/ der Same bleibet drey Jahr lang gut.

3. Lorbeern kan man jetzo und im Herbst pflantzen/ säen oder stecken. Von seinen Beeren kan man etwan 4. bey einander in ein Loch eines Schuhes tief in die Erde stecken/ hernach übers Jahr außsetzen und verpflantzen. Sonsten verpflantzet man denselbigen auch von seinen Zacken und Wurtzel-Sprossen.

Nota. Man solle keine Lorbeern neben die Wein-Stöcke pflantzen/ dann er ist derselbigen Feind/ und verderbet sie.

4. Rotzmarin kan jetzo auch von seinen Zweigen und Sprossen verpflantzet werden.

5. Was in dem vorigen Monat von Pflantzung der Kräuter/ Wurtzeln/ und andern zur Artzney dienlichen Sachen verblieben/ solle anjetzo vorgenommen werden.

6. In diesem Monat kan die verständige Haußmutter allerhand nützliche Kräuter/ Blumen/ Wurtzeln/ und dergleichen/ zur Artzney dienlich/ einsammlen/ als da seynd:

Valerian- und Baldrian-Wurtzel/ diese legt man trocken in die Kleider-Kästen/ seynd gut für Schaben und Motten.

Weißwurtz/
Haselwurtz/
Körbelkraut/
Erdbeerkraut/
Glockenblumen oder Aglenwurtzel/
Klein Waldwurtz/
Weissen-Kreß/
Klein-Fünffingerkraut/
Peßlentzwurtz/
Taube Nesseln/
Erdnüß/
Gülden-Leberkraut.
Läußkraut/
Camillen/
Storchschnabel/
Gundelreben/
Waldknobloch/
Bibenell/
Sauren Klee/
Wolffsmilch/
Petersilienwurtzel/
Schlüsselblumen und Wurtzeln/ des Morgens vor Aufgang der Sonnen/ wann die Sonne noch

im

im Stier ist/ und der Mond im Zwilling.
Kümich/
Müllenblümlein/
Orant/
Weiß und schwartze Nießwurtz/
Boragen/
Pfifferling/
Hundskürbs/
Mayen-Rößlein/
Hünerdarm/
Teschelkraut/
Rothe Blümlein an den Haselstauden/
Schlehendorn/
Weißdorn/
Lungenkraut/
Gundelbeer/
Teutschen Pfeffer/
Feigenblätter/
Eppich/
Zilland/
Wermut/
Beyfuß/
Matten-Flachs/
Vergiß mein nicht/
Brendelblümlein/
Gelbe Nägelein/
Blaue Lilien/
Bertram/
Steinbrech allerley/
Hanenfuß/
Meerhirsch/
Baldrian/
Peonien/
Rosen/
Raniculi allerley/
Creutzkraut/
Schmertzwurtz/
Mispeln. Und dergleichen.

In diesem Monat solle man auch nachfolgende Kräuter/ Blumen und Wurtzeln colligiren.

Haselnuß-Gummi alle Morgen in diesem Monat/ Maßlieben und Schlüssel-Blumen den 5. 6. und 7. Tag dieses Monats Morgens vor Aufgang der Sonnen im ersten Grad.

VII. Im Feld.

1. In diesem Monat kan man säen Habern/ Hanff/ Flachs/ Gersten/ Erbsen und gelbe Rüben.

Nota. Die Gerste solle man nach dem funffzehenden Tage dieses Monats säen/ und zwar im feisten und guten Boden/ oder Grund/ dafern aber derselbige mager/ muß die Saat frühe geschehen.

Die Erbsen solle man säen nach dem Vollmond oder letzten Viertel.

Hanff und Flachs soll man säen im zunehmenden Mond/ jedoch beydes nur dünn/ also/ daß auf einen gevierdten Schuh Erdreich nur ungefehr sechs Körnlein kommen.

Was man sonsten säen will/ kan man zu Ende diß Monats gegen dem Mayen thun/ im übrigen/ was von dem Säen zu wissen vonnöthen/ hat man in der Claß vom Säen ferner Nachricht zu holen.

2. Jetzo in diesem Monat mag man auch die fetten und kräfftigen / oder feuchten Felder umackern / jedoch / daß dieselbige zuvor außgetrocknet / und sich das Erdreich nicht an die Pflug-Schar anhänge.

Nota. Man solle das umgeackerte Feld jederzeit / so offt solches geschehen / mit der Egen subtil / und daß keine Schollen bleiben / durchziehen.

3. Was im vorhergehendem Monat im Feld rückstellig verblieben / solle man jetzo thun.

4. Jetzo kan man auch die Wiesen wässern.

Im
MAJO, oder May.
I. Zu Hauß.

1. In diesem Monat kan man den Mayen-Thau / wie auch das Regen-Wasser einsammlen / so zu vielen Dingen gut; Auch wird die fleissige Hauß-Mutter jetzo vielerley gute Wasser brennen / als da ist: Erdbeer-Wasser / Saur-ampffer- Rosen-Roßmarin- Majoran- Mayblumen- Erdrauch- Scordium- Fenchel- Lindenblühe- und Pfifferling-Wasser / worzu selbige gut seynd / ist in der Claß von gebranten Wassern ferner nachzusehen.

2. Ingleichen wird die sorgfältige Meyerin nicht vergessen den Mayen-Butter in Vorrath zu sammlen / wie gute Kräuter-Käßlein zu machen.

3. Jetzo lässet man die Kühe rindern und anlauffen / auch scheeret man die Schafe / und sammlet die Gänß-Federn zur Schreiberey.

4. In diesem Monat solle man warme Kräuter-Bad / und warme Speise mit Nägelein / Zimmet und Roßmarin gebrauchen / ist auch Milch und Butter jetzo gesund / insonderheit die Geiß- oder Ziegen-Milch / man mag auch zur Leber und dem Haupt Ader lassen / und sonsten Artzney nehmen / man solle sich aber hüten / daß man von keinem Gehirn von den Thieren isset / dann es jetzo schädlich.

5. Man suchet auch in diesem Monat in dem Thau die bundte und gestreiffte May-Schnecken / thut dieselbige in ein Glaß / streuet Saltz darauf / und setzet die in die Sonne / diese geben alsdann ein köstlich Oel zu allen frischen Wunden heilsam und dienlich.

6. Jetzo werden auch die Regen-Würme gesammlet / denselbigen die Köpffe hinweg gethan / das übrige in ein Glaß mit Baum-Oel in die Sonne gehänget / hernach zum Gebrauch verwahret.

7. Man kan auch jetzo die Schafe des Tages dreymal melcken / auch kan man die Lämmer absetzen / und dieses kan man anfangen um Pfingsten / oder die Woche hernach.

8. Scheuer-Tennen kan man jetzo zurichten/wie auch die Läimen-Wände kleiben/ und Back-Oefen machen/ springen nicht auf.

9. Das Getráid fleissig umzuwenden; Dann es sonsten gerne laufft/ insonderheit wann es im Feld blühet.

10. Die Rechnungen und Inventaria über das Viehe zu verzeichnen/ beneben der Mehrung / und was darvon gestorben/ verkauffet / geschlachtet/ oder sonst abgangen.

11. Den Kühe- und Schaf-Mist auf das gebrachte Feld zu führen.

12. Die Pferde solle man jetzo/ beborab in der Gersten-Saat/ mit Essen/ Trincken/ Wischen/ Schwemmen/ und anderer Unterhaltung fleissig warten.

13. Wann der Hauß-Vater noch übrig Getráid auf dem Boden/ so solle er selbiges fleissig wenden lassen/ es wird sonsten müchzend/ und laufft an/ solle derowegen fein dünn liegen.

14. Die Hauß-Mutter kan jetzo auch den brütenden Hünern und Enten Hüner-Eyer unterlegen / so hat man den Sommer über junge Hüner und den Herbst Enten zu verspeisen.

15. Nach Pfingsten kan man von jungen Schwalben Wasser brennen/ solle gut seyn für die fallende Sucht.

Nota. In den Mägen der jungen Schwalben findet man Steine/ so zweyerley/ der eine ist roth oder gelblich / dieser ist gut für alte Kranckheiten und Gebrechen/ insonderheit auch für die schwere Noth/ solle in einem leinen Tüchlein unter der Achsel getragen werden. Der andere Schwalben-Stein ist schwartz / solle gut für das Fieber seyn.

16. Den Schweinen solle die Hauß-Mutter um diese Zeit Christ-Wurtzel in das Trincken legen/ weiln sie auf den Brachfeldern Raupen fressen/ und davon kranck werden.

17. Jngleichem solle man dem Rind-Viehe jetzo Lorbeern/ Meisterwurtzel und Salat zu fressen geben.

18. Jetzo solle der Meyer den Mist im Hof lassen zusammen schlagen/ und zur Winter-Saat auf das Feld führen.

19. Wann der Roggen blühet/ so lege den jungen Hünern Quendel ins Trincken / dieses ist gut für den Zipff / und andere Zufälle der jungen Hüner / so sonsten um diese Zeit gern sterben.

20. Man kan auch dem Rind-Viehe/ ehe man es auf die Weyde treibet/ ein wenig Butter-Brod eingeben / dann dieses ist ihnen um diese Zeit gar gesund.

21. Jetzo kan man die Ziegel machen von dem Läimen/ so im October eingegraben worden.

22. Im Vollmond solle man krebsen/ weiln sie um diese Zeit am völlsten

23. Junge

23. Junge Pferde/ und zwey-jährige Schweine/ solle man im abnehmenden Mond außwerffen oder schneiden lassen.

24. Das Viehe solle man Morgens frühe vor 7. oder 8. Uhr nicht außtreiben/ sonderlich auch die Schafe; Alldieweil ihnen das Thau ziemlich schaden zufügen kan: Also auch/ wann Nebel seynd/ so solle man das Vieh gar nicht außtreiben. Im übrigen spricht der May:

Ist auch ein Mond im Jahr/ der lustiger zu nennen/
Als ich? der trett herfür/ und geb es zu erkennen;
Die Früchte/ Laub und Graß/ in Gärten und in Feldern/
Der Thier- und Vögel-Schaar zu Hauß und in den Wäldern/
Bezeugen dieses klar/ auch Coridon thut machen/
Mit seiner Schäfer-Pfeiff/ die Schäferin jetzt lachen/
Nun brauche man die Zeit/ und derer gute Sachen/
Thu Hannß mit deiner Pfeiff die Grete lustig machen. T. M.

II. Im Blumen-Garten.

1. Jetzo solle man das Unkraut in den Blumen-Ländern außjeten.

2. Nun floriren Tulipan/ Narciffen/ Iris/ Hyacinthen/ Aphodil/ Martagon/ &c.

III. Im Küchen-Garten.

1 Was man den vorigen Monat an Sommerkappis und Köhl nicht versetzen können/ solle man jetzo und im Anfang dieses Monats thun/ man solle aber allezeit etwas guten Mist darzu thun.

2. Jetzo kan man auch die Melonen (wann dieselbige starck genug/) außsetzen/ man solle sie aber mit der Erde außnehmen/ also daß die Erde um die Wurtzel bleibe/ und solche nicht entblösset werde.

3. Rettich und Rüben kan man jetzo säen bey zunehmendem Mond im wässerigen Zeichen/ entweder im Fisch/ Krebs oder Scorpion.

4. Man säet nun auch Türckische Bohnen/ gelbe Rüben/ Salat/ Portzel/ Lactuc/ fein Majoran und Basilicum. Item Cicori Zucker-Wurtzel.

Nota. Alle Kräuter kan man jetzo verpflantzen/ außgenommen Peterfilien/ Körbel/ Melten und Spinat nicht.

Im Gegentheil so säet man jetzo im wachsenden Mond alle Krautfrüchte; Die Wurtzelfrüchte/ als da seynd Rüben/ Rettiche/ und dergleichen/ im abnehmenden Mond.

5. Was man von Zwiebeln und Möhren säen will/ kan man den Samen zuvor in Mistlachen-Wasser einweichen/ und ein wenig keimen lassen/ hernach läffet man solchen in der Lufft trocknen/ säet ihn hernach/ so wächset er wol.

Nota,

Nota. Hierbey ist wol zu mercken/ (wie oben bereits gemeldet worden) was von Küchen-Gewächs im abnehmenden Mond gesäet wird/ das wächset unter sich in die Wurtzel / als weisse und gelbe Rüben / so man Möhren nennet/ wie auch Zwiebeln; Was aber über sich in Kraut und Stengel wachsen solle / als Köhl / Kraut / und andere Feldfrüchte / solle im zunehmenden Mond gesäet werden.

6. Jetzo schneidet man auch Spargen/ Kreß/ Körbel/ und ziehet auf junge Rettiche/ und junge Mörrüben und Zwiebeln/ welche vor Winter geseet worden/ und was man sonsten zur Küche bedarff/ vergesset des Widers nicht.

7. Cucumern kan man auch jetzo verpflantzen/ wie die Melonen/ bevorab weiln sie fast eine Gleichheit mit einander haben.

8. Artischocken die Aeuglein / wann man sie von der Mutter mit so viel Wurtzeln/ als man immer haben kan / abgeschnitten hat/ darvon kan man in diesem Monat verpflantzen/ wann die Fröste vorbey / so tragen sie im nachfolgenden Herbst Köpffe.

9. Man kan in diesem Monat auch den Blumen-Kohl und Carviol in gewisse Geschirr säen/ und an warmen Orten aufbehalten/ so kan man ihn hernach im Julio verpflantzen.

Nota. Man solle sich aber hüten / daß man nichts bey nassem Wetter säe/ dann solches kommt nicht auf / und verdirbt.

IV. Im Baum-Garten.

1. Kan man die junge Bäumlein fleissig besehen / die grosse Würmer/ Raupen und Käfer von den jungen Schößlein säubern.

2. Was im Aprill befohlen / und nicht geschehen / solle man jetzo thun/ nemlich den Bäumen lassen / Schößlein und Wasser-Zweige an den alten Bäumen abschneiden.

3. Wann dürr Wetter/ so solle man jetzo die Pfropff-Stämme begiessen/ dieselbige abraupen / den schwachen Pfropff-Reissern die Blühe benehmen/ und im zunehmenden Monden anfangen umzusetzen / die jungen Bäumlein/ so im Jenner und Hornung gesteckt worden / mit der Mutter-Erde außheben und begiessen.

V. Im Wein-Garten.

1. Jetzo werden die Weinberge gehackt / und nach jedes Landes Art in denselbigen die gebührende Arbeit verrichtet.

2. Man macht die Bögen/ und bindet sie mit Stroh.

VI. Im Artzney-Garten.

1. In diesem Monat sammlet man allerhand gute Kräuter ein / als:

Bibenell / Lindenblüht / Mayenblümlein / und im abnehmenden Mond die Cardobenedicten.

2. Man ſammlet auch ein die Wurtzeln / Kräuter und Blumen / ſonderlich die Peonien.

3. Jetzo blühen nachfolgende Blumen und Kräuter / woraus man Waſſer brennen / und ſonſten colligiren kan.

Angelica.
Agleyen.
Aepffelbäume.
Apoſtemenkraut.
Betonien.
Bocksbart.
Blutwurtz.
Buretſch.
Benedicten-Wurtz und Kraut.
Berg-Storchſchnabel.
Beinhültzen.
Balſamkraut.
Bronnenkreß.
Baldrian.
Brombeerſtaude.
Bibenell.
Braunellen.
Beerwurtz.
Bergwicken / rothe / wilde.
Bößblum.
Cypreß.
Dannen.
Denckblümlein.
Erdbeer / weiß und rothe.
Ehrenpreiß.
Feldknobloch.
Friſchnägelein.
Fingerhut.
Fünfffingerkraut.
Fiſchzung.
Genſerich.
Gamanderlein.
Gottesgnad.
Hundesdill.
Hundskürbs.
Hanenfuß.
Hagigkraut.
Hindbeer.
Haſenklee.
Heydelbeer.
Haſelwurtz.
Je länger je lieber.
Johannes-Träublein.
Klebkraut.
Kohlkraut.
Körbel.
Kümmel.
Kornblumen.
Kreß.
Kreuſelbeer.
Kirſchen.
Lindenbaum.
Läußkraut.
Lilien die rothe.
Lilien im Waſſer.
Lilien die blaue.
Müllenblümlein.
Mayen-Rößlein.
Meerhirſch.
Maurpfeffer.
Mondenkraut.
Mannstreu.
Natterwurtz.
Natterzung.
Oſterlucey.

Pfri

Pfriemen / groß und klein.
Parthenium / siehet wie Camillen / wird colligiret / wie die Rein-Blumen hierunten vermeldet.
Pfifferling.
Pfingst-Nägelein.
Raddisteln.
Rauten.
Rettich.
Rosen- weisse und Leib-farbe.
Roßmarin.
Schellkraut das grosse / das kleine Schellkraut den 5. vor Aufgang der Sonnen.
Senff samt dem Kraut.
Schafkraut.
Storchschnabel.
Scheißkraut.
Springkörner.
Sanickel.
Schwartzkümmel.
Seeblumen.
Scharlach den wilden.
Saurampffer.
Sauklee.
Steinbrech den weissen.
Steinbaldrian.
Scabiosa, wann man ein Loch neben die Wurtzel gräbet / und schneidet sie wund / so fliesset ein Gummi heraus / und wird hart / disen kan man alle Abend in diesem Monat auffangen.
Thimian
Violen.
Wermuth zu Ende dieses Monats / Wasser darvon gebrannt.

Ferner solle man einsammlen:

Gelb Eisenkraut vor Aufgang der Sonnen.

Reinblumen / ehe es Blumen bekommt / im Anfang dieses Monats vor Aufgang der Sonnen / wann die Sonne noch im Stier ist / und der Mond im Zwilling.

Camillenblüht den ersten Tag dieses Monats / vor Aufgang der Sonnen / dißgleichen

Pappelnkraut.
Siegwartswurtz / Kraut / Blumen / und
Eybisch / ehe es Stengel bekommt / ebenmässig
Marien-Rößlein / und
Goldwurtzkraut / alle diese vom ersten biß den neundten Tag dieses Monats / Morgens vor Aufgang der Sonnen / und im Schatten gedörret.

Haselnmispeln mitten in diesem Monat vor Aufgang der Sonnen.

Haselnußbaum-Blüht / Daurant / und Rothen Hünerdarm } wann Sonn und Mond im Zwilling / Morgens vor Tag / ehe die Sonne aufgehet / im letzten Viertel des Mondes.

VII. Im Feld.

1. Dieſen Monat mag man auch Haber und den Weitzen mit vielen Halmen ſäen.

2 So man alten Lein-Saamen im Vorrath/ſo in 3. oder 4. Jahren nicht geſäet worden / ſo muß man einen Tag / oder zehen zuvor / ehe dann er geſäet wird/ ein Maß Bier/oder mehr/darauf gieſſen/läſſet ſolches die beſagte Tage darüber ſtehen/ ſäet ihn alsdann auf ein wol zugerichtetes Land/ ſo bekommt man ohne allen Zweiffel ſchönen Flachs.

Nota. Den Lein-Saamen ſolle man ſäen gegen dem Neuen Liecht.

3. In dieſem Monat pfleget man auch die feiſten und naſſen Aecker/welche lang feucht bleiben / zum erſten mal umzuackern; Die trockene Aecker aber zum andern mal.

4. Jetzo kan man auch den Miſt zur Winter-Saat in das Feld führen; Auch die Zäune außbeſſern / und Holtz hauen.

5. Jetzo ſolle man im Winter-Getraid aufhören/ graſen zu laſſen.

6. Heydenkorn kan man ſäen um Urbani im letzten Viertel/ ſonſt blühet es nimmer.

Im
JUNIO, oder Brachmonat.

I. Zu Hauß.

1. Das liegende Korn ſolle man jetzo/ um die angehende Blühe-Zeit/ offt und mit Fleiß / aufs wenigſte in einer Woche zum zweyten mal / umwenden/ damit es nicht Schaden nehme.

2. Das Schwein-Viehe ſolle man jetzo Abends und Morgens über Liebſtöckel/ Meiſter- und Eber-Wurtzel / trincken laſſen / dann weiln ſie jetzt allerhand Ungeziefer mit dem neuen Graß einfreſſen / ſo werden ſie ſonſten leichtlich kranck und ſterben.

3. Weiln jetzo die Bienen in dieſem Monat am meiſten zu ſchwärmen pflegen/ſo giebt man fleiſſig Achtung bey warmen Wetter/von Morgens acht biß Nachmittag um 4. Uhr/ und ſeynd jetzo die beſten / und können es außſtehen; Die andern aber / ſo nach dieſem Monat kommen / ſeynd nicht ſo gut.

4. Junge Hüner/ ſo dieſen Monat außkriechen/ſeynd nicht viel nutz/ und ſolle man den jungen Gänſen Abends und Morgens / ehe ſie auf die Weyde gehen/ und wann ſie wieder zu Hauſe kommen/ Habern vorſchütten/ dann ſie ſterben ſonſt leichtlich um dieſe Zeit.

5. Dieſen Monat macht die ſorgfältige Hauß-Mutter auch ihren Roſen-

Safft/

Safft/ Rosen-Zucker/ Rosen-Essig/ Rosen-Oel/ Rosen-Wein/ Rosen-Lattwerg/ und dergleichen/ ein.

6. Jetzo kan man auch gut Erdbeer-Wasser und Erdbeern-Brandenwein/ oder Spiritum vini machen/ auch Erdbeern mit Malvasier oder Zucker in Wein essen/ (wer es hat/) löschen den Durst/ und seynd dem Magen gesund.

7. Ingleichem kan man kalte Speisen/ so feucht/ süß und wol-riechend/ gebrauchen/ und die/ so leicht verdaulich seynd/ die Leber kühlen/ gutes Bier/ alten gesunden weissen Wein/ (jedoch nicht überflüssig/) darbey auch Venus und gar kalt Getränck meiden/ und sich vor Käse/ Schweinen-Fleisch und alles/ was gebraten ist/ item vor neuem Obst hüten.

8. Ausser Noth solle man jetzo keine Ader lassen/ auch keine sonderliche treibende Artzney brauchen.

9. Grosse Arbeit und Hitz soll man jetzo meiden/ Salat mit Oel/ auch Alant- und Wermut-Wein nüchtern getruncken/ ist jetzo gut und gesund.

10. Man kan auch diesen Monat die Gall purgieren/ man solle aber nicht viel schlaffen.

11. Wann die Rosen blühen/ so ist alle Tage gut Ader lassen/ jedoch nachdeme es die Noth erfordert.

12. Jetzo solle man die Scheuren säubern und außräumen/ und zu dem frischen Getrâid fertig halten.

13. Die geringe Lämmer/ Mertz-Schafe und Hämel kan man jetzo außsuchen und verkauffen.

14. Jetzo solle man auf die Bienen-Schwärm Achtung geben/ insonderheit nach Pfingsten und um Corporis Christi frühe um 8. Uhr/ biß Nachmittag um 3. oder 4. und währet die Schwärm-Zeit manchmal 4. oder 5. Wochen/ bißweiln auch wol länger/ darum solle man jederzeit die Bienen-Stöcke fertig halten.

15. Den Schafen kan man diesen und folgenden Monat vermenget Saltz geben.

16. Nach Johanni solle man keine junge Tauben mehr außfliegen lassen/ dann sie können dem Habich nicht mehr entgehen. Ingleichen auch nach Jacobi.

17. An etlichen Orten scheret man auch die Schaf um diese Zeit/ und führet die Küche zu den Ochsen.

18. Die Geiß-Milch ist jetzo diesen Monat sehr gut/ auch solle man sich mit frischer Mayen-Butter aufs gantze Jahr versehen/ weiln sie jetzo auch zum besten ist.

Ach! hat auf eine Zeit Frau Venus sehr geklaget/
Wie ihr der Rosenmond das Hertz im Leibe plaget/

Ach/ daß die Roſen-Blüht nur möchte bald verſchwinden/
Sonſt kan ich kein Genüg an einem Orte finden/
Die Roſe muß fürwahr die Sympathiam haben/
Mit Veneris Geblüt: Nun thu dich jetzo laben/
Mit Wein und guter Speiß/ Salat laß auch bereiten/
Und Hannß thu deine Gret zum grünen Mayen gleiten. T. M.

II. Im Blumen-Garten.

1. Man kan Widen und Begieſſen.

2. Jetzo leget man auch die Zweiglein von Topff-Nägelein ein/ und ſolches thut man nach dem Neuen Mond/ er falle gleich kurtz vor oder nach Johanni.

3. Grüne Würme oder Flöhe/ ſo gemeiniglich die Roſen-Knöpffe verderben/ muß man mit Eſſig beſprengen/ oder mit Petroli.

4. Das Zwiebel- und Wurtzel-Gewächſe der Blumen/ kan man in dieſem Monat/ wie auch im Auguſto, außgraben.

III. Im Küchen-Garten.

1. Vor St. Johanni ſolle der letzte Sommerkappis geſetzt werden/ auch ſolle man jetzo die Sonnen-Wirbel oder Wegwart ſäen.

2. Jetzt mag man auch Rüben ſäen im Neuen Liecht/ ingleichem Kürbs und Rettich.

Nota. Auf St. Johannis-Tag zwiſchen 10. und 11. Uhren/ ſolle man den Rettich-Saamen ſtecken/ man ſolle aber denſelben zuvor über Nacht in halb Wein und Eſſig einquellen/ und das Geſchirr wol zudecken/ daß es nicht Lufft habe/ ſo zwinget es den Saamen/ daß es ſich von einander thut und theilet/ wann ſie viel Kraut haben/ ſoll man es ein- oder zweymal/ doch das Hertz unverſehret/ abſchneiden/ und fortwachſen laſſen.

3. Um Johanni ſteckt man auch Türckiſche Bohnen. Dieſe kan man im Herbſt grün eſſen.

4. Jetzo ſäet man auch Winter-Endivien und Peterſilien/ ingleichen auch Latuck/ und noch einmal Braunen-Kohl/ und verſetzt ihn auf Jacobi.

Nota. Dieſen freſſen die Raupen nicht ſo ſehr.

5. Jetzo kan man aus dem Küchen-Garten genieſſen/ Erbſen/ Bohnen/ Wurtzel/ Rabuntzel/ Spinat/ Portulaca/ Dill/ Breitpfeffer/ Pimpenell/ Meliſſe/ Endivien/ und dergleichen.

6. Um St. Johanni iſt auch der Köpfflein-Salat-Saamen zeitig/ und kan man denſelbigen jetzo abnehmen/ da es bey vollem Liecht geſchehen könte/

wäre

wäre es gar gut. Der Saame ist weiß/ und die Knöpffe gelb. Derowegen wann der Wind das Haar darauf hinweg gewehet / so nimmt man ihn ab.

7. Endivien-Salat kan man auch säen in dem nächsten Mond-Schein nach Pfingsten/ Nachmittag um 3. Uhr/ in gute mürbe sandichte Erde/ solle ziemlich dick gesäet werden.

IV. Im Baum-Garten.

1. In diesem Monat kan man auch den Bäumen lassen.

2. Wann die Bäume gar voller Obst/ so schüttelt man sie/ oder bricht sie ab/ und bringet die böse / wurmstichiche und faule Frucht weg / damit die andern dafür wachsen können.

3. Wann an den jungen Bäumen die Rinde aufreisset / so verstreichet man den Riß mit Baumwachs.

4. Man vertilget die Raupen und Würme/ Ameisen/ und dergleichen.

5. Die Schößling an den Pfropff-Stämmen/ auch Wasser-Zweiglein schneidet man hinweg.

6. Jetzo sammlet man auch die Steine und Kern von allerhand Obst zur kräfftigen Pflantzung.

7. In diesem Monat zeitigen die Kirschen / Birn / Aepffel / Johannesbeer / und ander frühzeitiges Obst.

8. Jetzo fänget der Sommer an/ und werden zweyerley Gattungen des Impffens vorgenommen/ deren die Erste in das Aeuglein/ wann nemlich die frische Schützlung um so viel erstärcket / daß sie schöne Augen bekommen/ welches gemeiniglich gegen Johanni geschiehet ; Die andere Impffen ist in das Röhrlein / worvon hinten in der Claß von Pflantzung der Bäume ferner nachzusehen ist.

9. In diesem Monat hat man auch Achtung auf die junge Schoß der Bäume / daß dieselbige von dem Wind / Käfern / und andern nicht verletzet werden/ auch daß man das Graß fein sauber um die junge Zweige außziehe/ damit solche desto besser aufwachsen mögen / und ihnen die Nahrung nicht entzogen werde.

10. Die an den Wurtzeln entblösete Bäume solle man jetzo mit Erden beschütten / und für der Sonnen-Hitze verwahren.

V. Im Wein-Garten.

1. An etlichen Orten wird um diese Zeit des Monats / die Arbeit in den Wein-Gärten / ausserhalb des Jätens / schier meistentheils verrichtet seyn/ weiln solche Arbeit vor Johanni geschehen solle.

2. Jetzo hefftet man / nach des Landes Gelegenheit / die Reben / und solle man

man im Auffheben der Schossen wol Achtung geben / daß man dieselbige nicht vom Stock abreisse / oder abbreche / auch kan man jetzo das letzte mal rühren.

VI. Im Artzney-Garten.

1. Jetzo sammlet die verständige Hauß-Mutter die Linden-Blüt / ein Wasser daraus zu brennen / ingleichen die Rosen / und allerhand gute Kräuter / zum Distilliren.

2. Auf den 17. und 18. Tage dieses Monats des Morgens / vor Aufgang der Sonnen / solle eingesammlet werden der kleine Daurant.

3. Diesen Monat über kan man auch den Gummi von Scabiosen-Wurtzeln colligiren.

4. Jetzo solle man auch das kleine Schellkraut einholen / und dieses solle geschehen den andern Tag nach dem Vollmond gegen Abend / wann die Sonne untergehen will / nemlich / so man solches zur Verstopffung der Gulden-Ader brauchen wolte.

5. Man sammlet auch jetzo wilde Salbey-Blüt / Steinbrech-Kraut / und Mäuß-Oehrlein / zu den Träncken im Neumond: Zur Lösung und Weichung aber im abnehmenden Mond.

6. Item Viperina, Schlangen-Mord genannt / Hertzwurtzel / die schwartze Flecken auf den Blättern hat / Achilea genannt / Sophia oder Güldenguntzel / Haselwurtz-Blätter / auch Haselmispel / zu äusserlichen Schäden einzustreuen; Diese alle sollen gesammlet werden den 2. und 3. Tag vor dem vollen Mond / so die Sonne in der Jungfrau ist.

7. Liebstöckel / Buchholder und rothe Angelica sollen colligiret werden / wann Sonn und Mond im Krebs seynd.

8. Item / Schafsgarben / wann Sonn und Mond im Krebs ist / im letzten Viertel / dieses ist gut zu den Pestilentzischen Wund-Träncken.

9. Ingleichem Cardobenedicten-Kraut / so einen köstlichen Wund-Tranck giebt / wann es in diesem Monat zu Anfangs eingesammlet wird / giebt auch ein vortreffliches Pulver zu Pflastern und Schäden / mit Zusatz von gepülverten Schleen-Rinden.

10. Zu Aufgang dieses Monats / wann die Sonne im Stier / und der Mond im Zwilling: Oder / wann die Sonne im Zwilling / und der Mond im Krebs ist / von 2. Uhr Nachmittag / biß gegen 8. Uhr auf den Abend / können nachfolgende Kräuter colligiret werden.

Köhl / Brassica genannt / mit allen seinen Speciebus. Auch Salbey / so zum dritten mal abgenommen. Kapiskraut / und was dergleichen ist. Unzeitig Bohnen-Stroh und Blätter. Auch unzeitige junge Rüben. Item / gemein

mein Hecken-Graß / abschmeckender Hüner-Fuß / blauer Hünerdarm / auch die weisse Braunwurtz / so in fliessenden Wassern wächset / unzeitige Disteln und Linsen / Meerlinsen.

11. Epulus, Hypericon, Zelepheam und Schafsgarbe werden colligiret / wann die Sonn und Mond im Krebs.

12. In diesem Monat können nachfolgende Kräuter und Wurtzeln noch ferner eingesammlet und zur Artzney verwahret werden / als da seynd:

Andorn der stinckende.
Augentrost.
Apostemenkraut.
Attich.
Bergeppich.
Berenklau.
Betonien.
Burkarten Kräuter.
Bettstroh unser lieben Frau.
Benedictenwurtz.
Bilsam.
Baldrian.
Bibenell.
Braunellen.
Burzelkraut.
Brombeerstaude.
Basilien.
Cypreß der Wilde.
Christophelskraut.
Cypressenkraut das Zahme.
Costwurtzel.
Camillen.
Dill.
Damon.
Dürrwurtz.
Disteln mit weissen Sprenckeln.
Durchwachs
Dosten.
Erdrauch.
Entzian.
Ernrosen.
Erbs.
Erdbeerkraut.
Filtzkraut.
Flachs.
Fingerkraut.
Flöhkraut.
Fünffingerkraut.
Feldpoley.
Gold-Lilien.
Gauchheil.
Gottesgnad.
Garbe.
Graß-Lilien.
Gantzdistel.
Gülden Widerthon.
Güldenguntzel wie Sion / so hernach gemeldet.
Graß Allerley.
Hundskürbs.
Hünerdarm.
Hadderdisteln.
Himmelröslein.
Hundszunge.
Hanenfuß.
Habermarck.
Habichkraut.
Heydekorn.
Haußkraut.
Hindbeer.
Haußwurtz.
Holunder.
Haselwurtz.
Ibisch.

Johanniskraut.
Kleberkraut.
Krötenkraut.
Klee den grossen süssen.
Knoblochkraut.
Kümmel den Weissen.
Krayenfuß.
Kleen den gelben.
Kerngert.
Katzenklee.
Kreß.
Kornrosen.
Läußkraut.
Lilien unser Frauen.
Leinkraut.
Lavendel.
Lattich.
Lungen- oder Leberkraut.
Lindenbaum.
Meyer.
Meyer den Rothen.
Majoran.
Meerhirß.
Melissen.
Mutterwurtz.
Mutterkraut.
Maurrauten.
Meisterwurtz.
Natterwurtz.
Nägelein die Indianische.
Nabelkraut.
Nesseln.
Oster-Lucia.
Ochsenzungen.
Ochsenzungen die Wilde.
Ochsenbrech.
Pfingstblumen.
Pfifferling.
Pfenningkraut.
Ringelblumen.
Ritterspor.
Rattendisteln.
Rosenfarbkraut.
Rabuntzel.
Rettich.
Raten.
Schlüsselblumen.
Schwalbenwurtz.
Süßholtz.
Schoßkraut.
Schirling.
Schellwurtz.
Schellkraut/ wann es stopffen soll zur Gülden Ader/ den andern Tag nach dem Voll-Mond gegen Nacht/ wann die Sonne untergehen will.
Schuppenwurtz.
Senff den wilden Weissen.
Storchschnabel.
Scheißkraut.
Stundkraut.
Steinklee.
Stein-Leberkraut.
Sinnan.
Seeblumen.
Springkraut.
Schafkraut.
Speck-Lilien.
Schabab.
Sonnenblumen.
Scharlach.
Steinbrech den Rothen.
Scordium oder Wasserbottenig.
Scabiosa oder Apostemenkraut.
Sanickel.
Sieben-farbe Blümlein.

Sion

Sion im neuen Junio, wann der Mond neu wird/ welches man den Neuen Brachmonat heisset/ und die Sonne im Zwilling ist/ vor Aufgang der Sonnen.
Teschelkraut.
Tamarisken-Holtz.
Thym.
Wermut.
Winden.
Wegwart.
Wasserdisteln.
Wilde Rüblein.
Weiderich.
Wintergrün.
Wegtritt.
Wasserwegerich.
Wäschkraut.
Wallwurtz.
Wundkraut.
Wolffsmilch.
Wüllkraut.
Wicken.
Weinreben.
Zäpffelkraut.
Zweyblat.

VII. Im Feld.

1. Jetzo hat sich der Hauß-Vatter mit seinem Gesinde und Taglöhnern zu schicken und gerüst zu halten/ das Heu einzumachen/ die Winter-Gerste zu schneiden/ und sich zur Korn-Erndte zu schicken.

2. Im abnehmenden Mond solle man diesen Monat die Aecker misten/ und zu Ende dieses Monats herum stürtzen zur Winter-Saat.

3. Wann es in diesem Monat geregnet hat/ so solle man das Feld/ (wo man Kraut hinpflantzen will/) umackern/ dann die Kraut-Pflantzen wollen einen feuchten Grund haben/ darinnen sie gerne fortkommen und bekleiben.

4. An etlichen Orten säet man auch in diesem Monat den Hirsen.

5. Jetzo kan man auch die Wiesen mähen.

6. Im abnehmenden Mond dieses Monats solle man den Mist auf die Brachfelder führen/ und zu Ende dieses Monats/ so stürtzet man die gemistete Aecker/ daß der Mist unter die Erde kommt.

7. Jetzo kan man auch zum Pferd-Futter Wicken/ und dergleichen säen.

8. Man kan auch späten Lein-Saamen säen auf Viti.

Nota. Wann man Grummet-Wiesen mähet vor Johanni im vollem Mondschein/ so solle dasselbige nicht sehr schwinden.

9. In diesem Monat solle man die fette/ mürbe/ und grassichte Felder zum dritten mal umackern.

10. Die Bohnen solle man in diesem Monat/ im abnehmenden Mond/ außziehen/ und vor Tag/ ehe der Mond aufgehet/ außdreschen/ so sie dann wieder verkaltet/ solle man sie behalten; Dieses solle darzu dienen/ oder gut seyn/ daß sie keine Mülben bekommen.

Nota. Nach Gelegenheit des Orts pfleget man um Petri Pauli bey gutem Wetter das Graß auf den Wiesen abzumähen/ Heu daraus zu machen/ auffzuhäuffen/ und dasselbige einzuführen.

Im
JULIO, oder Heumonat.
I. Zu Hauß.

1. In diesem Monat solle man die jungen Fercklein nicht in den aufgehenden Flachs-Acker lauffen lassen/ dann darvon sterben sie.

2. Jetzo kan die Hauß-Mutter die junge Hanen capaunen/ dann es giebt eine gute Art.

3. Der Hauß-Vatter mag jetzo allerley Rind-Viehe aus der Weyde verkauffen um Jacobi.

3. Auf Jacobi kan man fremde Ochsen und Schweine kauffen.

5. Jetzo werden die Ochsen zu den Kühen/ und die Widder zu den Schafen gelassen/ dieselbige zu vermehren.

6. Zu dieser Zeit solle man meiden Artzney/ Purgieren/ Baden/ nicht viel schlaffen und Venus Spiel/ insonderheit solle man den 3. und 25. Tag dieses Monats nicht zur Ader lassen/ auch solle man nicht gehling trincken/ des starcken Weins und Gewürtzes solle man ebenmässig sich enthalten.

7. Hingegen kan man essen Lattich/ Spargen/ Kressen/ Eyer/ einen guten Salbey-Tranck/ auch guten alten Wein/ so nicht starck/ oder gut alt Bier kan man trincken/ erlabet das Hertz/ Magen und Muth.

8. Zu dieser Zeit solle man sich mit schwerer Arbeit des Leibes nicht überladen/ noch allzusehr erhitzen/ zum öfftern aber den Schweiß mit weissen Hembdern abwechseln.

9. Jetzo mag man sich auch mit Kirschen erfrischen/ machen ein fett und gut Geblüt/ die Steine zerbissen und gessen/ reinigen den Leib/ brechen den Stein in Nieren und Blasen.

10. In diesem Monat seynd auch die Melonen gut/ man solle aber dieselbige mit Pfeffer und Saltz/ oder Zucker/ und derer nicht zu viel geniessen.

11. Wer eine hitzige Leber hat/ der trincke gesotten Wasser von Wegwart-Wurtzel mit kleinen Rosinlein/ oder mische es unter den Wein.

12. Wann jemand um diese Zeit einen starcken Trunck gethan in der Hitze und ihme wehe ist/ der esse Salat von Maßlieben.

13. Wer etwan in diesem Monat von einem wütenden Hund gebissen/

der

der trincke von Tausendgüldenkraut/ und nehme ein Quintlein von demselbigen Pulver ein.

14. In den gar heissen Tagen dieses Monats/ wann die Pferde starck arbeiten müssen/ solle man sie offt träncken/ und zu Abends fein tieff im Wasser schwemmen/ wann sie zuvor geruhet/ und nicht mehr schwitzig seynd.

Nota. Heu ist auch noch gut einzuführen/ so es im vorigen Monat zu naß gewesen wäre.

Die Frucht laß auch wol zeitig werden/ sonsten dorret sie ein/ und giebt schlecht Meel/ und wird gerne müchzend.

Purgieren solt du jetzt/ wie auch das Ader lassen/
Als wie ein schädlich Ding/ einstellen und auch hassen/
Der Hunde-Sterne kan ohn das den Leib bewegen/
Und in ein Augenblick die G'sundheit niederlegen.
Derwegen soll man auch die starcke Hitze meyden/
Und an ein kühlen Ort mit gutem Wein sich weyden/
Hör Hannß/ wilt du spatziern/ so bleibe von den Bohnen
Mit deiner Greten weg/ sonst must du dreyfach lohnen.

II. Im Blumen-Garten.

1. Säet Tulipanen/ Kayfers-Cron/ und dergleichen Zwiebel-Gewächs/ so bald die Saamen reiff worden/ dieweil sie also am besten fortkommen.

2. Windet und begiesset.

3. Jetzo floriren Blumen und bringen Saamen Aconitum Cœruleum, After Luteus, &c.

III. Im Küchen-Garten.

1. Auf Margaretha oder Kiliani im letzten Viertel des Mondes kan man weisse Rüben säen/ diese sollen gar weich und gut zu kochen seyn.

2. Um Jacobi oder 8. Tage hernacher/ kan man auch Capis-Saamen säen zu den Winter-Pflantzen.

3. Was für Küchen-Gewächs in dieser Zeit Saamen hat/ so anfänget reiff zu werden/ solle man von Tag zu Tag abnehmen/ damit derselbige nicht vergeblich außfalle.

4. Um Jacobi solle man auch im Küchen-Garten das Kraut abblatten/ damit es desto besser zu Köpffen sich schliessen möge.

5. Jetzo säet man auch Spinat/ Rüben/ Körbel/ Winter-Endivien/ Laucke/ Rettich und Köhl/ der erst im dritten Jahr schosset.

6. Auf Jacobi solle man auch die Winter-Zwiebeln ohne Saamen außgeben/ und zum Abtrocknen hinlegen biß auf Michaelis; Jetzo solle man auch die Zwiebelkräuter niedertretten.

7. Aus dem Küchen-Garten kan man jetzo genieſſen Paſtinack/ Cucumern/ Melonen/ welſche Bohnen/ oder Faſolen/ Spargen/ Latuck/ Zwiebeln/ Knobloch/ Baſilien/ Saturey/ Artiſchocken/ und dergleichen.

8. In dieſem Monat verſetzet man auch die Salbey mit Rauten untermenget.

IV. Im Baum-Garten.

1. In dieſem Monat kan man im abnehmenden Mond allerley Bäume pfropffen/ nemlich Aepffel-Birn-Pflaumen-Kriechen-Kirſchen- und andere dergleichen Bäume.

2. Wann die junge Bäume zu dieſer hitzigen Zeit etwan anfangen zu dorren/ ſo muß man dieſelbige mit laulechtem Waſſer/ ſo mit Miſt vermenget/ wieder erquicken/ auch zu derer Kühlung etwas Kraut oder Graß auf die Wurtzel legen.

3. Wann die Aepffel-Bäume gar zu voller Frucht/ ſolle man die jenige/ ſo einander im Wachſen hintern/ ableſen/ inſonderheit/ was wurmſtichig iſt/ und kan man das abgeleſene Obſt den Schweinen geben.

4. Man ſolle zu dieſer Zeit auch die Neben-Schoß an den Bäumen hinweg ſchneiden.

5. Kern und Steine zum Pflantzen der Bäume zu ſammlen/ ſolle jetzo auch nicht vergeſſen werden.

6. Jetzo werden Aepffel- Birn- und andere Baum-Früchte zeitig/ auch fänget der Holder- Attich- Spiel-Baum Beer zu gewinnen an.

Nota. Bey dieſer hitzigen Zeit ſolle man zu den jährigen und zweyjährigen Baum-Pflantzen ſehen/ ob die Ameiſen ihr Geſchmeiß an die neu-gewachſene Schößling hängen/ (welches faſt alle Jahr umb dieſe Zeit geſchiehet/) wann man nun dergleichen findet/ ſolle mans verderben und abthun/ dann ſonſten verhindern ſie das Wachſen der Bäume/ und wo es die Gelegenheit des Orts leiden will/ ſolle man Waſſer zu den Bäumen leiten.

V. Im Wein-Garten.

1. An unterſchiedlichen Orten hacket man im Weinberg das andere mal.

2. Man hefftet auch die Reben.

VI. Im Artzney-Garten.

1. Jetzo ſtehet in voller Krafft Aniſum, Apium, Bugloſſum, &c.

2. Die

2. Die sorgfältige Hauß-Mutter kan derohalben zur Artzney dienlich nachfolgende Kräuter und Wurtzeln einsammlen/ nemlich:

Agrimonia, Aniß.
Beyfuß.
Blutkraut.
Beernklau.
Bronnenkreß/ so noch jung/ dieser solle gesammlet werden/ um Jacobi/ wann die Sonne niedergehet und im Löwen/ der Mond aber im Scorpion ist.
Camillen im Anfang diß Monats/ zwischen Jacobi und Laurentii.
Cardobenedicten.
Cichorea die gelbe/ im vollen Mond.
Erlenbaum/ wann die Sonne niedergehet.
Galgant/ im vollen Mond.
Gelbe Weyden/ im Anfang dieses Monats.
Güldenguntzel/ wann der Mond acht Tage alt ist.
Himmelbrandt im Vollmond.
Haberdistel ingleichem.
Hanff zwischen Jacobi und Laurentii.
Hertzwurtzel/ wann der Mond acht Tage alt ist.
Haselwurtzelblätter ingleichem.
Hysop.
Ireas
Lavendel.
Ligustrum, im Anfang dieses Monats.
Liebstöckel.
Meisterwurtz.
Nießwurtz.
Portulaca/ um St. Jacobi.
Pappeln/ die wilde im Vollmond.
Rothe Weyden/ um St. Jacobi/ wann die Sonne niedergehet und im Löwen/ der Mond aber im Scorpion ist.
Rabuntzeln ingleichen.
Röhrleinkraut im Vollmond.
Salbey
Sanickel.
Stein-Weyden/ um St. Jacobi.
Steinbrech/ ingleichem.
Sambucus, im Anfang dieses Monats.

Sambu-

Sambucus Cerei ingleichem.
Springkörner ebenmäſſig.
Taubenkörbel.
Timian.
Viperina, wann der Mond acht Tage alt iſt.
Wermut.
Wundtmüde.
Wollkraut.
Waſſerbethonien.
Wallwurtz.
Waſſergraß um St. Jacobi.
Waſſerbungen ingleichem.
Wallwurtz die Groſſe / im Vollmond.

3. In dieſem Monat bringen Saamen:

Ampfferwurtz.
Augurien.
Aron.
Baldrian.
Bibenell.
Benedictenwurtzel.
Dreyfaltigkeitblumen.
Erdbeer / rothe und weiſſe.
Hindbeer. Holderbeer.
Ingber der Teutſche.
Knabenkraut.
Kappelblumen.
Lunaria Græca.
Lungenkraut.
Mayenblumen.
Muſcatenblumen.
Monkraut.
Speck-Lilien.
Schabab.
Ziegenbart.

In dieſem Monat blühen auch nachfolgende:

Angelica.
Andorn.
Alantwurtzel.
Apoſtemenkraut.
Ahorn bringet jetzo Saamen /
Betonien.
Beerenklau.
Bockshorn.
Braunwurtz.
Beerwurtz.
Baſilien.
Bronnenkreß.
Braunellen.
Burtzelkraut.
Bibenell.
Bohnen.
Blutwurtz.
Bohnen / die Welſche.
Baldrian bringet Saamen / ingleichem
Bibernell / wie auch
Benedictenwurtz.
Cypreſſenbaum.
Cardobenedicten.
Dill.
Dürrwurtz.
Donner-Nägelein.
Dreyfaltigkeitblum / bringt Saamen.

Eber

Eberwurtz.
Erdpfriemen.
Eybisch.
Eysenkraut.
Eppich/ den Grossen.
Fenchel.
Fingerhutkraut.
Feigbohnen.
Flachskraut.
Fünffingerkraut.
Genserich.
Gamanderlein.
Grundwurtz.
Graßlilien.
Gartenbaldrian.
Himmelrößlein.
Haselkohl.
Hederich.
Hirschpoley.
Hanenfuß/ dreyerley Sorten.
Hispanisch Salat.
Haußwurtz/die grosse und kleine.
Himbeer.
Holunderbeer.
Hertzgespan.
Hanff.
Jocheyl.
Indianische Nägelein.
Isop/ zahm und wilde.
Jacobsblumen.
Kornblumen.
Kräenfuß.
Klee allerley.
Korn/ das Türckische.
Kartendistel.
Katzenmüntz.
Klettenkraut.
Kappenblumen/ hat jetzo Saamen/ ingleichem:
Knabenkraut.
Leberkraut.
Lavendel.
Läußkraut.
Majoran.
Meisterwurtz.
Mayenblümlein bringen jetzo Saamen.
Mangolt/ der rothe.
Meyer.
Meerhirsch.
Melissen.
Müntz.
Mutterkraut.
Nießwurtz/ die weisse.
Nüßlekraut.
Ochsenbrech.
Odermennig.
Pfeffer/ der Indianische.
Pfefferkraut.
Pappeln.
Poley.
Pfenningkraut.
Ringelblumen.
Rindsaugen.
Rapuntzeln bringen Saamen.
Rother Sonnenthau.
Reinfarn.
Rauten.
Ritterspor.
Schwartzwinden.
Schirling.
Steinwurtz/ dreyerley.
Schwalbenwurtz.
Süßholtz.
Springkraut.
Steinbrech/ zweyerley.
Salbey.
Scharlach.

Schwertel.
Senff zweyerley.
Speck-Lilien / und
Schabab bringen Saamen.
Tauſendgüldenkraut.
Taubenkraut.
Türckiſch Korn.
Taubenkropff.
Waſſer-Violen.
Wermut.
Wolffswurtz.
Waſſer-Angelica.
Wegwart.
Wolffsmilch.
Waſſerbattenis.
Wolgemuth / der wilde.
Wundkraut.
Wollkraut.
Zwiebel bringen Saamen.
Ziegenkraut.
Zäpffleinkraut.

Nota. Alle Kräuter / Blumen / Saamen und Wurtzeln / ſo man zur Artzney brauchen will / ſollen nicht an der Sonnen / ſondern im Lufft und Schatten gedörret ſeyn; was Blumen oder Blüt hat / kan zwiſchen zweyen ſaubern Tüchern oder Pappier zugedeckt / getrocknet werden.

VII. Im Feld.

1. Jetzo läſſet man die Frucht wol zeitig werden / ſonſten dorret ſie ein / und giebt ſchlecht Meel / wird auch gern müchzend.

2. Wannes im vorigen Monat zu naß geweſen / kan man das Heu einführen.

3. In dieſem Monat kan man zum andern mal die Aecker umackern zur Winter-Saat / ingleichem die wilden Aecker / ſo man ins künfftige bauen will / von allem Unkraut / Wurtzeln und Stopffeln reinigen und ſäubern.

Nota. Etliche ſäen um Jacobi / 8. Tage zuvor / und 8. Tage hernach / im abnehmenden Mond die Rüb-Saat / je nachdeme es des Landes Art und Gelegenheit mit ſich bringet / die Rüben aber ſolle man frühe Morgens bey guter Zeit ſäen / oder des Abends ſpät in wol-gebaute fette Aecker.

4. So bald die Gerſten eingeerndtet / ſolle man die Stoppeln umackern / fleiſſig einegen / hernach weiſſe Rüben darein ſäen.

5. In dieſem Monat zu Anfang kan man umbackern und pflügen / zur Winter-Saat.

6. Jetzo kan man auch im abnehmenden Mond abmähen und einſammlen / Erbſen / Bohnen / Wicken und Linſen.

7. An unterſchiedlichen Orten / inſonderheit wo es ein warm Land / hat die Schnitter-Erndte ein Ende / und fänget man an / allerley Getraid zu dreſchen.

8. Den

8. Den Hanff und Flachs kan man auch anietzo / je nachdeme es des Landes Gelegenheit mit sich bringet / außropffen.

Im
AUGUSTO, oder Augustmonat.
I. Zu Hauß.

1. Auf Bartholomæi höret man auf / die Schafe dreymal zu melcken / und milcket dieselbige nur zweymal.

2. In diesem Monat wird auch allerhand Getraid eingesammlet.

3. Die Hauß-Mutter sammlet auch jetzo die Eyer im abnehmenden Mond / und leget sie in Kleyen / geschnitten Stroh oder Spreyer / so halten sie sich lang.

4. Weilen das Brod um diese Zeit gern schimmelt / so muß man es desto mehr saltzen.

5. Den Flachs solle man auch / so bald er eingebracht / reifflen / und die Knotten außdreschen.

6. Man lässet auch Korn und Weitzen zum Saamen außdreschen.

7. Um Bartholomæi leget man die Mast-Schweine ein im ersten Viertel / wann der Mond zunimmt.

8. Von Eychen / Erlen und Bircken sammlet man das Schaf-Laub / lässet es wol trocknen / und macht es in Binde zusammen.

9. Das Sommer-Getraid solle man auf das Dünneste auf den Boden frisch schütten / und allezeit über den andern oder dritten Tag wenden.

10. Jetzo solle man auch den Herbst-Mist außführen.

Nota. Man solle den Pferden nicht vom neuen Haber zu fressen geben / dann sie werden sonsten kranck darvon.

11. Jetzo kan man auch nach der Erndte die Ochsen / Kühe / Pferde / Schweine / Hämmel / Gänse / ꝛc. in die Stoppel-Felder treiben / und werden die Hämmel gut zum Schlachten / und kan man die Ochsen mästen / so man gegen den Winter schlachten will.

12. Die Hauß-Mutter solle jetzo keine Henne mehr brüten lassen / weiln nach diesem Monat / schon die Kälte kommt / und die junge Hüner gern erfrieren.

13. In diesem Monat kan man auch den Honig von den Bienen nehmen.

14. Zwischen beyden Frauen-Tägen / Mariæ Himmelfahrt und Mariæ Geburt / solle man das Hirschhorn einsammlen.

15. Erlenlaub solle man unter das eingeführte Getraid streuen / ist gut vider die Mäuse / daß dieselbe nicht so viel Schaden thun.

16. Auch solle man in das Bier / es für Säure zu bewahren / ein frisch erst

neu-gelegtes Ey fein gemachſam in das Faß einſencken/ hernach den Spunten mit Läimen oder naſſer Aſche wol verwahren.

17. Auſſerhalb der Noth ſolle man dieſen Monat meiden das Bad/ Aderlaſſen/ Artzneyen/ und das Tag-Schlaffen; Auch ſeynd jetzo die Melonen und Köhl ſchädlich/ man ſolle mäſſig leben/ Salbey- und rothen Wein mag man zu dieſer Zeit trincken/ ſtärcken das Hertz/ Magen und Leber/ alſo iſt auch die ſaure Speiſe gut/ und dienen auch zur Geſundheit/ Kalbfleiſch und junge Hüner; In Summa:

So dich die Noth nicht treibt/ ſo laß kein Ader ſchlagen/
Kein Purgantz brauche auch in dieſen Augſtmond-Tagen/
Ergetze deinen Leib mit guten ſtarcken Speiſen/
Ein Trünckelein Firne-Wein/ nun laß dich ferner weiſen/
Trinck her/ ich thu Beſcheid/ darmit will ich bezeugen/
Daß meine Regel gut. Trotz/ dem es wird gereuen/
Auch zugelaſſen iſt/ daß Hanns die Pfeiffe rühre/
Und ſeine liebe Gret ehrlich zum Tantze führe. T. M.

II. Im Blumen-Garten.

Die vornehmſte Arbeit in dieſem Monat des Blumen-Gartens iſt/ daß man zwey Tage vor dem Vollmond/ die Zweige der Scherben oder Topff-Nägelein/ ſo im Junio eingeleget/ verpflantze.

III. Im Küchen-Garten.

1. Jetzo ſäet man zum zweyten mal Steck-Rüben.
2. Jngleichen Winter-Rapuntzel/ Möhr-Rüben/ ſo vor Winter aufgehen/ und im Majo jung zu eſſen.
3. Jetzo kan man nutzen aus dem Küchengarten/ wie im vorigen Monat.
4. Dieſen Monat iſt im Küchen-Garten zeitig der Türckiſche Weitz/ Senff/ Kürbs/ allerhand Köhl/ und dergleichen.
5. Jn dieſem Monat ſolle man auch den Knobloch außziehen/ wie auch Zwiebeln auf Bartholomæi oder Laurentii.
6. Man kan auch jetzo den Hirſen einbringen.
7. Jetzo kan man auch Rettich ſäen.

Nota. Wann man 8. oder 14. Tage vor Laurentii die Zwiebeln in dem Küchengarten außgezogen/ ſo kan man die Gartenbette umgraben/ hernach trockenen Rübſamen darein ſäen/ wann es Regenwetter iſt: Dieſe Rüben kan man auf Martini unter Fleiſch genieſſen/ oder man läſſet ſie den Winter über in dem Land ſtehen/ und/ wann es nicht gefroren/ außziehen und verſpeiſen; Man ſolle ſie

aber

aber nicht dick säen / damit sie desto besser zeitigen und wachsen können.

8. In diesem Monat säet man etlicher Orten auch den Binetsch / oder Spinat / diesen kan man hernach in der Fasten geniessen / also auch Savoyer-Köhl / Endivien und Rüben / solche im November zu verpflantzen / damit man künfftiges Jahr desto früher dieselbige geniessen könne.

IV. Im Baum-Garten.

1. In diesem Monat kan man die Nüsse schwingen und abmachen.

2. Man sammlet auch das späte Obst / so die vornehmste Arbeit.

3. Verwahret die Pfirsich- Aepffel- und Birn-Kerne zur Pflantzung im folgendem Mertz.

4. Um Michaeli setzet man die Bäumlein von fremden Gewächs aus den Gärten in die Keller-Gewölb oder Garten-Stüblein.

5. Anjetzo stutzet und beschneidet man auch die Hecken / den Buchs / oder Gelänter.

6. Wann etwan in dem Baum-Garten ein Baum zu dieser Zeit Mangel oder Gebrechen hat / so kan man durch allerhand Mittel demselbigen jetzo helffen.

V. Im Wein-Garten.

1. An etlichen Orten ist jetzo die dritte Hacke / um Laurentii / blatet ab / und schneidet weg.

2. Jetzo kan man auch die Weingärten vom Unkraut säubern und jeten.

Nota. Das Hacken um diese Zeit in den Weinbergen solle Vormittags geschehen.

VI. Im Artzney-Garten.

1. Jetzo stehen vorige Kräuter des vorhergehenden Monden noch in voller Blühe / wie auch der Säame.

2. Vom 15. dieses Monats biß den 8. September / nemlich den zweyen Frauen Tagen / Mariæ Himmelfahrt und Mariæ Geburt / sammlet man allerhand nützliche Kräuter zur Artzney dienlich ein / vornemlich nachfolgende:

Apostemenkraut / ist Scabiosa.
Augentrost / blau und weiß.
Alant auf Laurentii.
Andorn.
Angelica.
Amaranthum, ist Sammet-Blume / Tausendschön.
Benedicten-Wurtzel.
Basilien.
Baldrian.
Braunellen.
Boborell.
Beyfuß.
Balsam-Aepffel.

Bergknobloch.
Braunwurtz.
Bitterwurtz.
Biesemkraut.
Bruchkraut.
Bergkreß.
Brombeer.
Burtzeldorn.
Bronnenkreß.
Cypreß.
Camillen.
Dürrwurtzel.
Eberwurtz.
Eysenkraut.
Feld-Saffran.
Flöhkraut.
Fischmüntz.
Gänßwurtzel.
Gänßdistel.
Gartendistel.
Gottesgnad.
Goldäpffel.
Hasenkohl.
Hysop.
Heyderich.
Heyde.
Hopffen.
Hanenfuß.
Hirschen.
Hohentosten.
St. Johannis-Blumen.
Je länger je lieber.
Ibisch.
Knobloch.
Kürbsen.
Knabenkraut.
Kappenblumen.
Klaffenkraut.
Kornrosen.
Klee.
Lattich/ den Wilden.
Lendwurtz.
Langelieb.
Mater.
Majoran.
Mannstreu.
Mutterwurtz.
Müllenblümlein.
Nesseln.
Nägelein/ die Indianische.
Nachtschatten.
Odermennig.
Poley.
Pappeln.
Pfirsingkraut.
Quendel.
Rittersporn
Rindsaug.
Rauten.
Scabiosa,
Scordium, ist Wasserbattenig.
Säubrod.
Steinpoley.
Schellkraut.
Sternkraut.
Schwalbenwurtz.
Stabwurtz.
Sigwartskraut.
Siebenzeit.
Springkörner.
Speck-Lilien.
Schwertel/ welsche.
Sorgsaamen.
Stechäpffel.
Schirling.
Schwartzwurtz/ groß und klein.
Teschenkraut.
Tausendschön.

Tau-

Tausendguldenkraut.
Taubenkraut.
Tormentill.
Teuffelsbiß.
Violen/ die Wilde.
Valerian/ ist Baldrian.
Wermut.
Wolgemuth.
Wegwart.
Wurmkraut.
Winter-Violen.
Welschkraut.
Waldmeister.
Widerstoß.
Zaunglocken.
Zeitlosen.

Nota. In diesem Monat sammlet man auch die reiffe Holunder- oder Fliderbeer / daraus macht die Hauß-Mutter die Holunder-Lattwerge / mit gestossenem Gewürtz / Nägelein / Pfeffer und Ingber nach Belieben / wird auff dem Land in Mangel des Tyriacks gebrauchet.

3. Saamen bringen nachfolgende in diesem Monat.

Attich.
Aepffelbäume.
Brombeer.
Birn.
Canarien-Saamen.
Teutscher Ingber.
Doll-Aepffel.
Eschenbaum.
Erdbeer.
Fingerhut.
Feigenbaum.
Gersten.
Gänßdisteln.
Hollunderbaum.
Hinderbeer.
Hopffen.
Hartzklee.
Hasseln.
Kriechen.
Kümmel.
Lindenbaum.
Maulbeern.
Mariendisteln.
Nußbaum.
Nesseln/ die Taube.
Steinklee/ der Wilde.
Schwartzwurtz.
Tormentill.
Wunderkraut.
Wegerich.
Weiderich.
Wolffswurtz.
Zilland.

VII. Im Feld.

1. Die Aecker zur Wintersaat solle man jetzo gepflüget und fertig halten.

2. Mit Herumackerung der Felder vertreibet man jetzo das Queck-Graß und Farren.

3. Wann der Flachs und Hanff zeitig / kan derselbige in diesem Monat geraufft / und der Saamen außgeschlagen werden.

4. Man solle auch die Ruhe-Aecker / wann sie zu sehr grünen / mit scharffen Egen einziehen.

5. Die

5. Die Herbstwiesen/ so Graß tragen/ mähen/ und wol dürr einführen.
6. Herbstmist hinauß zu führen/ solle jetzo ingleichen nicht vergessen werden.
7. So bald der Hanff heim geführet/ solle man denselbigen außdreschen/ sonsten wird er gar zähe zum Dreschen seyn.
8. Zu Anfang dieses Monats kan man auch ins Feld außsäen Steck-Rüben und Rettich.
9. Zu Ende dieses Monats führet man den Hirschen ein.
10. Die Steine und Unkraut von den Aeckern zu thun.

Im SEPTEMBER, oder Herbstmonat.

1. Zu Hauß.

1. Jetzo rüstet man sich mit allerhand Geschirr zu dem Herbst/ und der Weinlese/ macht die Weinkelter zurecht/ repariret/ was daran verbrochen und mangelhafft ist.
2. An etlichen Orten ist es gebräuchlich/ den Honig um diese Zeit außzunehmen/ insonderheit auf Sebaldi.
3. Der sorgfältige Hauß-Vatter kan jetzo auch Saltz in Vorrath auf den Winter einkauffen.
4. Flachs und Hanff kan man jetzo hecheln und brechen zum Spinnen den künfftigen Winter über.
5. Wo man Bier bräuet/ so rüstet man jetzo die Bräu-Gefässe und lässet sie einquellen.
6. Der Meyer lässet auch um diese Zeit Strohhäckerling zum Vieh-Futter schneiden.
7. In diesem Monat kan man die Specification und Rechnungen über das Viehe machen/ insonderheit wegen der Schafe um Michaeli.
Nota. Wann man in diesem Monat im letzten Viertel des Mondes Läimen graben lässet/ so kan man denselbigen zu den Back-Oefen/ Vieh-Ställen/ uud dergleichen/ verbrauchen/ in diesem halten sich keine Grillen oder Heimen auf.
8. Wann man um Matthæi die Stier unter die Schafe lässet/ so bekommen dieselbige Lämmer gegen Liechtmeß/ lässet man sie aber zu um Michaeli/ so bekommen sie Lämmer um Petri Pauli.
9. Die Abrechnungen der gethanen Frohn-Diensten oder andere Arbeiten mit den Leuten zu halten/ und was noch schuldig und im Rest verbleibet/ aufzuzeichnen.

10. In dieser Zeit sollen die Pferde fleissig gewartet werden / weiln man jetzo die Aecker zurichtet / sollen derowegen zwo Stunden vor Tags die Pferde von den Knechten wol gefüttert und gewischet werden.

11. Vier Wochen nach Michaelis / oder wann es sonsten anfänget zu reiffen / so ist Weyde den Pferden sehr ungesund / derowegen lässet man sie nicht hinaus / sondern nur im Garten weyden / wann der Reiff hinweg ist / giebt ihnen aber des Morgens und Abends ihr Futter.

12. In diesem Monat kan man die Cisternen (wo man Regen-Wasser vonnöthen hat /) zurichten / wie auch die Bronnen graben.

13. Anjetzo ist verlaubet zu Baden / Schrepffen / Magen / Miltz / und Haupt zu purgieren / Blut zu lassen / jedoch solle man den 29. Tag dieses Monats die Aderläß / wo müglich / anstehen lassen / dann es sonsten den Augen schädlich.

14. Bey Venus und bey Wein / solle man jetzo mässig seyn.

15. Wermuth-Wein / insonderheit / darbey Isop / Boragen / Ochsenzungen / curiren Hertz / Magen und Lungen.

16. Zu dieser Zeit Bier / oder Ziegen- und Schaf-Molcken getruncken / dienet und befördert die Gesundheit / dann:

Da kommt der Herbst nun her / der will gar gern zugeben /
Daß man mit Artzeney erhalte frisches Leben /
Darum purgiere nun / doch von dem Artzt verschrieben /
Nicht laß vexiren dich von den Betriegers-Dieben /
Auch lasse nach der Kunst die Ader jetzo schlagen /
Von einem Chirurgen. Hör Hannß ich will dir sagen.
Der Herbst der kommt heran / dein Korn ist in der Scheure /
Des Nachtes bey der Gret wärm dich / beym Tag am Feure. T. M.

17. Alte Leute sollen sich in diesem und nachfolgendem Monat für vielen Wein-Trauben zu essen / und Most zu trincken hüten / auch sich warm halten.

II. Im Blumen-Garten.

1. In diesem Monat / wann sich der Mondschein vermehret / kan man unterschiedliche Blumen säen / und im 12. Tage des wachsenden Mondes den Persianischen Feder-Busch versetzen.

2. Die Schwertelzwiefel / so im Julio außgegraben worden / kan man diesen Monat wieder einsetzen / also auch die Fritillaria in diesem Monat aus- und eingesetzet.

3. Die Mayen-Blumen von der jungen Brut abgesondert.

4. Jetzo kan man auch allerhand gute Kräuter und Blumen verpflan-

tzen/ ſo man in Scherben zu Hauß verwahren will/ als Nägelein oder Graß-Blumen/ Anemoni, Lorbeerbäum/ Roßmarin/ und dergleichen.

5. Wann rauh Wetter iſt/ ſo thut man die Außländiſche Gewächs in die Keller/ ohne Einhitzen.

6. Jetzo blühen Dreyfaltigkeit-Blümlein/ Denck-Blümlein/ Saffran/ Herbſtblumen/ Boragen/ Chamomillen/ Ringelblumen/ Graß-Nägelein/ gelbe Nägelein/ Himmelrößlein/ und dergleichen.

III. Im Küchen-Garten.

1. Jetzo ſäet man Körbel/ Spinat/ Rapuntzel/ Winter-Zwiebel/ dieſe werden auf den Frühling bald reiff.

2. Alſo auch ſetzt man die Winter-Zwiebel in das Erdreich/ dieſe kan man hernach auch auf Jacobi außheben.

3. In den Keller thut man Winter-Endivien/ Möhr-Rüben/ Feld-Rüben/ Peterſilien mit den Wurtzeln/ Blumen-Köhl/ und dergleichen.

4. Gelbe Rüben kan man bey Anfang dieſes Monats zum andern mal ſäen/ und ſolches im abnehmenden Mond thun/ das Kraut muß man oben abpflücken/ damit es deſto beſſer in die Wurtzel gehe.

5. Umb dieſe Zeit ſäet man auch Salat von der Saat/ ſo eines Jahres alt.

IV. Im Baum-Garten.

1. In dieſem Monat kan man Bäume verſetzen/ zu den Wurtzeln thut man Säumiſt oder Aſchen von einer Laugen-Wäſch/ und butzet oder reiniget die Bäume.

2. Um Lamperten verſetzet man die rothen und weiſſen Haſelnüß-Bäume/ ſo bringen ſie viel und ſchöne groſſe Früchte; Man muß aber die Bäume zeichnen/ alſo/ daß man dieſelbige wieder ſetzet/ wie ſie vor geſtanden/ nemlich/ was zuvor gegen Mittag oder Mitternacht/ daß ſolches anjetzo wieder geſetzet werde/ worvon umſtändig nachfolgend in der Claß von den Gärten und Pflantzung der Bäume zu ſehen ſeyn wird.

3. In dieſem Monat/ wann Tag und Nacht gleich/ 3. oder 4. Tage nach dem vollen Liecht/ kan man die Bäume verſetzen/ ſchneiteln oder umgraben/ weiln um dieſe Zeit der Safft in den Wurtzeln/ und alles voller Krafft iſt/ nur muß man ſich hiermit nach jedes Landes Art und Gebrauch richten.

Nota. Alles/ was man abſchneidet/ oder abimpffet/ iſt allezeit beſſer im abnehmenden als wachſenden Mond.

Item/ was im Neumond oder wachſendem Viertel des Monden gepflantzet wird/ das wächſet mehr ins Holtz und Zweig/ Wurtzel und

Blät-

Blätter / und kan solches Holtz nicht lang währen / ehe der Baum fruchtbar wird / und Früchte giebet : Hergegen

Was aber im abnehmenden Mond gepflantzet wird / das wächset zwar nicht so hoch und groß in das Holtz / es bringet aber mehr Früchte / und je näher am Ende des Mondes solches geschiehet / je mehr der Baum Früchte trägt.

4. Jetzo sammlet man auch das Obst / so die vornehmste Arbeit im Baum-Garten ist / und solle die Einsammlung geschehen bey heiterm Himmel / Nachmittag im Vollmond / oder 2. oder 3. Tage hernach / es seye dann / daß das Obst nicht bleiben will / so brich es beym ersten Viertel ab / so bleibet es schön.

Nota. Wann man Obst übers Jahr behalten will / so nimmt man Stroh / leget Aepffel darauf / doch also / daß keiner den andern berühre / nimmt hernach wieder Stroh / und wieder Aepffel darauf / in ein trocken Fäßlein / biß solches voll wird / macht es zu vor dem Lufft / und stellet es an einen trockenen Ort / daß es nicht feucht werde / oder anlauffe / es muß aber das Obst zu obbemeldter Zeit / insonderheit / wann es wol trocken / eingesammlet werden.

5. Verwahret die Pfirsing-Aepffel / und Birn-Kerne zur Stupffung in folgenden Mertz.

6. Jetzo solle auch das Geländer / und die Buchs-Bäume Hecken noch einmal gestützt und beschnitten werden.

7. Jetzo weichet man Pfirsing-Pflaumen- und Mandel-Kern in Honig-Wasser 3. Tage lang / und setzet sie hernach in gute Erde biß in den Mertz / daß man sie alsdann ferner fortpflantzen kan.

V. Im Wein-Garten.

Jetzo ist fast wenig Arbeit mehr im Wein-Garten zu thun / nur räumet man von der Erde auf / und macht die wacklende Pfähle fest.

VI. Im Artzney-Garten.

1. Weiln jetzo die beste Balsam-Zeit / Kräuter und Wurtzeln zu sammlen / so gräbet man 3. Tage nach dem Vollmond nach Mitternacht vor der Sonnen Aufgang allerhand gute Wurtzeln aus / als: Angelica / Calmus / Meister-Wurtzel / Ireos.

2. Auch sammlet man um diese Zeit / Kräuter und Sachen zu trocknen / als grosse Kletten / Endivien / Boragen / Nachtschatten / Majoran / Lavendel / Eysenkraut / Fenchel / Thimian / Krausemüntz / Lorbeern / Salbey / Basilicum / und dergleichen.

3. In diesem Monat werden auch die Wacholder-Beern abgeklopffet und eingesammlet.

4. Jetzt stehen vorige Kräuter des vorhergehenden Monden noch in voller Blühe und Saamen / als:

Andorn / der stinckende.
Braunellen.
Boragen.
Bergmüntz.
Brombeer.
Balsam-Aepffel.
Bircken.
Buchsbaum.
Chamomillen.
Cardobenedicten.
Castanienbaum.
Dreyfaltigkeitblumen.
Denckblumen.
Eisenkraut.
Endivien / die Wilde.
Eibenbaum.
Eichbaum.
Erlebaum.
Fünfffingerkraut.
Fenchel.
Feigenbaum.
Hanenfuß.
Herbstblumen.
Heyde.
Haselnuß-Stauden.
Hagedorn.
Hundszunge.
Hünerdarm.
Kartendisteln.
Kürbiß.
Kreß.
Klee / der Weisse.
Kletten / die Grosse.
Kletten / so spitzig / die Kleine.
Kreutzbeer.
Hunds-Kürbs.
Kümmel.
Lavendel.
Lattich / der Wilde.
Majoran.
Müllenblümlein.
Misteln.
Mariendistel.
Maßholder.
Mandelbaum.
Nachtschatten.
Ochsenzungen / die Wilde.
Pfeffer.
Pappeln.
Pimpernüßlein.
Quendel.
Rapontica die Wilde.
Ringelblumen.
Roßmarin.
Rosen.
Stendelwurtz.
Steinbrech.
Saffran.
Saubrod.
Schlehenstrauch.
Sperberbaum.
Speck-Lilien.
Schwertel die Gelbe.
Süßholtz.
Speyerling.
Siebengezeit.
Teufelsbiß.
Tamariske.
Teschelkraut.

VII. Im

VII. Im Feld.

1. In diesem Monat thut man 8. Tage vor/ oder 8. Tage nach Michaelis die Winter-Saat säen/ so um diese Zeit für das Beste gehalten wird.

2. Man mag auch 3. Tage vor oder nach dem Neumond Waitzen säen. so wächset kein Unkraut in demselbigen.

3. In warmen Landen säet man jetzo auch den Lein-Saamen.

4. Die feisten Aecker / so lange Zeit Wasser halten / werden jetzo zum dritten mal geackert und gesäet/ verstehe dieses nach Landes-Art und Gebrauch.

5. Man kan auch jetzo die alten Wiesen von dem Mooß reinigen/ und die verderbene wieder herum ackern und verneuern / auch alle schädliche Bäume/ deren Hecken und Büsche in den Wiesen außrotten.

6. Also auch kan man das Grumet mähen/ und den Hopffen sammlen/ und die übrige Aeste von den Bäumen abhauen.

Nota. Die jenige Wiesen/ so den Sommer durch nicht zeitlich viel Graß gehabt haben/ nemlich daß man sie zweymal hat mähen können / als erstlich Heu / darnach Grumet / die solle man von Bartholomæi an/ biß auf Michaelis stehen lassen / damit sie desto besser und mehr Heu bringen.

7. Jetzo mag man auch / wann dieser Monat halb aus ist / die feuchte/ nrte/ abgemergelte / sandichte und kalte Felder besäen/ wie auch die magere an en Gebürgen.

8. Man umackert auch zum andern mal die grobe/ starcke und zähe Felder.

9. Im abnehmenden Mond dieses Monats kan man den Mist auf die elder führen / und selbige zur Korn-Saat umackern/ das Korn zum Säen olle nicht über ein Jahr alt seyn.

10. Zu Weitz und Korn kan man auch die Aecker umackern und säen assen / insonderheit den Weitzen Freytags vor oder nach Crucis im letzten Viertel.

11. Die gesommerte Erbes- und Wicken-Felder 3. Wochen für Michaes/ sonderlich was gesommert im vollen Mondschein/ mit schlechtem Hof-Mist etünget Feld/ vierzehen Tage das gute warme Feld/ oder 8. Tage vor oder nach Michaelis.

12. Auch kan man die Korn- und Wein-Stoppel-Felder zum Sommer-Gersten-Feld umstürtzen lassen/ damit es für Winter wol faule und erliege / und dieses solle man thun im letzten Viertel des Mondes.

Nota. Die erste Korn-Saat / so in der Weich-Fasten vor dem vollen Mond gesäet worden / solle sich außwintern/ sonderlich / wo es nasse Felder hat.

13. Das Winter-Korn säet man gemeiniglich 3. Wochen vor/ oder 3. Wochen nach Michaelis/ worbey zu mercken/ daß frühe Saat selten/ aber spate Saat offt betriege. Man muß aber mit allem Säen sich zuvorderst nach des Landes Gelegenheit und Herkommen richten/ welches ein jeder Bauersmann/ ohne ferner Erinnern/ ohne das wissen soll und muß.

Im
OCTOBER, oder Weinmonat.
I. Zu Hauß.

1. Jetzo ist es Zeit/ die Kälter und Weinpressen zuzurichten/ und das Geschirr/ Kuffen/ Butten/ Gelten/ und dergleichen/ reinigen und binden zu lassen.

2. Also auch die leere Wein-Fässer bessern und außbrühen lassen/ auch wann die Wein-Trauben durch etliche Reiffen durchschülig worden/ so kan man die Weinleese anstellen.

3. Man kan jetzo auch mit dem Wasser-räumen und Bronnen-graben fortfahren.

4. Jetzo kan man auch das Vieh schlachten/ dann nach Galli verdirbt kein Fleisch mehr von der Wärme/ jetzt kan man das Fleisch einsaltzen und räuchern.

5. Man solle auch Vieh/ Hüner/ Gänse und Enten um diese Zeit fleissig warten/ und mit deroselben Speisung nicht sparsam seyn/ so kommen sie starck im Winter.

6. Um diese Zeit kan man auch die beste Mastung der Schweine anstellen/ ehe der Frost oder die Kälte kommt/ dann das Vieh anjetzo am besten zunimmt; Ohngeachtet/ daß es etlicher Oerter gebräuchlich/ daß man dergleichen Mastung nach Ostern anstellet.

7. Man zerschneidet auch jetzo die Aepffel/ dörret dieselbige an Fäden/ und bäcket Birn zu Hutzeln und Schnitzen.

8. In diesem Monat kan man schrepffen und baden/ purgiren und Ader lassen. Man solle sich aber für Zorn hüten.

Nota. Wann man nicht baden will/ so solle man auch das Haupt nicht waschen/ dann es bringet viel Unmuth.

9. Jngleichem solle man sich hüten für überflüssigem Most-trincken und Trauben-essen/ also auch für Rüben/ Rettich; Zwiebeln solle man meyden/ hingegen kan man Gänse/ Hüner/ und alles Gevögel/ Fische und Fleisch geniessen/ dann dieses ist jetzo gut/ darbeneben kan man Ziegen- und Schafs-Milch nüchtern zur Gesundheit trincken.

10. Vom neuen Most kan man jetzo machen Wermut-Wein/ Salbey/ Alant/

Alant/ und von andern guten Kräutern/ so dem Magen annehmlich und gesund seynd.

11. Das Erbiß- und Wicken-Stroh / so bey gutem trockenen Wetter eingebracht/ nicht angeloffen / oder übel-riechend worden/ kan man / wo es vonnöthen / unter das Heu mengen / und selbiges verfüttern / solle gut für die Würme seyn.

Drum der Weinmond giebt Jung und Alt
Die Gaben GOttes mannigfalt.
Sey danckbar / und gebrauch dich der/
Zus Nächsten Nutz und GOttes Ehr!

II. Im Blumen-Garten.

1. Catalonische Gelsmin kan man jetzo in Scherben verpflantzen.

2. Ingleichem Nägelein-Blumen gegen Ende dieses Monats im Vollmond versetzen.

3. Der Blumen-Gärtner solle in diesem Monat die Fenster im Gewächs-Hause bey Tage offen und zu Nacht zuhalten.

4. Diesen Monat blühen Graß-Nägelein / Winter-Rosen / Schabab/ Himmelröslin / Ringelblumen / Dreyfaltigkeitblumen / und dergleichen.

III. Im Küchen-Garten.

1. Jetzo kan man gelbe und weisse Rüben außgraben/ wie auch die Kraut-Häupter außstechen/ und solle dieses geschehen im letzten Viertel des Mondes um Burckhardi-Tag.

2. Die Kraut-Länder/ wie auch sonsten des Küchen-Gartens leere Felder/ kan man mit Mist tüngen/ und über Winter unterstürtzen.

3. Alle das jenige Garten- und Küchen-Gewächs/ so man zu Saamen behalten will/ solle vor Galli Tag außgegraben/ und in die Keller versetzt werden/ als da seynd allerley Köhl/ gelbe/ rothe und weisse Rüben.

4. In diesem Monat hebt man auch aus die Holländische Tartuffeln/ die grossen kan man verspeisen / und die kleine verwahret man im Keller biß gegen künfftigen Frühling zum Wieder-Versetzen.

5. Also auch thut man die Artischocken / Endivien/ Wegwart/ Peterßilien/ und andere Koch-Gewächs in Keller/ wie im September.

6. Um Galli solle man auch die Lorbeer-Bäume / Roßmarin / Citronen/ Pomerantzen/ und dergleichen Gewächs / so die Kälte nicht ertragen können/ in Gefässen in die Gewölber oder Keller versetzen.

IV. Im Baum-Garten.

1. Jetzo kan man Bäume versetzen etwan 2. oder 3. Tage vor und na dem Vollmond; Worbey aber in Acht zu nehmen/ daß solches Versetzen d Bäume geschehen solle/ wann alles Laub herab ist/ sonsten verderben sie gern man kan auch Mist um die Wurtzeln thun/ und im Frühling ein wenig au graben/ daß sie Lufft bekommen.

2. Den Waasen um die alte Bäume aufgehoben/ mit Kühe-Mist ve menget/ und offen liegen lassen/ biß gegen den Winter/ alsdann vor d Kälte mit dem Waasen wieder zugedeckt.

3. Man kan jetzo auch die Kerne des Obsts sammlen/ so man in Willen zu verpflantzen hat.

4. Die außländische Bäumlein thut man in die Keller oder Winte Stube/ und lässet die Fenster des Tages offen/ des Nachts zu.

5. Die Birn kan man um diese Zeit brechen/ wann schön hell und trock Wetter ist/ im wachsenden Mond/ ohne Versehrung der Aeste.

6. Die Wilde- und Pfropff-Stämmlein kan man außheben/ fortsetz und peltzen im letzten Viertel des Mondes.

V. Im Wein-Garten.

1. Die meiste Arbeit ist jetzo den Wein zu lesen; Es solle aber die Wei Leese geschehen im abnehmenden Mond; Dann also setzet und säubert sich d Wein bald/ und wird klar/ und ist der letzte Trunck als der erste/ und ist di Wein-Leese die Beste/ welches man den Pfaffen-Wein nennet.

2. Wann aber die Trauben bey regnigtem und feuchtem Wetter abg lesen werden/ so werden die Weine auch wässericht/ und giebt solches ein gemeinen Wein.

3. Wann man aber die Trauben im wachsenden Mond ablieset und k tert/ so pfleget derselbige gerne lang und zähe zu werden/ weiln er überflüssi böse Feuchtigkeiten bey sich hat/ auch dienet dieser zu Essig.

4. Nach der Läse kan man an den jenigen Oertern/ wo es gebräuchlich/ d Wein-Stöcke zudecken.

Nota. Die Trauben können nach dem Regen und nicht zu heissem Wett abgelesen werden/ und ist obiges nur zu verstehen/ wann es keine No erfordert/ daß die Trauben bey gar grossem Regen-Wetter nicht soll abgelesen werden/ und solle man die Trauben kältern/ wann der Mos unter der Erden ist.

Wann die Trauben braun/ schwartzlechtig: Item wann der Stiel an d Trauben braunend/ die Beer aber runtzelicht und einschrumpffend/ ist es die rechte Zeit solche abzulesen.

VI. J

VI. Im Artzney-Garten.

In diesem möchten sich noch etliche Kräuter finden / so im Augusto und eptember benennet worden; Und kan gesammlet werden:

Basilien.	Hasenfuß.
Boragen.	Himmelrößlein.
Braunellen.	Kreß / den Wilden.
Calcutischer Pfeffer.	Leberkraut / das Frembde.
Costwurtzel.	Ringelblumen.
Creutzwurtz.	Rettich.
Entzian.	Roßmarin.
Gartenhederich.	Senffkraut.
Graßklee.	Scabiosa.
Hasenkohl.	Schirling.

VII. Im Feld.

1. Jetzo kan man außführen den Mist auf die Acker zur Gerst-Saat / gen künfftigen Sommer.

2. Man umackert auch / je nach Gebrauch und Gewonheit jedes Landes / liche Felder und Aecker zur künfftigen Sommer- und Herbst-Saat.

3. Man mistet auch um diese Zeit die dürre Felder / rottet das Unkraut us / und säet die Korn-Saat.

4. Wann man mit anderer nöthigen Arbeit fertig / so mag man die lüsse und Gräben säubern.

Im NOVEMBER, oder Wintermonat.

I. Zu Hauß.

1. Um Martini kan man das Geträid mahlen / und Meel in Vorrath über Winter verschaffen / so wird sich solches lang halten / und nicht anlauffen.

2. Die Vieh-Schlacht kan jetzo im wachsenden Mond geschehen / damit dieses Fleisch nähret besser / wird fetter und schmackhafftiger seyn / und darff man es auch lang so nicht kochen / im Gegentheil aber so schwindet es / wird mager und zähe.

3. Also auch seynd in diesem Monat im wachsenden Mond die Fische / Krebse und Muscheln viel besser als sonsten.

4. Um Catharinæ im alten Mond kan man die Schafe scheren.

5. Jetzo solle man auch Brennholtz in Vorrath schaffen / im abnehmendem Mond.

6. Auf die Drescher solle man gute Achtung geben / daß sie bey Tag anfangen zu dreschen / und aufhören / auch daß die Frucht rein gedroschen / und das beste und längste Stroh zu Banden und Schauben außgesondert werde.

7. Diesen Monat lässet man den Widder zu den Schafen / und die Böcke zu den Ziegen.

8. Vor Weyhenachten solle man das Viehe wol füttern und warten / daß es nicht abnehme.

9. Jetzo kan das Gesind / wann es übel Wetter ist / und andere nothwendige Arbeit verrichtet worden / anfangen zu spinnen und Federn zu schleissen.

10. Man solle um diese Zeit auch fleissig nach dem Obst sehen / daß solches nicht faule oder friere.

11. In diesem Monat solle man auch die Gänse fleissig warten / so legen sie desto zeitlicher / und kommen bald zur Brut.

12. Diesen / wie auch die drey nachfolgende Monat / mag man Ochsen / Kühe / Kälber / Schweine und Gänse schlachten / einsaltzen und räuchern.

13. Zu dieser Zeit solle man nicht Ader lassen / insonderheit den dritten und ein und zwantzigsten dieses Monats / auch solle man nicht baden / und Venus meiden / mässig leben / und des Schweiß-Bades sich mässigen.

14. Ingber und starcker Wein ist jetzo gut / ingleichem gute / warme und wärmende Speise / und Getränckе / so der Leber wol bekommen / darum:

Jetzt wärme deinen Leib / mit Wein und guten Speisen /
Gewürtzet wie man pflegt: Laß dich auch nicht abweisen
Vom Fest der Märtens-Ganß / du sollt dich lustig machen
Mit frölichem Gespräch / mit Tantzen und mit Lachen /
Damit der Lebens-Geist im Wesen exaltiret /
Recht in den gantzen Leib werd durch und durch geführet /
Hör Hannß / hast du die Zeit dir keine Ganß gebraten /
So esse / was du hast / nichts anders kan ich rathen. T. M.

II. Im Blumen-Garten.

1. In diesem Monat findet man noch Graß-Blumen.

2. Man macht auch die Saamen aus zu künfftiger Blumen-Saat.

3. Haselstecken richtet der Blumen-Gärtner jetzo zu / allerhand Hecken-Figuren / Portalen / und dergleichen Garten-Zierrathen.

4. Jetzo kan man auch Rosenstöcke versetzen / insonderheit die Monat-Rosen / man solle die Ruthe aber der Erden gleich hinweg schneiden.

III. Im

III. Im Küchen-Garten.

1. Um diese Zeit werden die Gärten und Kraut-Länder mit gutem Mist bestreuet / und vor Winters noch umgestürtzet / bringet den Gewächsen eine gute und feyste Nahrung.

2. Aus dem Küchen-Garten kan man jetzo noch haben / Winterkreß / Winterrapuntzel / Spinat und Körbel.

IV. Im Baum-Garten.

1. Jetzo kan man die Bäume tüngen / Aeste abhauen / Bäume fortsetzen / und das Bauholtz fällen im abnehmenden Mond gegen dem Abend.

2. Man pflanzet auch Obst-Bäume im wachsenden Mond / und setzet Castanien je zwo und zwo in einen irrdenen Port und Hafen in gute Erde zusammen / daß dieselbige im Vor Jahr außspriessen / so kan man sie im Martio ersetzen.

Nota. Wann die Castanien außgekäimet / so setzt man im Merz je zwo und zwo / wie oben gesagt / in gut feucht Erdreich oder Sand / in leimichter Erde verderben sie.

3. In diesem Monat kan man versetzen Aepffel- Quitten- Pfirsing- Kirschen- Pflaumen- und andere fruchtbare Bäume / gleichem die jungen Stämme / worauff man künfftigen Frühling pfropffen will. Die Versetzung aber soll 2. oder 3. Tage vor / oder 2. oder 3. Tage nach dem vollen Mond geschehen.

Nota. Was bey Außsetzung der Bäume ferner in Acht zu haben ist hinten in der Claß von den Baum-Gärten weiter nachzusehen.

4. Die jungen zarten und dem Wind unterworffene Bäume als Feigen-Bäume / und dergleichen / solle man mit Stroh fleyssig verbinden und Pferd-Mist um den Grund legen.

Nota. Wann bey dem Baum- und Obst-Garten nahe Weyden-Bäume stehen / so solle man dieselbige Blätter abschütteln / sonsten wachsen im Vor-Jahr Raupen darvon / die den Frucht-Bäumen und Garten-Gewächsen grossen Schaden zufügen.

5. Man stutzet auch die Pfropff Reisser so zu hohe Aeste haben / verstreichet es mit Pfropff-Wachs.

6. Wann man im Sommer siehet / daß alte Bäume wegen geringen oder alterischen Grunds abgenommen / oder an den Blätteru gelb worden so ist Zeit / zu den Wurtzeln zu räumen / Tripp- und Bach-Schleim / oder andere gute Erde darzu zu schütten / damit solche Vermischung die Geringheit des Grundes verbessere / oder dessen Hitz temperirt werde.

V. Im Wein-Garten.

1. Wann die Trauben abgeleſen/ ſo ziehet man die Pfähle aus/ und ſtellet ſolche zu Hauffen/ je nach Gebrauch und Gelegenheit des Landes.

2. In dieſer Zeit iſt es nach Landes-Gebrauch auch ſehr gut/ die Reben zu tüngen und einzulegen; die Einlegung aber ſolle bey ſchönem trockenem Wetter ſeyn. Was im übrigen bey der Einlegung und Verſicherung der Reben zu obſerviren/ iſt hinten in der Claß von Wein-Gärten ferner Nachricht zu vernehmen.

VI. Im Artzney-Garten.

1. In dieſem Monat/ wann die Sonne in den Schützen gehet/ ſo ſolle man die Scabioſen-Wurtzel graben/ dienet wider das Grimmen im Leib/ die Wurtzel ſolle man ins Trincken legen.

2. Jetzo kan man auch die übrige Saamen außmachen/ und ordentlich verwahren.

3. Um dieſe Zeit hat man nachfolgende Kräuter.

Apoſtemenkraut.	Lilien/ die gelbe.
Boragen.	Müllenblümlein.
Bibenell.	Milchkraut.
Baſilien.	Nüßleinkraut.
Creutzwurtz.	Ringelblumen.
Denckblümlein.	Rauten.
Dürrwurtz.	Schlüſſelblumen.
Erdrauch.	Scabioſa.
Haſenkohl.	Steinbrech.
Hyſop.	Teſchelkraut.
Kriechen.	Wegwart.
Läußkraut.	

VII. Im Feld.

1. Felder/ darinnen allerley Hirß wächſet/ ſolle man umackern/ und tieffe Furchen machen.

2. Ingleichen ſolle man die Felder/ ſo vor 6. Monat oder mehr umgeworffen worden/ wieder umackern/ jedoch daß der Boden nicht zu naß ſeye/ hernach kan man den Mur/ oder außgeworffene Graben-Erde/ darauf führen/ dieſes macht die Erde geil und fruchtbar.

3. Das Haber-Feld oder zähe Heyden kan man jetzo auch umreiffen laſſen/ damit es durch die Fröſte und Näſſe ermildert/ und alſo auf den Frühling deſto beſſer ſich egen laſſe.

4. Was

4. Was zur Sommer-Saat / als Gersten / Weitzen / Korn / Erbsen / Linsen / und dergleichen Felder im vorigen Monden nicht getünget / und wegen anderer Feld-Arbeiten nicht umgestürtzet werden können / so kan selbiges jetzo in diesem Monat geschehen / wann es der Witterung halber nicht verhindert wird.

Im DECEMBER, oder Christmonat.

I. Zu Hauß.

1. Jetzo schlachtet man die Schweine / und saltzet das Fleisch ein / hänget es zum Räuchern auf / drischt das Korn aus.

2. Um diese Zeit kan der Meyer allerley Bereitschafft machen gegen den Frühling / was zur Feld-Arbeit gehöret.

3. Wo man Jagd und Fischerey hat / kan man zu dieser Zeit / wo man sonsten nichts zu thun / die Netze und Garn stricken.

4. Man mag auch zu dieser Zeit das Korn mahlen / und verführen / was man verkauffen will.

5. Um diese Zeit kan man ingleichen das Brennholtz einführen / und die Fisch-Löcher auff den Teichen in Acht nehmen / damit die Fische nicht ersticken.

6. Die Wolffs-Gruben kan man auch in Acht nehmen.

7. Die Mast-Schweine kan man in diesem Monat im letzten Viertel schlachten / dieses Fleisch hält sich lang.

8. Was der Meyer im Hoff an Bau-Holtz zu führen hat / kan jetzo auch / wann gute Winter-Bahn ist / geführet werden.

9. Wann es in diesem Monat gar sehr kalt / so solle man das Vieh mit guter Fütterung und Warte wol versehen / und die Ställe warm halten / und dieses solle auch die Meyerin bey dem Feder-Vieh / als Hünern / Gänsen / Enten / und dergleichen / in Acht nehmen.

10. Die Bienen-Stöcke sollen auch / wo Schnee ist / zugehalten werden.

11. Brod in diesem Monat gebacken / hält sich lang / und ist besser / dann sonsten.

12. Der Meyer hat jetzo auch die Mist-Fuhren in Acht zu nehmen / damit es zu rechter Zeit auf das Feld komme.

13. Was für Geschirr / so zum Feld und anderer Arbeit gehörig / der Meyer benöthiget seyn möchte / hat er solches zu bessern / oder Neues zur Hand und in Vorrath zu schaffen.

14. Jetzo solle man Artzney meiden/auch solle man die Haupt-Ader nicht lassen / hitzige Speise essen / und starcken Wein mässig trincken / wie auch die Frau küssen ist verlaubt / das Haupt solle man warm halten.

15. Hingegen solle man Schweinen-Fleisch/ingleichem Kraut und Milch meyden/ dann solches zu dieser Zeit dem Magen ungesund.

16. Peterßilien und Obst erlaben das Hertz/ Muth und den schwachen Magen.

17. Man mag auch jetzo guten Kräuter-Wein machen/ und denselbigen trincken/die Kräuter darzu sollen gesammlet seyn worden vom halben Augusto/ biß auf den halben September/und an schattichten Orten getrocknet/wie oben erwähnet worden.

18. Kräuter und Wurtzeln mag man jetzo brauchen / so das Hertz stärcken; Als Zimmetrinden/ Saffran/ Bertram/ Cubeben/ Muscaten/ Aniß/ ꝛc.

In Summa:

Die Nebel / rauhe Lufft / und auch die kalten Winde/
Seynd streng / dargegen du bald ein gut Mittel finde /
Zeuch warme Kleider an / das Haupt mit einer Mützen
Bedeck: Und gute Speiß seynd eben jetzo nütze /
Ein gutes Aquavit ist auch gar gut zu trincken /
Drum unser Gärtener nicht lange sich lässt wincken:
Der Hannß den Flegel nehm / und thu den Tantz wol führen/
Und auf der Schneide-Lad ein Stücklein musiciren. T. M.

II. Im Blumen-Garten.

Was im vorigen Monat erinnert / und noch ruckstellig verblieben / hat man jetzo in Acht zu nehmen.

III. Im Küchen-Garten.

1. Wann es noch nicht im vorigen Monat geschehen / so kan man jetzo die Saamen der Küchen-Kräuter vollends außmachen.

2. Weil wegen grosser Kälte in dem Küchen-Garten jetzo nicht viel zu thun / hat der Meyer dahin zu sehen / daß er bey Zeiten gut Küchen-Gewächs im Frühling bekomme.

IV. Im Baum-Garten.

1. Um diese Zeit / solle man die frembde Gewächse und Bäumlein im Keller oder Gewölbe besehen / und fleissig begiessen.

2. Wo es nöthig / die Raupen abnehmen/ingleichem die wilde Schoß an den Bäumen / und die Pfropff-Zweige bessern.

3. Jetzo

3. Jetzo blühen Pomerantzen / Citronen / Myrrhen / ꝛc.

4. In diesem Monat mag man auch wol die früh-blühenden Bäume / so kern-Obst tragen / bey gelindem Wetter impffen.

5. Wann jetzo Raupen-Nester auf den Bäumen / so kan man selbige abören und verbrennen.

V. Im Wein-Garten.

Nach Landes-Gebrauch mistet und sencket man bey gutem Wetter / bey rost spitzet man die Pfähle.

VI. Im Artzney-Garten.

Was im vorigen Monat erinnert und ruckstellig blieben.

VII. Im Feld.

1. In diesem Monat ist am besten die Aecker zu misten / dann durch den Schnee und Schnee-Wasser dringet auch der Safft des Mistes in die Erde.

2. Jetzo kan man auch das Bauholtz fällen im abnehmenden Mond / das Brennholtz aber solle im zunehmenden Liecht gehauen werden.

Nota. Das Bauholtz / so 2. oder 3. Tage vor dem Neuen Jahr gehauen wird / bekommt keine Würme / und verfaulet nicht leichtlich.

Anhang.

Was ein sorgfältiger Hauß-Vatter jedes Monats absonderlich mit den Mutter-Pferden / und andern mehr vorzunehmen.

Im Jenner.

Zu Hause.

1. Die trächtigen Stutten solle der Meyer nicht zur Arbeit einspannen / ondern dieselbige allezeit über den zweyten Tag / wann gut Wetter ist / an er Hand in das Feld führen lassen.

2. Die Fohlen solle man auch jedes Tages eine Stunde des Mittags / wann es schön Wetter ist / im Hofe sich ergehen lassen.

3. Das Eyß / so sich um die Bronnen gesammlet / solle man alle Morgens durch die Jungen fleissig aufhacken / und klein schlagen lassen / damit die Pferde bey dem Tränckern nicht fallen oder Schaden nehmen.

4. Wann etwan auch Stall-Läden gegen Mitternacht im Pferd-Stall gerichtet seynd / so solle man dieselbige in Zeit der grossen Kälte gäntzlich zu- und den Stall warm halten; Die Läden aber gegen Mittag kan man ein wenig öffnen / damit durch die Fenster die Pferde Liecht haben können.

5. Wann

5. Wann es ſehr kalt iſt/ ſo ſolle man den tragenden Stutten/ und auch den Fohlen/ das Trincken mit ein wenig warm Waſſer brechen und vermiſchen.

Im Hornung.

1. Was im vorigen Monat wegen der Pferdſtallung und Aufeiſung um die Bronnen erinnert worden/ ſolle jetzo gleichmäſſig in Acht genom̃en werden.

2. Anjetzo hat der Meyer auch nach den tragenden Stutten zu ſehen/ welchen das Eyter wächſet/ und die ſo Läuß bekommen; Diß ſeynd gewiſſe Anzeigungen/ daß die Stutte bald Fohlen werde/ und geſchichet das offt zu Ende dieſes Monats/ ſonderlich bey den jenigen/ ſo zum erſten beleget worden.

3. Auf die gölte Stutten/ ſo man belegen will/ kan der Meyer fleiſſig Aufſicht haben/ daß dieſelbige nicht zu feiſt werden/ ſolle ihnen derowegen an dem gewöhnlichen Futter abbrechen/ hernach ſolche vor dem Belegen wol purgiren und ihnen zur Ader laſſen/ damit ihnen das Geblüt gereiniget/ und ſelbige zum Belegen deſto tauglicher werden.

4. Liecht und Feuer wol verwahren.

Im Mertz.

1. Die trächtige Stutten kan man in das Feld führen/ und die jungen Pferde im Hofe ſich ergehen laſſen.

2. Zu Nachts ſolle man nach den trächtigen Stutten offt zuſchauen laſſen/ dann ſie gemeiniglich in dieſem Monat anfangen zu fohlen/ derowegen kan man ſtätig warm Waſſer und Wein bey der Hand haben.

3. Wann es warm Wetter iſt/ ſo kan man im Stall die Läden um etwas aufthun.

4. Nach dem Æquinoctio (das iſt/ wann Tag und Nacht einander gleich/) ſo fänget das Belegen der Stutten an.

Im Aprill.

1. Der Meyer kan jetzo die Läden in den Ställen alle wieder aufmachen laſſen.

2. Auf die Ställe/ wo die jenige Fohlen und noch tragende Stutten ſeynd/ ſolle man fleiſſige Achtung haben/ damit kein Fohlen erdruckt werde.

3. Ehe das Bircken-Laub außſchläget/ und die Knechte oder Jungen viel zu thun haben/ ſolle der Meyer dieſelbige Beſem-Reiſſer zum Vorrath auf den Sommer ſchneiden laſſen/ damit man biß auff den Winter darmit verſehen ſeye.

4. Wann das junge Graß herfür kommt/ kan man die Fohlen hinauß laſſen/ daß ſie ſich ermuntern und erluſtigen mögen.

5. Der Meyer ſolle in dieſem Monat den Pferden auch fleiſſig nach den Mäulern ſehen laſſen/ und wo es vonnöthen/ dieſelbige ihnen außbutzen; Ingleichem/ wann ſie unter der Zungen zwiſchen dem Kiefer dürre Wartzen haben/

ihnen dieselbige mit einer Scheer / wann der Mond im Fisch oder Krebs ist / abzwicken / wie auch die Frösche benehmen / und den Pferden wochentlich fleissig saltzen.

Im Felde.) Der Meyer kan jetzo die Maulwürff- und Ameiß-Hauffen / auf den Wiesen und Weyden außrotten / und die Weyde säubern.

Im May.

Zu Hause.) 1. Den jungen Perden kan man jetzo das eychene Laub etliche Tage nach einander zu fressen geben.

2. Das Saltz den Pferden zu geben / solle / gleichwie zuvor / nicht vergessen werden.

3. Die jungen Pferde kan man zu Morgens frühe um diese Zeit auf die Weyde / und wann die Sonne warm scheinet / wieder heim in den Stall treiben.

4. Nunmehr kan man auch die Stutten mit den Fohlen (wann das Bedecken der Pferde ein Ende hat / so gemeiniglich um den 11. oder 12. Tag dieses Monats geschiehet /) auf die Weyde treiben.

5. Wann die Sonne gar warm scheinet / so kan man die Fohlen des Tages über in den Ställen stehen lassen / hernach des Abends um 4. Uhr biß den andern Tag um 7. Uhr über Nacht auf der Weyde lassen.

Im Brachmonat.

1. Jetzo kan der Meyer zusehen / welche Fohlen er von der Mutter abzustossen in Willens; Es solle aber solches entweder Mitten oder zu Ende dieses Monats / und nahe gegen dem Vollmond geschehen; Insonderheit wann der Mond im Steinbock in einem guten Aspect Saturni / Zwilling / Schützen und Wassermann ist.

2. Ferner / wann der Mond wieder im Zunehmen / und in einem rauhen Zeichen ist / als da seynd der Stier / Jungfrau und die Waag / darbey dann auch gute Zeichen oder Aspecten seynd / so kan man den Fohlen die Haare am Schopff / Möhn und Schweiff mit einem Scheer-Messer glatt abscheeren / so bekommen sie schöne und lange Haar.

3. Der Meyer hat absonderlich auch in Acht zu nehmen / daß er kein Fohlen im Neuen-Vollmond / Erst- oder Letztem Viertel / abstosse.

4. Jetzo soll man auch das Stutten-Saltz vom Erlen-Baum und Holder brennen / auch um diese Zeit in einem Balsamischen Zeichen / und wachsenden Liecht das Wund-Holtz zu hauen nicht vergessen.

5. Den Pferden das Saltz zu geben ebenmässig nicht aus der Acht zu lassen.

Im Heumonat.

1. Was im vorigem Monat von den Fohlen erinnert / kan jetzo auch in Acht genommen werden.

2. Den Pferden fleissig saltzen.

3. Im Felde.) Wann das Graß zeitig / und trocken Wetter ist / kan man selbiges abmähen und einführen.

4. Im Artzney-Garten.) Die Saamen von den Kräutern zur Artzney einzusammlen / solle nicht vergessen werden.

Im Augustmonat.

Zu Hause.) 1. Was zuvor erinnert worden / solle ebenmässig in diesem Monat observiret werden.

2. Diesen Monat solle man fleissig nach den Fohlen sehen; Dann um diese Zeit bekommen die junge / wie auch offt die alte Pferde / geschwinde und gefährliche Kranckheiten.

Im Herbstmonat.

1. Wann in diesem Monat neblicht Wetter ist / so solle man die Fohlen nicht außtreiben / biß der Nebel hinweg ist.

2. Jetzo stellet der Meyer auch die Fohlen auf.

3. Im abnehmenden Mond / dieses Monats / solle man den Fohlen / wann es nöthig / die Mäuse und Nägel abschneiden / und das solle man thun im Zeichen der Fische / Krebs und Wassermann.

4. Im Artzney-Garten.) Wann Tag und Nacht gleich in diesem Monat / so solle man nicht vergessen die Farren-Wurtzel / Christ-Wurtzel / und Eyternessel-Saamen / im Neuen Liecht zu sammlen.

Im Weinmonat.

1. Zu Hause.) Der sorgfältige Meyer kan jetzo auch den Fohlen nach den Kehlen sehen lassen / ob sich etwan die Kehlsucht ansetzen möchte / auch alle Wochen den Fohlen (wann es nöthig /) das Roß-Pulver zu fressen geben.

2. Im Artzney-Garten.) Was man für Wurtzeln zur Pferds-Artzney vonnöthen hat / solle in diesem Monat einzusammlen / absonderlich nicht unterlassen werden.

Im Felde.) Auf der Pferd-Weyde sollen die Ameiß- und Maulwürff-Hauffen außgehauen und eingeebnet werden.

Im Wintermonat.

1. Zu Hause.) Der Meyer wird auch ohne viel Erinnerns wissen / daß er die trächtige Stutten nicht hinein an die Deichsel anspannen solle.

2. Die Bronnen und Ställe solle man jetzo für Kälte verwahren.

3. Besemreisser und Holtz zu Sträu-Gabeln können jetzo die Jungen im Wald holen.

Im Christmonat.

1. Der Meyer solle jetzo die trächtige Stutten zusammen in einen Stal stellen / und was im Anfang des Jahrs im Jenner erinnert worden / ebenmässig um diese Zeit in Acht nehmen.

CLAS

CLASSIS XII.

Vom Gehäg und Zäunen.

DEm Meyer ist über voriges ferner zu wissen vonnöthen/ wie er seine Gärten und Land-Gut mit Hecken und Zäunen / zur Beschützung für wilden Thieren bewahren solle; Es kan aber solches auf dreyerley Weise geschehen:

I. Mit einem lebendigen Hag.
II. Mit einem starcken Zaun/ oder
III. Mit bretternen Wänden.

I. Belangend den lebendigen Hag/ so ist bey Anordnung und Pflantzung desselbigen in Acht zu nehmen:

1. Die Materi / oder Geschlecht des Holtzes.
2. Die Zeit.
3. Die Pflantz- und Wartung desselben.

1. Die Materi oder Geschlecht des Holtzes / so zu einem beständig-guten Hag dienen sollen / kan von vielerley Gattungen Holtzes genommen werden. Es wird aber ins gemein ein guter Hag von Hag Dörnern gesetzet/ und ist bey einem Meyerhof auch nützlich / daß man Rüsten-Bäume und wilde Kirschen darunter setze/ damit man den Hag nicht allein besser in einander flechten/ und stärcker machen könne/ sondern auch das Rüsten-Holtz/ wann man dasselbige in die Höhe wachsen lässet / gebrauchen könne zu Pfählen / Stützstangen/ Wagen-Gezeug / und andern Sachen / und das Abholtz darvon zu Wellen und Brennholtz gemacht werden. Es ist aber rathsamer/ daß man die Bäume/ wann sie schon ziemlich groß / im Wald außgrabe / und in den Hag setze / als daß man sie vom Saamen säe/ oder pflantze. Der Hagedorn aber solle ohngefehr eines Fingers dick / und eines Schuhes lang / oberhalb der Wurtzel und Erde abgehauen werden.

2. Betreffend die Zeit/ wann man einen beständigen und guten Hag zeugen will/ solle seyn im October und Vollmond/ wann man aber Rüsten- oder Ulmen-Bäume säen will / so solle man solches thun im Martio/ wann der Rüsten-Baum anfänget gelb zu werden. Man trocknet aber zuvor 2. Tage lang den Saamen im Schatten/ und säet ihn Daumens-tieff in ein fattes Erdreich/ und begiesset es zum öfftern bey dürrem Wetter. Die Rüsten- oder Ulmen-Bäume mit grossen Stammen sollen im Wintermonat und vollem Liecht versetzet werden.

Nota. Alle Häg solle man im October und Februario aufbinden/ wann das Laub abgefallen.

Hingegen solle man keine Häg aufbinden / wann das Laub schon herau
ist. Man kan auch den gantzen Winter über die Häg aufbinden / d
fern man vor Kälte bleiben kan.

Wann man einen Haag von Kernen pflantzen und säen will / wie herna
gelehret wird / so solle solches geschehen 8. Tage vor Ostern im Vollmond / al
dann wächset es schön dick und Hauffenweiß / also / daß man in 3. oder 4. Ja
ren eine gute wilde Hecken hat.

Die Weyden-Häg sollen im Mertzen gesetzet werden / und dieses soll i
Vollmond geschehen.

3. Die Pflantzung und Wartung eines Haages bestehet darinnen; Er
lich / man macht einen Graben Schuhes tieff / und auch einen Schuh wei
setzet darnach den Hagdorn solcher Gestalt neben einander / daß allezeit dr
Stämmlein auf jeden Schuhe weit gesetzet werden / damit es einen feinen d
cken Haag gebe / und man sie desto besser über einander hefften könne Creu
weiß wie ein Hasen-Garn. Man solle auch / so viel müglich / die beste Erde
Bedeckung der Wurtzel nehmen / auch die Wurtzel nicht tieffer / als sie zuv
gestanden / setzen. Man muß alsdann den Graben nicht gantz außfüllen / so
dern oben eine queere Hand tieff offen lassen / damit die Erde und Wurtze
vom Regen desto besser befeuchtet werden können / und lässet man solches h
nach wachsen biß in das dritte Jahr / alsdann hefftet man es Creutzweiß n
ein Garn über einander. Wann demnach die Löcher fein außgewachsen / so
schneidet man den Haag mit einer Garten-Scheer nach der Schnur / d
Jahrs dreymal / jederzeit im Vollmond / als erstlich im Februario / 2. im J
lio / 3. im October.

Wann nun der Haag beschnitten / so hackt man um die Wurtzeln die Er
samt dem Graß / welches sonsten den Wurtzeln die Nahrung entziehet / u
wenig auf / also / daß das Graß verderbe.

Wann aber der Haag nicht bald wachsen oder fortschiessen wolte / u
die Erde zu trocken / so solle man einen halben Schuh dick guten Mist im Oc
ber zu dem Haag thun / und den Mist ein wenig unterhacken / damit den Her
und Winter über die Geilung zu der Wurtzel komme.

Wann aber die Erde unter dem Haag zu naß / so muß man neben d
Haag ein Gräblein Schuhes tieff machen / und also die viele Nässe und Feu
te abweisen.

Ist die Erde bey dem Haag zu trocken / so solle man sich befleissigen / wof
die Gelegenheit des Orts solches zulässet / daß man ein Wasser-Gräblein
ben dem Haag herführen könne; Wofern aber dieses nicht seyn kan / so erw
tet man einen guten Regen / und thut langen Pferdmist 2. Schuhe breit ur
die Hecke / damit die Feuchte oder Nässe unter dem Mist / biß zur Wur

dun

durchdringe/ und dieſelbige erquicke; Dann die Feuchte hält ſich lang unter dem Miſt/ und kan die Erde ſo bald von der Lufft und Sonne nicht dürr oder trocken werden.

Wann demnach die Hecke mit Setzen/ Schneiden/ Hefften/ Tüngen und Hacken ſolcher Geſtalt abgewartet wird/ ſo kan dieſelbige in 3. oder 4. Jahren ſchon ſo groß wachſen/ daß man keines Zauns noch Mauren bedarff.

Nota. Man ſolle im Kreös und Scorpion in keinen Hecken arbeiten.

Will man Hagedorn einlegen/ daß ſie bald Wurtzeln bekommen/ und eine ſchöne Hecke geben; So macht man einen Graben ohngefehr einen Schuh weit/ und zween Schuhe tieff/ füllet hernach dieſen Graben einen Schuh tieff mit Miſt aus/ hernach das übige auch mit guter Erde außgefüllet/ läſſet alsdann den Miſt unter der Erden faulen/ und hackt den Sommer über den Miſt und Erde ein- oder dreymal unter einander/ damit der Miſt faule/ und zu fetter Erde werde.

Wann nun der Miſt verfaulet iſt/ ſo ſchläget man ſolche faule Erde im Graben im October wieder auß/ und hauet von Hagendorn junge Zemel/ ohngefehr einer Elen lang/ und ein Jahr alt/ und giebt einem jeden einen Knick/ windet hernach das halbe Theil wie ein Widt/ doch unten am dicken Ort/ und leget das Gewundene in den Graben/ und je eines von dem andern einen halben Schuh weit/ und läſſet es oben nicht weiter denn eine Queer-Hand breit über die Erde herauß gehen; Dann ſie müſſen tieff ſtehen/ damit ſie Feuchte genug bekommen/ und daß ſolche deſto ehe wurtzeln/ ſo leget man zu jedem eine Handvoll Tauben-Miſt/ bedeckt hernach die Zemel/ ſo weit ſie über die Erde herauß gehen mit Möſſig/ wartet alsdann mit Hacken/ Schneiden und Aufbinden/ wie oben gemeldet worden.

Man kan auch wilde Hecken mit geringen Unkoſten von Kernen/ nachfolgender Geſtalt/ pflantzen: Man nimmt wilde Aepffel- und Birn-Kerne/ die man ſonſten hinweg wirfft/ wann man Birn- oder Aepffel-Moſt macht/ dieſe Kern ſchüttet man auf einen Boden/ oder in eine Kammer/ daß ſie vor Mäuſen ſicher/ breitet ſie wol aus einander/ daß ſie nicht ſchimmeln/ oder ſonſten verderben/ und läſſet es wol trocken werden/ ebenmäſſig bricht man Schlehen und rothe Hiefenbutzen ab/ läſſet ſolche auch wol trocknen/ und den Winter über liegen und dürr werden.

Wann es nun gegen den Sommer gehet/ und man ſich keines Froſtes mehr zu beförchten hat/ ſo nimmt man einen höltzernen Kübel/ ſchüttet die Kern darein/ thut darzu ein Kühekaat oder ſechs/ und gieſſet mattes Waſſer darüber; Wäre auch gut/ wann man Regen-Waſſer haben könte/ läſſet alſo die Kerne in dieſem Kübel und Waſſer ein Tag oder 8. weichen/ rühret es mit einem breiten Holtz wohl durch einander/ damit die Kerne anfangen zu käumen.

Alsdann macht man ein Gräblein einen Schuhe weit und ½. Schuhe tieff/ thut 3. Zoll dick gute Erde in das Gräblein/ und säet die Kerne mit ihren Käumen darein/ wol an einander/ und alsdann auf die Kerne guten kurtzen Mist/ oder Sand-Erden/ ohngefehr Queer-Fingers dick/ begiesset es hernach einen Tag oder zween/ und lässet sie wachsen.

Nota. Zu welcher Zeit aber man diese Hecke säen und pflantzen solle/ ist hieroben vermeldet/ und nicht aus der Acht zu lassen.

Wolte man eine Hecke von Weyden pflantzen/ so macht man ein Gräblein nach der Schnur eine Queer-Hand breit/ und auch so tieff/ schneidet hernach zähe gelbe Weyden/ ohngefehr 3. oder 3½. Schuhe lang/ und ohngefehr Fingers dick/ dieselbige spitzet man hernach mit einem Messer oben und unten/ damit man sie Bögen-weiß ins Gräblein einstecken könne/ es sollen aber die Bögen der Erden im Gräblein gleich seyn/ und an demselbigen anstossen/ und ein Bogen an dem andern/ und allwegen zwischen zween noch einen setzen/ daß sie schwanck werden/ so wächset die Weyden-Heck schön dick auf/ alsdann kan man es hefften/ binden und warten/ wie andere Hecken.

Wolte man in einem Lust- oder Blumen-Garten eine schöne Rosen-Hecke pflantzen: So macht man im October einen Graben nach der Schnur Knies-tieff/ und einen Schuh weit/ hernach nimmt man junge Reiser oder Zmel von Rosen-Stöcken/ so nur ½. Jahr alt/ und 2. Schuhe lang seynd/ spaltet dieselbige Creutz-weiß auf/ und giebt jedem Wider-Sinns einen Knick mit einem Messer/ steckt in den Knick etliche Haber-Körnlein/ setzt sie hernach in den Graben fast Knies tieff/ also/ daß sie nur eine Queer-Hand hoch über der Erde heraus gehen/ und jede 3. Queer-Finger weit von einander stehend bedeckt das Obere/ so aus der Erde gehet/ mit Mooß/ damit es den Winter über nicht erfriere.

Wann man sich demnach keines Frostes mehr befürchtet/ so deckt man das Mooß ein Tag oder 14. vor Ostern wieder auf/ und thut es darvon hinweg/ also/ daß es wachsen kan/ das folgende Jahr bieget man das Aufgewachsene Rauten-weiß/ wie ein Hasen-Garn/ hefftet es/ und beschneidet sie mit der Garten-Scheer nach der Schnur.

Nota. Die Rosen-Häge sollen nicht über 4. Schuhe hoch seyn.

Wann die Rosen-Hecken in einem kalten Ort oder Land stehen/ und man sie für Frost verwahren will/ so bindet man Schaub-Stroh an lange Latten/ und verwahret die Häge auf beyden Seiten darmit vor dem Frost/ thut hernach solches ein Tag oder achte vor Ostern wieder hinweg.

Will man in einem Garten einen Hag von Quitten-Bäumen machen/ so schneidet man von einem guten Quitten-stock Zweige ohngefehr 2. Schuh lang/ sie sollen aber jung/ zart und glatt seyn; Man muß aber zuvor an dem Ort/ wo

man

man diesen Quitten-Hag pflantzen will/ ein Gräblein machen/ so ungefehr einen Schuh weit/ und anderthalb Schuhe tieff; Ehe man aber diese abgeschnittene Zweige einsetzet/ solle man dieselbige aufspalten/ und in den Spalt etliche Haberkörnlein einstecken/ hernach in den Graben einlegen/ die Distantz der abgeschnittenen Zweige sollen allezeit 3. Zoll weit von einander gesetzet werden/ so giebt es eine feine dicke Hecke/ man füllet aber den Graben nicht gar mit Erden zu/ sondern macht ihn oben eine Queer-Hand hoch mit Mist der Erden gleich; Die eingelegte Zweige müssen über der Erden eine Queer-Hand hoch herausgehen/ und solle man jährlich solche Zweige einen Queer-Finger hoch von der Erde abschneiden/ so wachsen sie starck/ und giebt eine gute Hecke/ bringen auch vielmehr Früchte: Die Abschneidung aber solle allezeit im vollen Mond und im Februario/ die Einlegung aber im October geschehen.

II. Betreffend die Umzäunung eines Gartens oder Feldes/ mit einem starcken Zaun von Eichen-Holtz/ wo man es haben kan/ wie auch mit Latten/ oder

III. Brettern/ weil dieses jederman gemein und bekandt/ als gehen wir solches/ zu Verhütung fernerer Weitläufftigkeit/ billich vorbey/ und wenden uns demnach ferner zur

CLASSIS XIII.

Von Zurichtung des Acker-Felds.

Die Zurichtung eines guten Ackerfelds/ ehe man dasselbige besäen will/ bestehet vornemlich in nachfolgenden vier Stücken:

I. In Außrottung der Bäume/ Wurtzeln/ Hecken und Steine.
II. Im Umgraben/ Ackern und Egen.
III. Im Tüngen und Verbesserung des Feldes.
IV. Im Brachen.

Ehe und zuvor aber der vorsichtige und verständige Meyer diese Feld-Arbeit vor sich nehmen will/ muß er sich mit allerhand gutem Werckzeug und Acker-Geschirr gnugsam/ je nach deme es die Gröffe des Land-Guts mit sich bringet und erfordert/ versehen; Als da seynd: Etliche starcke Pflüge mit darzu gehörigen Pflugscharen und Eysen/ auch nothwendigen Holtz zu dem Pflug und dessen Rädern. Egen mit und ohne eiserne Zähne/ Waltzen; Item/ Heu- und Mist-Wägen/ Kärche mit Laitern/ Kästen und Zäunen; Mist- und Tragbähren/ Schubkärche/ Waßen/ allerhand Siebe/ Dreschflögel Reuthauen/

Pückel/

Pückel / Waldaxt / Hand- und Hackbeyl / Reußhacken / Klüpffel / Holtzſchlö
gel / und eyſerne Keyl zum Holtzſpalten / Rechen mit und ohne eyſerne Zähn
Senſen / Dengelſtöcke / Sicheln und Wetzſtein / Schleiffſtein / Grabſcheid / un
unterſchiedliche Schauffeln / Krücken / den Muhr und Schleim aus den Grö
ben zu raumen / Miſtgabeln und Hacken / eine gute Gartenſcheer / unterſchie
liche Hämmer / Feylen / Beißzangen / eyſerne und beinerne Dörn zu dem Sa
tel Leder und Geſchirr flicken. Item / eine Schneidbanck / gute Schneidm
ſſe
Höbel / allerley Eyſenwerck / Ketten / Radſchienen / Schien- und Huf-Näge
Ringen / Thürbänder / Kloben / Riegel / Bohrer / Sägen / Hämmer / groſſe ur
kleine / ꝛc. Folget demnach

1. **Von Außrottung der Bäume / Wurtzeln / Hecken / und Außrä
mung der Steine / hat man erſtlichin acht zu nehmen / daß man alles Geſträu
Dorn / Stauden / Hecken und Unkraut / wie auch alle Bäume / ſo ſchädli
und verhinderlich / umhaue / was gut zum Brennholtz oder Bauen / auf ei
Seite thue / das andere aber auf Hauffen ſetze / anzünde und verbrenne / die
ſche allenthalben über das Feld zerſtreue / hernach zum erſten mal umacke
alles Groſſe Geſteine außleſe / und aus dem Feld raume.

2. So aber ein Ackerfeld brach gelegen und ſteinicht iſt / ſolle man eb
mäſſig die Steine außleſen / in die Wege und auſſerhalb des Ackers auf Hau
fen werffen: Oder / da derſelbigen viel / die Aecker damit umlegen / wie an viel
Orten Teutſch- und andern Ländern zu ſehen.

3. Ingleichem ſolle man auch nach der Erndte die Felder / worauf
Frucht geſtanden / das Stroh / die Stoppeln außhauen und umackern.

4. Die Kornfelder ſolle man allewegen zu gelegener Zeit nach eines jed
Landes Art bauen laſſen.

5. Will man ein kaltes Feld warm machen / als / wann man eine Wie
umackert / die oben rauch und hart iſt / und nicht viel Graß träget; So m
man ſie erſtlich umhacken / darnach umackern / ferner kalten Sand darauf f
ren / mit Miſt überziehen und unterpflügen; So erwärmet die Sonne
Sand / und der Miſt feuchtet das Land / träget hernach gute Gerſte / und da
Korn / ſo man es derowegen ferner miſtet / ſo trägt es deſto beſſer und mehr.

11. **Betreffend das Ackern und Egen** / ſolle man erſtlich einmal zu Ac
fahren / wann die Felder allzunaß und feucht ſeynd / ſonſten wird ſich die Erd
den Furchen auf einander zuſammen waltzen / ſonderlich in den feiſten und h
ten Gründen.

2. Ingleichem ſolle man auch nicht den kottichten Mur oder ſchleimich
Grund umackern / oder umſtürtzen / er ſeye dann zuvor dürr worden / dann ſ
ſten nimmt er den Grund nicht an.

3. Nach dem Umackern ſolle man mit einem Schlägel die groſſe Kl

und Erdschollen auf dem Felde zerschlagen und zertheilen / oder auch mit einer guten Ege/so eyserne Zähne hat/durchziehen und zerschleiffen/damit der Saamen desto besser bekleiben möge.

4. Nach vorgelährter Arbeit kan man alsdann im Brachmonat/ wann der Grund feist und feucht ist/ die Aecker felgen lassen; So aber das Ackerfeld mager und dürr ist / muß man erst im Herbstmonat felgen/je nachdeme es des Landes Art mit sich bringet und erfordert.

Nota. So offt man die Felder bauen will/ so solle man auf das Mittel gute Achtung geben/ nemlich/daß der Grund weder zu dürr noch zu naß und feucht seye; Dann die grosse Feuchte macht sie kottich und murrig / So aber das Feld gar zu dürr/ kan die Pflugschaar und das Eysen den Grund nicht gnugsam fassen / sondern wirfft nur Schollen auf; Wann man aber das dürre Feld brechen muß/ so solle man dasselbige wiederum allwegen / wann es geregnet hat / noch einmal aufs Neue brechen und umstürtzen.

5. Wie man die Ackerbett und Forchen machen solle/ muß man sich nach des Landes Art und Gelegenheit richten; Dann an etlichen Orten macht man tieffe Forchen/ und schmale Bett/ nur 9. oder 10. Forchen breit. An andern Orten aber macht man breite Bett von 28. biß 30. Forchen / und ackert es nicht tieff.

6. An etlichen Orten ackert man vor der Saat dreymal / insonderheit wann man Roggen oder Korn darein säen will; An andern Orten aber nur dreymal. Wo man nur dreymal das Feld umackert/ so heisset man das Erste die Brachfahr/ so 14. Tage/ oder 3. Wochen vor Johanni geschiehet / wann der Acker zuvor getünget / und in 2. oder 3. Jahren nicht getünget worden. Zum andern mal thut man die Wendfahr/ so etwan 14. Tage nach Johanni geschiehet/und ackert es tieffer. Drittens um Bartholomæi biß auf Michaelis thut man die Saatfahr / und ackert noch tieffer.

Wann man aber im Fall der Noth nur zweymal das Feld umackern muß/ wann man erstlich gebrachet hat/ so muß man solches bald egen / und etwan 3. Wochen hernach zum andern mal etwas tieffer umziehen/und zeitlich besäen/ sonderlich wann das Land schwach / und nicht getünget worden.

7. Wie viel Pferde / oder Zug-Ochsen/ man zu jedem Pflug vonnöthen hat / muß man sich nach dem Land richten / kan man derowegen keine gewisse Regeln setzen.

III. Belangend das **Tüngen der Felder**/hat man nachfolgende Stücke zu mercken.

1. **Das Feld.**
2. **Die Zeit.**

3. Die Düngung.
4. Die Verbeſſerung.

1. Die Felder ſeynd unterſchiedlich / vornemlich aber viererley:
   1. Warm und trocken; Als die einer verbrandten Aſche gleich ſehen / Oder die kleinen Kieß und Sand haben. Item / die gar mörglicht ingleichem vom Sand und guter Erde.
   2. Warm und feucht; Als gut fett Land / ſo viel die Sonne hat. Oder fette Wieſen an den Waſſern. Item gute Thalfelder / ſo von den Gebürg nicht überſchattet werden.
   3. Kalt und trocken; Als gebürgichte Felder. Oder ſteinichte kalte Felder. Item / Grieß-ſandicht- und grober Boden.
   4. Kalt und feucht; Als da iſt läim- oder lettichter Boden. Kalte Thäler. Kalte wäſſerichte Sümpffe / wo das Waſſer ſtehen bleibet.

Wann demnach / wie geſagt / ſo vielerley Arten und Eigenſchafften die Felder / als iſt dem Meyer viel daran gelegen / daß er des Bodens Natur / Güte und Böſe zuvor / ehe er anfänget zu bauen / recht lerne erkennen / darzu werden ihm nun nachfolgende Stücke fernere Nachrichtung geben / nemlich:

1. Er ſolle den guten Boden nicht ſo wol bemiſten und tüngen / als denjenigen / ſo mager und dürr iſt.

2. Die dürren und magern Felder ſolle man nicht zu ſehr tüngen / weil das Erdreich ohne das warm und dürr genug; Dann ſo man es zu viel tünget / ſo verbrennet die Erde.

3. Die feuchten und naſſen Felder muß man allewegen wol und feiſt tüngen laſſen; Sonſten / wann ſie ſo naß gefrieren / ſo reſolvirt ſich der Miſt / und thauet von ſeiner eigenen Wärme auf.

4. Man thut auch ſehr wol / daß man die Felder nach und nach bemiſte / als daß ſie ungemiſtet bleiben / oder auf einmal mit Miſt überführet werden. Dann / wann die Felder fein bemiſtet / ſo erfrieren ſie leichtlich / werden ſie aber zu viel gemiſtet / ſo verbrennen ſie.

2. **Die Zeit des Tüngens** oder Bemiſtung der Felder betreffend / mu man ſich nach jedes Landes Art und Gelegenheit / auch nach der jenigen Frucht richten / ſo man darein ſäen will / als da iſt Roggen / Weitzen / Gerſten / ꝛc.

1. Die Roggen- oder gemiſchte Felder / da man unterſchiedliche Frucht darein ſäen will / ſolle man mitten im Winter / oder ein wenig darvor miſten. Etliche miſten dergleichen Felder im Mertzen / damit das Feld im Aprill deſto beſſer beregnet und geſchlachter von ſolcher Näſſe werde / und alſo des Herbſtes erwarten.

2. Die Weitzen-Felder / ſolle man miſten zu Ende des Herbſtes / damit da

Acker

Ackerfeld nach und nach das Regen-Wasser einschlucken/ und der Saame desto besser verwesen möge.

3. Andere Felder solle man ohngefehr um Martini und im Winter/ wann der Mond im Abnehmen ist; Also auch die Brach-Aecker/ so eine Zeitlang ausgeruhet/ tüngen.

4. Die Felder solle man nicht im zunehmenden Liecht misten/ dann davon wächset das Gruß/ und andere Kräuter lieber und besser.

5. Im Liechtmeß-Monat solle man keinen Mist außführen/ ingleichem auch im Neumond/ dann dieses bringet viel Unkraut; Der Mist ist aber am besten außzuführen im letzten Viertel/ wann man nicht weit zu führen hat. Wann man aber gar weit fahren muß/ solle man den Mist außführen nach dem Vollmond/ diesen muß man aber stracks im letzten Viertel aufpflügen/ und im Anfang desselben breiten/ oder den Acker darmit überziehen.

6. Im Vor-Jahr solle man den Mist nicht lang ungepflüget liegen lassen.

7. Den Mist solle man zum ersten mal nicht tieff einpflügen. Zum andern mal aber tieffer.

3. **Den Mist oder die Tüngung** anbelangend/ hat der Meyer nachfolgende dreyerley Stücke in Acht zu nehmen:

1. **Die Materi.**
2. **Die Zurichtung und Bereitung derselben.**
3. **Die Güte und Schädlichkeit.**

1. Die Materi/ woraus man den Mist oder Tüngung macht/ ist unterschiedlich: Als da ist von Menschen/ Thieren und Geflügel. Item/ von abgeseilten Horn der Kammacher/ Abschab von Pergament/ Beltzwerck/ gebrannen Federn/ oder von Stroh/ abgebrandten Stoppeln/ Laub/ Kräuter/ Kametruß/ Aschen/ Haußkehrig/ faulen Nußschalen/ Gassenkoth/ murichte und schleimichte Erde aus sumpffichten Gräben/ und dergleichen.

2. Will man einen guten Mist oder Tüngung machen/ so gräbet man Gruben/ zu jedem Mist absonderlich/ also/ daß diese von dem Regen/ Dachträuff/ aus den Viehställen/ Cloacken/ und dergleichen/ befeuchtet werden mögen/ hernach lässet man im Sommer/ wann man Zeit hat/ umstecken oder rühren/ als ob man einen Graben dardurch machen wolte/ damit der Mist desto besser faule/ und bequem zur Tüngung werden könne; Man solle aber einen jeden Mist zu rechter Zeit bereiten/ und über ein gantzes Jahr ruhen lassen.

3. Der beste Mist oder Tüngung ist von des Menschen Koth/ weiln er aber gar zu hitzig/ muß man ihn mit anderm Hauß- und Gassenkoth vermischen.

Schaf- und Ziegen-Mist ist auch sehr gut/ hernach der Kühe-Mist/ der eines Jahres alt ist.

Pferd-Mist ist hitziger Natur / gehöret derowegen auf die Winter Felder.

Nota. Wann man Pferdmist auf Sommerfelder führen muß / so soll man denselbigen mit halb so viel Kühemist vermengen.

Der Esels-Mist wird für besser gehalten / als der jenige / so von ander Thieren kommt / wann man dessen gnug haben kan; Die Ursache ist / daß di Esel ihre Speise wol käuen / fressen langsam / und verdauen desto besser ih Futter; Nach diesem ist erst der Schafmist / hernach der Ziegen- der Pferd Stutten- und Kühe-Mist die besten.

Der Säumist ist der allerärgste / wegen seiner übrigen Hitze / denn er ver brennet den Grund von Stund an. Dieser Mist ist aber gut in die Hopffen Gärten / Zwiebeln- und Knobloch-Felder.

Der Hünermist gehöret in die Gärten.

Gänsmist ist nicht gut auf die Aecker.

4. **In Verbesserung des Feldes** hat der Meyer nachfolgendes z observiren.

1. Kiesigten und sandichten Feldern muß man mit fetter läimichter Erde Mist / Schleim / und Murr aus Gräben oder sumpffichten Gruben und Tei chen helffen.

2. Gar zu fettes Land solle man mit kleinem Gruß und Sand überführen und mit geschleimter Buch-Asche vermengen.

3. Mossichte und nasse Aecker sollen mit anderm Grund erhöhet und tief fe Gräben herum geführet / und also die überflüssige Feuchte und Nässe abge leitet werden.

IV. **Die Felder zu brachen**; Hat man zu wissen / daß dardurch eine Zeit verstanden wird / wie lang man die Felder ungebauet ruhen lassen müsse damit man dieselbige nicht allzusehr außmergele.

Es bestehet aber das Brachen in Abtheilung der Felder und gewisser Ordnung / und hat man sich hierinnen gleichfalls nach jedes Landes Art / Natur und Gelegenheit zu richten; Wir setzen aber zur Anweisung nachfol gendes Täfelein zu einem Exempel / welches ihme ein jeder verständiger Feld Baumann nach seinem Belieben vermehren / oder verbessern / und auf seine Landes-Art richten / auch in Herrn Coleri Hauß-Buch weitläufftiger nachsehen kan.

Das Feld in drey Theil.		
Theil.	Jahr.	Frucht.
I.	1.	Dünckel und Korn.
		Wicken und Haber.
		Brach.
II.	2.	Wicken und Haber.
		Brach.
		Dünckel und Korn.
III.	3.	Brach.
		Dünckel und Korn.
		Wicken und Haber.

CLASSIS XIV.

Vom Säen.

IM Säen hat der ſorgfältige Meyer auch nachfolgende Stücke in acht zu nehmen:

I. Das Erdreich.

II. Den Saamen/ dessen Natur/ Güte/ Zurichtung und Bereitung.

III. Die Zeit und Ordnung der Saat/ samt der Einegung.

IV. Die Zeitigung der Feldfrüchte/ samt der Erndte.

I. Anbelangend das Erdreich/ wie viel erley Arten/ Natur und Eigenschafften/ dasselbige sich befinde/ auch wie dasselbige zur Saat tüchtig gemacht werden solle/ ist schon vorhero in diesem Tractätlein Erklärung und genugsame Anweisung geschehen/ im übrigen hat der Meyer ferner zu wissen.

1. Daß man Korn und Weitzen in feine/ geschlachte und lucke Erd säen solle; Dann wo das Feld gar starck und naß ist/ da wächset das Sommer Korn nicht gerne.

2. Korn auf wol-getüngete/ bergichte Felder und Aecker gesäet/ bringe reichliche Frucht.

3. Korn säet man in fetten Landen dünner/ in den magern aber etwas dichter.

4. Korn und Weitzen in tieffen und ebenen Gründen gesäet/ bringet auch viel aus.

Nota. Sommer-Getraide lohnet allezeit besser in niedrigen Aeckern, dann das Winter-Getraide. Jedoch ist dieses nach der Güte des Feldes zu verstehen.

5. Weitzen/ solle man in gut schwartz und fettes Land säen/ hingegen ist zu dem Weitzen das dürre/ äschichte/ Sand-Stein- und kalckichte Feld nicht gut/ noch nützlich.

6. Weitzen auf getüngetes Flachs-Land/ oder auf niedrige/ wol-getüngete Aecker gesäet/ bringet reichlich.

7. Gerste erfordert dürren/ magern und luckern Grund/ oder aber durchaus feist und wol getüngetes Land.

8. Habern solle man dicht oder dünne säen/ je nachdeme das Feld starck oder schwach ist; Derowegen muß man die starcke Felder reichlicher/ dann die schwächere/ besäen.

9. Erbsen erfordern ein mittelmässiges Feld/ und einen Acker/ so nicht zu überflüssig getünget/ noch zu feist seye; Dann sonsten treibet es zu hoch/ fället um/ und faulet.

10. Erbsen wachsen am besten auf Rüb-Ländern.

11. Erbsen auf Brach-Aecker gesäet/ hernach untergepflüget und geegetragen reichlich.

12. Erbsen auf gar schwaches Land/ solle man selbiges mit Pferdmist überziehen/ dann säen/ hernach einackern und egen.

13. Linsen

13. Linſen erfordern dergleichen Land / wie die Erbſen / item / eine faule / ſchwartze und feuchte Erde oder feiſten Sand.

14. Linſen erfordern auch einen guten / ſchwartzen und trockenen Acker.

15. Bohnen wollen einen feiſten und wol-gemiſchten Grund haben.

16. Wicken ſäet man nur in ringere Aecker oder Brachfelder / ſo nicht zu feucht / ackert und eget ſie unter / wie die Erbſen.

17. Hirſen will in ein gutes / fettes / und wol-geackertes Land geſäet ſeyn; Erfordert auch einen dünnen / luckern und durch-gebaueten Boden: Dann die dürre / magere und kreidichte Aecker ſeynd nicht gut hierzu.

18. Heydenkorn will einen mittelmäſſigen Acker-Grund / ſo nicht zu feiſt / noch zu mager / haben. Wächſet auch gerne in feiſten / kalt-ſteinichten Feldern.

19. Leinſaamen ſolle man in gute / ſchwartze / mittelmäſſige Erde / ſo nicht zu dürre / noch zu feucht iſt / ſäen; Dann der Flachs wächſet gern auch in niedrigen / flachen und feuchten Feldern / wo zuvor Weitzen und Gerſten geſtanden.

20. Hanff ſolle auf die Flachs-Länder geſäet werden.

21. Reiß will ein naſſes und feuchtes Land haben.

II. **Den Saamen** betreffend / ſo wird derſelbige auf viererley Weiſe unterſchieden.

1. Warm und trocken; Als da iſt Korn / Haber / Wicken und Hanff.

2. Kalt und trocken; Gerſte / Hirſe / Erbiß.

3. Warm und feucht; Weitzen / Dünckel / Heydekorn / Rübſaamen.

4. Kalt und feucht; Bohnen und weiſſer Mohn.

1. Weitzen und Korn / ſo zur Saat dienet / ſolle der Meyer das beſte und vollkommenſte / ſo fein ſatt / glatt / leicht / zeitig und Gold-gelb iſt / ſoll auch nicht über ein Jahr alt ſeyn / erwählen.

2. Gerſte ſolle auch vollkommen / ſtarck / friſch / weiß / ſchwer / auch nicht durchſtochen ſeyn.

3. Man ſolle von allem Saamen zur Saat den beſten / ſchwerſten und vollkommenſten nehmen.

4. Was auf Bergen gewachſen / ſolle man wieder auf Berge ſäen / alſo auch / was auf niedern und ebenen Landen gewachſen / muß man wieder in die Ebene ſäen.

5. Deßgleichen / was auf dürrem oder feuchtem Lande gewachſen / ſolle wieder auf dürres und feuchtes geſäet werden: **Weiln es ſonſten ſeiner Art und Natur zuwider.**

6. Man ſolle aber auch den Saamen / ſo in einem ſchlechten / ſchwachen Felde gewachſen / in ein beſſers und ſtärckers ſäen.

7. Den ſchwereſten Saamen / inſonderheit was runde und glatte Frucht iſt / kan man am beſten erkennen / wann man denſelbigen in das Waſſer wirfft / ſo

fället

fället der schwereste zu Boden/ der leichte schwimmet oben/ diesen lässet man mahlen/ oder giebt denselbigen den Hünern/ oder anderm Viehe/ den schwereſten aber erwählet man zum Säen.

8. Den Saamen kan tüchtig und gut machen/ wann man denselbigen in Wasser erweichet/ worinn Salniter zerlassen; Dann der Salniter wird aus dem Kühemist und Erde aus den Viehe-Ställen gemacht/ hat derowegen eine verborgene/ subtile/ natürliche Wärme/ alle Gewächse zu treiben/ und wachsen zu machen.

9. Etliche vermeynen/ man solle den Saamen mit Wein/ oder mit Oel täuffen/ und Wasser besprengen/ so werde darvon die Frucht besser/ und nehme nicht so bald Schaden.

Nota. Den Weitzen-Saamen zuzurichten/ daß die Frucht nicht brandicht werde/ so überschlägt man bald etliche Garben/ zum Saamen-Weitzen/ und schüttet ihn auf den Boden/ breitet ihn aus/ daß er nur eine Hand dick liege/ siebet Aschen darein/ rühret es wol unter einander lässet es 3. Tage wol liegen/ und säet ihn aus/ wann die Sonne in der Waag ist.

III. **Die Zeit und Ordnung der Saat** betreffend: Muß man sich hierinnebenmässig nach des Landes Art und Gelegenheit richten; Dann zu einer andern Zeit wird gesäet in warmen Ländern/ und zur andern Zeit in kalten Ländern/ man hat aber ins gemein zu wissen die Abtheilung der Zeit/ nemlich:

Die Sommer-Saat-Zeit bestehet in 3. Theilen:

1. In der Frühe- }
2. = = Mittel- } Saat.
3. = = Spaten- }

1. Die Frühe Saat geschiehet zwischen dem 23. Aprill/ und 8. May.
2. Die Mittel-Saat vom 8. May/ biß auf den 25. desselbigen.
3. Die Spät-Saat vom 25. May biß auf Viti.

Also wird auch die Winter-Saat-Zeit in drey Theile abgetheilet

1. Die Früh-Saat-Zeit/ vom 10. Augusti/ biß den 15. desselben.
2. Die Mittel-Saat-Zeit/ vom 15. Augusti/ biß den 1. September.
3. Die Spät-Saat-Zeit vom 1. September/ biß auf den 14. desselbigen.

In schweren und nassen Ländern säet man Korn oder Roggen stracks nach Laurentii.

In mittelmässigen Ländern 8. Tage vor/ oder nach Bartholomæi.

Im neuen Mist 3. Tage vor dem Vollmond.

Im alten Mist 3. Tage nach dem Vollmond.

Wann die Bircken gelbe Blätter bekommen/ so säet man in kalten Ländern die magern Felder/ wann der Mond abgenommen.

Wann

Wann man das Korn allzufrühe ſäet/wider des Landes Eigenſchafft / ſo
ächſet viel Stroh und wenig Korn.

In Süden und Weſt-Winden / das iſt / die jenigen Winde / ſo von
Mittag und Niedergang kommen / wie auch im Regen-Wetter ſolle man kein
Korn ſäen.

In kalten Ländern ſolle man langſam ſäen.

In Feldern / ſo weder zu kalt noch zu warm / ehe / und

In warmen am allereheſten.

In temperirten Tagen iſt beſſer zu ſäen / als in trockenen und kalten Ta-
n ; Dann die temperirte Zeit locket die Gewächſe heraus / die Kälte aber
lt ſie zurücke.

Wann man gar zu zeitlich ſäet / ſo überwächſet ſich die Saat zu ſehr / und
dem Geträidicht nicht gut.

Wann man im Vollmond ſäet / ſo blühet es fein miteinander / und wird
gleich reiff / man muß aber mit der Saat 14. Tage lang warten.

An etlichen Orten ſäet man alles im Neuen oder zunehmenden Mond /
andern aber im alten Liecht.

Wann man Winter-Roggen im Regen geſäet hat / ſo muß man ihn gleich
erziehen / und nicht über zween Tage lang im Regen ſtehen laſſen.

Die beſte Saat-Zeit an etlichen Orten iſt entweder 14. Tag vor / oder
Tage nach Michaeli.

Winter-Roggen ſäet man auch 4. Wochen vor Michaeli / ſonderlich auf
dichte und hohe Felder. Die niedrige Aecker aber beſäet man um Michaeli /
r in der ſelbigen Woche.

1. Roggen oder Korn / Weitz und Gerſte ſollen 8. Tage nach Michaeli
on geſäet ſeyn / alſo / daß es vor dem Froſt noch $\frac{1}{2}$. Fingers-lang auffgehen
. Es iſt auch hierbey zu mercken / wann es gefrieret / ehe es auffgehet / oder
met / ſo erſtickt und verdirbt es.

So bald man geackert / ſolle man in die friſche Erde ſäen / und hernach egen.

An etlichen Orten ſäet man / und ackert es hernach unter.

Im Naſſen iſt nicht gut ſäen und egen.

Im Sommer iſt gut ſäen und egen / wann es hinter der Ege ſtäubet.

Die ſandichte Aecker ſäet man zu erſt / vornemlich das Korn / und ackert es
r.

Im Herbſt muß man die Hand voll / im Sommer aber weniger nehmen.

Will man wiſſen / ob man reichlich genug geſäet habe oder nicht / ſo ſtrecke
Finger deiner Hand aus / und drucke alſo die flache Hand ſamt den Fingern
e Erde / auff das beſäete Feld / nimm hernach in Acht / wie viel ohngefehr
men Körnlein in der Hand-Form liegen : Als

An Weitz und Korn sollen nicht über 7. oder 8. und nicht unter vier od fünff seyn.

An Gersten am meisten 9. am wenigsten 7.

An Bohnen zum meisten 6. zum wenigsten 4.

Was sich nun zwischen jetzt gesetzter Zeit haltet / dasselbige ist das rec Mittel.

Wo aber viel Schnee oder Frost ist / muß man etwas reichlicher säe weiln viel Saamen verdirbt.

An kalten Orten solle man die Herbst-Saat frühe / und im Frühli spat anfangen.

In warmen Ländern säet man im Herbst spat / und im Frühling ba Sommer-Roggen wird im alten Mist gesäet / dareinn ein- oder zweyn Korn gestanden / man muß ihn aber etwas dicht säen.

Wann der Sommer-Roggen das dritte Korn gewesen / so muß m das Land wieder misten.

Korn wird auch gesäet auff Mariæ Geburt / und schosset um Wa purgi.

Korn das in guten Mist gesäet / wird am ersten reiff / es solle aber d Saamen nicht gut seyn.

Korn solle man säen / daß es noch vor dem Frost auffgehe / dann wa das Korn in der Milch erfrieret / so verdirbt es sehr.

Nota. Wann man eine reiche Korn-Erndte hoffen will / soll man erst das Korn säen / hernach dasselbige unterackern / und oben darauff n der besäen und egen.

Winter-Weitzen säet man auch kurtz vor Michaelis / doch solle man d Mondschein in Acht nehmen.

An warmen Tagen ist die beste Saat-Zeit / wann der Mond reich sonderlich wann er fünffzehen Tage alt ist / so kann man / Vor- und Na mittag säen.

Es ist auch gut säen / wann der Mond mit starckem Schein die Fisc Krebs / Jungfrau / Wassermann / Waag / Zwilling durchlaufft / in solch Stunden / wann er unter der Erden ist.

Ferner / die beste Zeit Korn zu säen / ist zwischen dem Neumond und e sten Viertel an einem Tage / wann der Mond im Scorpion / Krebs und Fi ist; Dann dieses seynd kalte und feuchte Zeichen: Oder an einem Tage / wa der Mond im Zwilling / Waag und Wassermann; Dann dieses sind war und feuchte Zeichen / in den Stunden Jupiter / Venus und Saturni.

Winter-Korn solle man säen / wann die Sonne im Scorpion geh nemlich vom 14. Septemper / biß den 13. October. Und wann die Sonn

die Waag gehet vom 14. October / biß den 11. November. Also auch vom 20. October / biß den 15. November.

Der Sommer-Weitzen wird gesäet in der Marter-Woche / oder am Grünen-Donnerstag.

Der Winter-Weitzen auff Matthæi / oder 14. Tage vor Michaelis.

Der Weitzen-Saame solle auffs wenigste 3. Monat alt seyn.

2. Gerste solle man säen / 3. Tage vor / oder nach Urbani / und 3. Tage nach der Saat solle man die Gerste erst egen / hernach in 8. Tagen unterackern.

An andern Orten säet man die Gerste nach dem 15. Aprill / wann das Land leer ist / und zweyerley Feld-Arbeit außgestanden hat.

Wann es aber dürrer und magerer Boden / so kan man ein wenig früher säen.

In der 9. Woche nach Ostern solle alle Gerste schon in der Erden liegen / wie nachdeme es das Land leiden will.

Die niedrigen Aecker mag man wol 3. Wochen vor Johanni mit Gerste besäen.

Gerste kommt ohngefehr in 7. Tagen auß der Erden herfür.

Am besten ist es Gersten zu säen / wann es auff dem Acker stäubet / und der Acker wol außgetrocknet ist; Dann sonsten / wann das Feld zu naß / oder die Gersten-Saat zu sehr beregnet wird / so sauret sie auß / und gehet gelb auff.

Die schwere Gerste / so in dem Wasser unterfället / solle man zu Saamen nehmen.

Wann die Gerste zur Saat gar zu dürre / kan man sie zuvor feuchten / oder in Wasser legen / daß sie desto ehe auffgehe.

In den niedrigen Feldern muß man die Hand voll nehmen zum Säen / in den Höhern aber nur halb voll / es muß aber doppelt gesäet werden / es seye dann / daß einer eine grosse Hand-voll habe / und viel darmit fassen könne; Sonsten solle die Gerste dick gesäet werden.

Die Winter-Gerste wird auff Matthæi gesäet / oder vierzehen Tage vor Michaelis.

3. Habern säet man im Alten und neuen Liecht / jedoch daß der Mond nicht schwach im Schein seye.

Den Habern säet man in der Zeit des Jahrs im Lentzen.

Man säet auch im andern Viertel etwann den 3. oder 4. Tag nach dem Neumond. Item 2. oder 3. Wochen vor der Gersten-Saat.

Wann man den Habern im Neumond säet / so risselt er sehr im Reiffen.

Mann hält es auch für gut / wann er in kalten Ländern im Nordwind gesäet wird.

Habern solle man nicht dick / sondern fein dünn säen / so wächset er desto

besser/ist aber zuverstehen in schwachen Feldern; Wo aber die Felder stärck mag ihn wol dicker säen / muß aber wol eingeeget werden.

Man mag auch wol den Habern etliche Tage nach der Saat erst eigen / ob er schon gleich angefangen zu käumen; Dann / dieses giebet offt gten Habern.

Item Habern / so schon angefangen außzuwachsen / mag man wol zu Saat-Habern nehmen / dann der Haber an und für sich selbst wächset gerne

4. Erbsen werden zu unterschiedlichen Zeiten gesäet; Als im Hornur Mertz / und auch wol im Herbst / je nach des Landes Art und Gelegenheit.

Erbsen sollen bey feuchten und wol-temperirten Wetter im zunehment Mond gesäet werden.

Wann es die Zeit leiden mag / solle man Erbsen nach dem Vollmo oder letzten Viertel säen.

Wann man Erbsen im Neuen Mond in ein gar fettes Land säet / so b hen sie allzeit / und bringen eine vollkommene Frucht.

Man säet auch Erbsen in der Marter-Woche.

Erbsen säet man vom Frühling biß auff Michaelis / also / daß man imm grüne Schotten haben kan / so in die Küche gehören.

Erbsen verwandeln sich leicht in nassen Landen / darum pfleget man sie Jahr in Gerste-das andere in Roggen-Stoppel zu säen.

Erbsen solle man auch säen / wann der Mond zwey oder drey Tage ab nommen hat.

Erbsen solle man nicht in Mittags-Winde säen; Dann sie werd Wurm-fressig; Auch nicht in den Mitternächtischen Winden; Dann in sen werden sie hart / und lassen sich nicht weich kochen.

Die Grauen Erbsen solle man um Philippi Jacobi säen / aber man s darbey des Monden Lauff / wie oben gemeldet / in Acht nehmen.

Erbsen kan man auch zuvor einweichen im Regen- oder Bach-Wass hernach im letzten Viertel säen.

Erbsen solle man säen nicht im Zulegen des Mondes / sondern entweder Vollschein / oder nach demselbigen / oder im letzten Viertel des brechend Mondes / das ist / im Abnehmen: Diese Erbsen brechen im Hafen / und koch sich fein weich / sonderlich wann man sie im Mistlachen-Wasser über Nacht hen läffet / und darnach außsäet im Zwilling / Waag oder Wassermann.

In trockene Felder solle man auch trockene Erbsen säen.

Erbsen solle man auch einsammlen in trockenem Wetter.

5. Linsen werden gesäet um die jenige Zeit / gleich wie die Erbsen.

Man säet auch die Linsen im letzten Viertel des Mondes / so werden e gerne weich.

6. Wick

6. Wicken solle man vor 15. Tagen des Mondes nicht säen / dann sonen thun ihnen die Schnacken grossen Schaden.

Wicken solle man säen / ehe der Mertz eintritt / dann sonsten sollen sie dem Viehe nicht gesund seyn.

Wicken / gleich im Vollmond gesäet / bringen völlige Schotten.

7. Hirsen wird in guten fetten Landen im Majo im letzten Viertel des Mondes gesäet.

Hirse säet man auch zu Ende des Merzens; Dann er will Wärme haben.

Hirse solle man sonsten auch im abnehmenden Mond säen auf Lein-Aecker.

Hirse solle man frühe säen.

Hirse säet man 2. oder 3. Tage nach dem Vollmond im Majo / den Sonnend vor Cantate / oder um dieselbige Zeit / nach deme es die Witterung leyen will.

Hirse wird zwischen den Fingern gesäet / gleich wie der Rüb-Saame.

8. Heydenkorn solle man gar nicht im neuen / sondern im abnehmenden Monden säen.

Die Zeit dieser Saat solle ohngefehr um Philippi Jacobi geschehen.

Man säet auch Heydenkorn im letzten Viertel / 3. 8. oder 14. Tage vor Viti.

Man säet auch in den Osten-Südosten- oder Süden-Winden.

Heydenkorn-Saat / solle man nicht zumal auf einen Tag thun / sondern en einen Theil früher / den andern später / weiln sie leichtlich erfrieret.

Heydenkorn säet man sehr und dicht / und nur mit halber Hand.

9. Leinsaamen / im neuen Monden gesäet / bringet viel Saat / im alten Mond aber wenig / aber desto bessern Flachs.

Lein säet man auch / wann die Aepffel blühen / im vollen und abnehmenen Liecht / so lang der Mond noch Schein-reich ist.

Leinsaamen fället in die Mittel-Saat.

Lein wird auff dreyerley Weise gesäet.

1. Erstlich 2. oder 3. Tage vor Mariæ Verkündigung oder Ostern / oder . oder 3. Tage hernach / allezeit Vormittag / wann es fein hell und trocken Wetter ist / dann dieser geräth gemeiniglich am besten.

2. Man säet auch den Leinsaamen um den Palm-Tag / Char-Freytag / der Marter-Woche.

3. Oder drey Tage vor oder nach Georgii / sonderlich auf diesen Abend.

Wann man den Lein dick säet / so wird er klein-härig und weich / und kan man ihn fein rein spinnen / giebt aber wenig Saat.

Wann man den Lein dünn säet / so wird er grob-härig / und bekommt viel Saat und spinnet sich grob.

Etliche ſäen auch den Lein an unſer lieben Frauen Abend / das iſt / ein Tag vor Mariæ Verkündigung.

Andere ſäen den Lein etwann 10. Wochen vor Jacobi / wann die Aep blühen / wie oben gemeldet.

Man ſäet auch den Lein einen Tag oder etliche / vor Jacobi im al Mond / ehe der neue eintritt.

Wann der Lein im neuen Mond geſäet wird / ſo blühet er immer / und kommt keine Blätter.

10. **Hanff** ſäet man an etlichen Orten im Mertzen / an andern Or aber am beſten mit der Gerſte zugleich vor Urbani im Majo.

Hanff ſolle im abnehmenden oder nach dem Vollmond geſäet werde

Hanff ſäet man das andere Jahr auff das Flachs-Feld / ſo das Jahr vor Flachs getragen.

Hanff wird auch vor dem Vollmond in Kraut-Aecker und neuen A geſäet.

Wann man den Hanff im abnehmenden Liecht ſäet / ſo bringet er wi Saat / aber guten Hanff.

11. **Reiß** ſolle man einen Tag zuvor in friſch Waſſer einweichen / man ihn ſäen will.

Reiß wird an unterſchiedlichen Orten zu der Zeit / gleichwie der Hir geſäet.

IV. **Die Zeitigung und Ernde** vor beſagter Feld-Früchten betref hat der Hauß-Vatter dieſes Meyerhoffs nachfolgende Summariſche An ckungen:

1. Daß er die Frucht nicht gar zu reiff abſchneiden laſſe; Dann w ſie gar dürr und roth worden / ſo fället ſie aus / giebt hernach nur viel Kl und wenig Meel.

2. Wann man mercket / daß die Früchte anfangen gelb zu werden ab faſt zeitig / ſo ſolle man ſie abſchneiden / ſolcher Geſtalten / daß ſie in der Scheu und auff ihrem Halm erſt völlig reiff und vollkommen werden.

3. Es iſt auch gut / daß man die Früchte Morgens frühe / wann Thau noch darauff liegt / einerndte / ſonſten fället gar viel aus / und wird den Vögeln zur Speiſe.

4. Man läſſet die Stoppeln Spannen- oder Schuhe-hoch ſtehen / wo man ſolche aber länger laſſen / könte ſolches zur Streu dem Viehe gebraucht und mit der Senſe abgemähet werden.

5. Die gar lange Stoppeln dienen auch zur Tüngung des Ackers / wann man dieſelbige anzündet / und zu Aſche verbrennet / wie in voriger Claß iſt gezeiget worden.

Nota

Nota. Das Getraid wird am allerbeſten zu ſchneiden / wann der Mond im Abnehmen iſt.

CLASSIS XV.

Von Wieſen oder Matten.

Ur Weyde und Unterhaltung des Viehes iſt man nicht allein bey einer wol-beſtellten Meyerey auch der Wieſen und Matten benöthiget / ſondern ſie ſeynd dem Grund-Herrn auch ſonſten nützlich und einträglich / vorab weil ſie nicht viel zu bauen koſten / auch leichtlich zu unterhalten / und s überflüſſige Heu mit groſſem Nutzen verkaufft werden kan ; Hat demnach fleiſſige und ſorgfältige Meyer und Haußhalter / kürtzlich nachfolgendes von zu wiſſen vonnöthen :

I. **Den Ort und** Situation.
II. **Den Grund und Boden.**
III. **Die Zurichtung und Pflantzung.**
IV. **Das Graß und Heu / ſamt deſſen Zeitigung.**
V. **Die Abnehm- und Heuung.**
VI. **Die Einführung oder Verwahrung deſſelbigen.**

I. **Den Ort** betreffend / ſo ſolle zu einem guten Wieſen-Platz eine Gelegent / ſo mittelmäſſigen Lufft s der Kälte und Feuchte nach / wo müglich / außgeht werden / ſo etwas thal- oder abhängig ſeye / alſo / daß kein Regen / oder anfliſſend Waſſer / darauf ſtehen bleibe / und gleichſam verſchwinde ; Es ſolle er oben nach der Queer ein kleiner Waſſer-Graben gemacht werden / durch lchen man die Wieſen zu gewiſſen Jahrs-Zeiten wäſſern könne.

2. Der Meyer ſolle allezeit zu einem neuen Wießwachs das beſte Feld vählen.

II. **Den Grund und Boden** anbelangend / ſo iſt derſelbige vornemh zweyerley :

1. Trocken und dürr.
2. Feucht und naß.

1. Trockene und dürre Wieſen erfordern vornemlich Regen / und dieſe ben einen feiſten Grund und Boden ; An dieſen kan man auch ein Bächlein ren / ſo zur Wäſſerung dienet.

2. Die feuchten Wieſen haben allweg ein kleines Bächlein vonnöthen / welches

welches nicht allein nähren / sondern auch feiste machen kan / und diese hat gemeiniglich einen dürren und magern Boden.

Die feisten und Safft-reichen Gründe seynd allweg die besten / dara dann gut Heu wächset.

Es seynd auch die beste Wiesen / so man im Sommer zweymal abm hen kan.

III. **Die Zurichtung eines guten Wiesen-Platzes** bestehet

1. In der Düngung.
2. In der Zeit und Saat.
3. In der Unterhaltung.

1. Die Düngung / wann das Feld zuvor / Acker oder Waldung gewes gepflüget und außgerottet worden / bestehet im Ofenruß und Kemmet staub unter Viehmist gemenget / item / Haußkeersel / Gassenkoth / Hüner- Taub- u Roß-Mist durch einander / und über Winter liegen lassen / daß es fein dur nässet / frieret und mürb wird / hernach den gantzen Wiesen-Platz fein wol d mit bestreuet / und auß einander gezettelt.

Im Jenner und Hornung / wann der Mond zunimmt / solle man Wiesen-Plätze mit Mist tüngen / damit das Erdreich säfftig werde / und d Graß desto besser darauff wachsen möge.

Einen neuen Wiesen-Platz kan man auch geschlacht machen / wann m gut / mürb / zerrieben Erdreich unter den mischet; Dann es ist solches den neu Wiesen viel nützlicher / als der beste Mist aus dem Stall.

2. Belangend die Zeit und Saat / so lässet man das Feld das erste Ja brach liegen / und ackert es auff den Herbst um / und besäet es für das erste Ja mit Rüben / Hirß / Bohnen oder Habern.

Das andere Jahr kan man es mit Früchten besäen / und im dritten Ja lässet man wieder auff das Neue bauen / nnd mit Fleiß umackern / hernach n Wicken- und Heu-Saamen besäen.

Im Frühling werden die Wiesen mit gutem Saamen besäet / als n Klee / Heiligheu / Himmelbrod / Gamanderlein / Rapüntzeln Bocksbart / itei mit dem wilden niedrig-wachsenden Gut-Heinrich / die beyde Geschlecht Vi len / das kleine Tausendgüldenkraut / alle drey Geschlecht der Maßlieben / itei klein Wiesenknobloch / Serpentin genannt / Poley / beyderley Geschlecht d Wolgemuthes / auch die 3. Balsamkraut / Wicken / spitzigen Wegerich / bey Geschlecht Genserich / Flöhkraut / Pimpinell / Storchschnabel / Schaafsga be / Melissenkraut / item / groß und klein Steinklee / wilden Körbel / welch gleich wie Fenchel-Blätter hat / und viel unterschiedliche Blümlein träg Schmaltzkraut / rothen Pastenach / diese und dergleichen Kräuter geben de Viehe eine herrliche Nahrung / und machen das Heu vortrefflich gut.

Hingegen seynd nachfolgende Kräuter auf den Wiesen dem Viehe schädlich/als da ist das Graßkraut/Hundszahn/ Gramen genannt / Müntz und Anorn/so die rechte wilde Camillen ist. Das Colchicum oder weisse Zeitlosen/ essen Blumen und Wurtzeln tödten das Viehe. Ingleichem Wasserpfeffer und Wasser-Hanenfuß. Disteln/außgenommen die Cardobenedicta. Item Wolffs-Milch/Wegerich/und dergleichen.

III. Die Unterhaltung der Wiesen/hat man erstlich alle Hügel und Maulwürff-Hauffen fein einzuebnen/und die Erde aus einander zu streuen/ damit man desto füglicher das Graß abmähen könne; Dann wann man die Wiesen in gutem Bau hält/ so tragen sie zweymal so viel/ als sonsten/ wann an sie in Abgang kommen lässet.

2. Wann in den Wiesen-Gründen Wasser stehen bleibet / so solle man selbige mit einem Graben ableiten ; Dann das Wasser verderbet das gute Graß und den Klee.

3. Wann die Wiesen gar mager werden/und nicht viel Heu mehr geben wollen/so muß man dieselbige auffs Neue wieder bauen tüngen und besäen/ wie oben gemeldet.

4. Wiesen wollen warmen Regen/oder feistes Pfudel-Wasser haben.

5. In gar tieffen Thälern wird das Graß ungeschmack.

6. Nach gar grossem Regen/reutet man in den Wiesen / was böß und nütz ist/aus/insonderheit das Mooß und Gestäud.

IV. Die Abmähung deß Grases solle allein im Neuen Liecht/und niemals im abnehmenden Mond geschehen; Dann das Graß ist um selbige Zeit zart/und noch nicht gar zeitig worden/auff diese Weise kan man mehr Heu machen/ist dem Viehe anmuthig und lieblich zu essen/und gibt viel Milch ; Lässet man aber das Graß gar zu zeitig werden / so verlieret es seine beste Krafft/ und tuget mehr zur Streu/als zur Speise des Viehes; ist aber das Graß noch untig/und zu jung/und grün/so verfaulet und verdirbt solches gar leichtlich.

2. Mitten im Herbst wird die Wiese zum zweyten mal gemähet/ so man das Grumet nennet.

3. Man mähet auch das Graß zum Heu ab / wann es hell und warm Wetter ist/und das Graß fein vollkommen/ und die Blumen offen seynd.

4. Wann das abgemähete Heu auf der Wiesen beregnet wird/ muß man selbige erst wieder trocknen lassen/ehe man es einführet.

5. Das trockene Heu solle man auf den Wiesen zu Hauffen schlagen/und dann heimführen.

6. Das gemähete Heu solle man vor 2. oder 3. Tagen nicht einführen/sondern wann schön Wetter ist/solle man es so lang liegen lassen / biß das es wol dürr worden.

V. Die Verwahrung deß Heues/kan geſchehen / wann es eingeführ worden/daß man ſelbiges mit dürren und trockenen Strohe Arms-hoch bed ecket/damit das Stroh allen Geſtanck der Ställe und dergleichen an ſich zieh und alſo das Heu fein warm bedeckt bleibe.

Trocken und dürres Heu iſt gut für die Pferde und Rinder; Dann dieſ macht das Viehe ſtarck/und bekommen ſie kein Bauch-Grimmen darvon.

Nicht gar zu dürres Heu iſt für Kühe und Schaafe gut/dann ſie eſſen do ſelbige lieber/als wann es gar zu dürr iſt / bekommen auch mehr Milch darvo

CLASSIS XVI.

Vom Gehöltz und Waldungen.

BEy einer wol beſtellten Meyerey iſt nicht der geringſten Stücke ein die Holtz und Waldungen / deſſen man nicht nur zu dem Brenn u Bauholtz benöthiget/ſondern auch/daß man in demſelbigen Sommer Zeiten das Viehe treiben/allda ſie offt viel gutes Graß / und geſunde Kräu finden/welches gute Nahrung/feiſte Milch und Butter gibt/ alſo auch Eichel Buchen / Kaſtanien und dergleichen / zur Maſtung der Schweine / zieh können.

Wann aber nicht an allen Orten/wo man etwan eine Meyerey bauen u anrichten wolte/dergleichen Bäume ſchon gewachſen und anzutreffen/die Si tion und Landes-Art aber alſo beſchaffen / daß die beſagte wilde Bäume leic lich können gezeuget und gepflantzet/nachgehends mit Nutzen genoſſen werd Als iſt es nöthig/daß der verſtändige Hauß-Vatter und vorſichtige Meyer hi von auch etwas Nachricht habe; Welches wir dann hiermit kürtzlich a deuten/das übrige aber zu fernerer Verbeſſerung einem jeden hiermit frey geſt let haben wollen.

Von dem Brenn- und Bau-Holtz haben wir droben in der II. Claß na richtliche Andeutung gethan; Die wilden Bäume aber / ſo Früchte trage ſeynd die Vornehmſten: Die Eichen/Buchen und Kaſtanien; Nach dieſ ſeynd die wilde Aepffel- und Birn- Kirſchen- und Arles- (ſo man auch Sorb nennet) Bäume; Item die Haſelnuß-Gebüſche / Wacholder- und Brombe Sträuche und Holder.

Die Bäume aber/ſo nicht ſonderliche Früchte/ ſondern nur Saamen t gen/ſeynd: Der Tannenbaum / Forchen-Fiechten-Aeſchen-Bircken-Erl Spindel-Baum/Ulmer und Weyden/wie auch Buchs/und dergleichen.

Die Eichbäume werden auff dreyerley Weiſe unterſchieden.

Die erſte Art hat einen niedrigen ſtarcken Stamm / groſſe augebreitete
eſte; Dieſe tragen am meiſten Frucht/und dienen zur Schwein-Maſt/geben
er kein gut Bauholtz über die Erde/weil alles gar kurtz und knorricht iſt/werden
er unter die Erde zu den Röſten und Fundamenten genommen.

Die andere Art von Eichen macht einen geraden und hohen Stamm mit
enig Aeſten oder Zweigen.

Die dritte Art macht noch einen höhern/geraden und hohen Stamm mit
enig Aeſten oder Zweigen; Und dieſe zwey letzte Arten tragen wenig Früchte/
eiln ſie der Aeſte und Zweige mangeln/ auch wegen ihrer Höhe von der Kälte
der Früh-Blüte verderbet werden/ſeynd aber am beſten zu dem Bauholtz über
Erde; Wie dann dergleichen an dem Rhein-Strom/inſonderheit allhier
der Marggrafſchafft Baden-Durlach/ auf der Hard / und derer angräntzen-
n Orten/befindlich und ſolches Holtz mit groſſer Menge in ferne Oerter ver-
hret wird.

1. Eichen ſolle man pflantzen im Hornung und November / erfordern
en feſten oder mittelmäſſigen Boden: Im Sand wachſen ſie nicht. Man
antzet ſie auch an den Ufern der Gräben.

2. Büchen werden gepflantzet wie die Eicheln.

3. Kaſtanien werden gepflantzet im Hornung / und in der Zeit / wie
Eicheln.

Zu dem Saamen und Stecken ſolle man Zeitige/ Neue und Groſſe er-
ihlen/die unverdorben ſeynd.

Kaſtanien wachſen gern in weichem loſen Boden/ ſo nicht zu ſandicht iſt;
ch ſeynd ſie gerne in niedrigen und dunckeln Orten / ſo gegen Mitternacht lie-
n.

In feuchtem Sand/wo ſchwartz Erdreich iſt/wachſen ſie auch gerne.

Kaſtanien zur Saat und zum Stecken kan man nachfolgender Geſtalt
ereiten:

Man legt die friſche Kaſtanien eng und trocken auf einen Hauffen / und
eckt dieſelbige mit Sand aus flieſſendem Waſſer/ läſſet dieſelbige ohngefehr
Wochen lang alſo an einem dunckeln Ort zugedeckt liegen / hernach nimmt
an ſie heraus/thut den Sand ſauber darvon/ wirfft dieſelbige in kaltes Waſ-
/die nun zu Boden fallen lieſet man aus zum Setzen / die aber oben ſchwim-
n ſeynd leicht und nicht gut darzu.

Die Schwereſte legt man wieder 4. Wochen lang bedeckt in den Sand/
d handelt wie zuvor/und dieſes zum drittenmal / das iſt ein Viertel-Jahr/
alt die Schwereſte biß zur Zeit deß Setzens im Frühling.

Kastanien solle man mit der Spitze über sich setzen / hingegen werden welsche Nüsse mit der Spitze unter sich gesetzet.

Wann man sie setzen will/muß man den Acker einen Schuh / oder zwe tieff graben unter die Erde/hernach mit zeitigem Mist die Erde vermengen / a daß der Boden mit Graben oder Pflantzen wol loß gemacht werde/ hernach s man sie 12. biß 16. Zoll tieff.

Man kan sie drey oder vier Schuhe weit von einander setzen / wo man wieder außsetzen will.

Sonsten in den Aeckern sollen sie 40. Schuhe weit von einander ges werden/in den Wäldern aber kommen sie dicker.

Man muß auch Gräben machen / daß sich das Wasser abziehe / und Pflantzen nicht verderbe / oder ersticke.

Die neuen Kästen-Bäume solle man stätig umgraben in dem Merty/r in dem September.

In den Wäldern lässet man ihnen niedrige Aeste/in den Aeckern und F dern aber sollen sie höher auffgeführet werden.

Kästen/so man von jungen Würtzlingen gepflantzet/seynd besser dann von ihren Kern gesetzet werden; Dann jene / wo man recht darmit umgeh das zweyte Jahr schon Frucht tragen können.

4. **Andere wilde Bäume** lassen sich leichtlich versetzen / nur daß m darbey in Acht nimmt /wo man sie außhebet / daß selbige mit einer Kerben/ der andern Zeichen/bezeichnet werden gegen Mittag oder Mitternacht/ und tzet sie alsdann solcher Gestalt wieder ein/wie sie zu vor gegen Mittag und M ternacht gestanden; Welches dann ebenmässig bey allem Versetzen der Bä me in Acht zu nehmen ist.

5. **Will man Fiechten oder Forchen** säen / so ist solches die beste Z im Frühling in der Marter-Wochen.

Dieser Saame wird ohngefehr zeitig 14. Tage vor Weyhenachten/biß die erste Fasten-Woche/alsdann mag man ihn abblatten und einsammlen.

Man solle den Saamen dörren in einer warmen Stube auff Weyde hurten/daß er fein außfallen könne / ein jedes besonders und verwahret für d Mäusen/dann sie fressen sie gar gerne.

Man solle das Feld/wo man diesen Saamen hinsäen will/ nicht gar ti ackern/hernach den Saammen mit einem Büschel Dorn/ und mit keiner Ege unterziehen und einegen.

Fiechten-Saamen gehet auch von sich selbsten auf / indeme er im Abfall nach seiner Art zu wachsen in die Erde fällt/und recht stecken bleibet.

Der Forchen-Saame gehet bald auff in nassen Feldern / gleich wie d Korn.

Der Fichten-Saame aber gehet langsam auff / erst ein halb Jahr / je nach eme das Feld gut oder böß ist.

Der Tannen-Saamen gehet nicht auff / darum solle er nicht gesäet wer- en / dann es ist alle Mühe umbsonst.

Zu den Pflantzen und Versetzen aber / gehöret eine absonderliche Wissen- hafft.

Der Tannen-Saame fället um Michaelis mit Schalen und allem auß; er Saame hat gleichsam auf beyden Seiten Flügel / derowegen wann derse- ge vom Wind wie ein Bolz herum geworffen / in der Erde mit seinen Spitzen cken bleibet / und wächset hernach gerad über sich / darum darff man ihn nicht cken / wächset von sich selbst.

Nota. Die Tannen-Zapffen im Gipffel der Bäume wachsen alle über sich / und bleiben grün.

Es solle keine Versetzung der Bäume Vormittag geschehen / sondern achmittag gegen Abend vorgenommen werden / wann der Mond am Ende . Dann dieses giebt starcke / gesunde und lang-währende Bäume; Auch ird die Frucht währhafftiger / und nicht bald wurmstichicht.

Die Bäume / so im zunehmenden Mond gesetzt werden / die wachsen zwar ld und groß / aber es gibt nicht alte noch dauerhaffte Bäume; Dann sie wer- n gern wadicht und wurmstichicht / auch wandelbar / welches die Erfahrenheit n besten lehren wird.

Wann im Außnehmen der wilden / wie auch der zahmen Stämme / etliche urtzeln verführet / zerhackt / verbrochen oder zerknirscht seynd / so muß man die- bige nicht gar zu kurtz abschneiden / hernach junge Weyden durchziehen.

Alle außgehobene Stämme soll man etwas weniger tieffer setzen / als sie zu- r gestanden.

Wann das Erdreich geringer und magerer ist / darinn man die Bäume rsetzen muß / als das jenige / woraus man den Baum gehoben hat / so muß man e grosse Grube graben / und das ungeschlachte und unfruchtbare Erdreich hin- eg / hingegen eine andere und bessere Erde hinein thun / und wol um die Wur- l herum bringen.

Dafern man viel Erde um die außgehobene Bäume deroselben Wurtzeln ssen könnte / wäre es sehr gut / weilen es seine eigene Erde besser / dann einer an- rn schon gewohnet ist. Welches aber zu verstehen ist / wo es eine gute Erde äre / wo aber nicht / so muß man die Erde mit einer bessern ersetzen.

Man solle auch / so balden die Gruben außgegraben / die Bäume darein zen / also / daß die Grube nicht lang offen stehen bleibe / dürr und außgetrocknet rde.

Die Erde in den Gruben solle um den Stam̃ fein wol eingetretten werden /

damit die dürre Lufft die Erde nicht außtrockne/auch/wo es dürr Wetter/stät begiessen/woran dann sehr viel gelegen/sonsten bleiben die Bäume zurück/ u verrdorren.

Man solle auch alles Graß auff 2. Schuhe weit um den Stamm Ring herum mit einem Häcklein umhauen/damit also der Regen und Feuchte dem g setzten Baum Nahrung geben könne.

Wann man junge wilde Bäume gesetzet/ (welches auch bey andern so in Acht genommen werden /) muß man starcke Stangen oder Pfähle darb herum stecken / und dieselbige mit Weyden daran binden / daß sie von de Winde nicht umgeworffen werden; Man solle auch keine spitzige Dorn-B sche darum machen / daß sie vor allem Schaden an ihren Rinden und Stä men gesichert seyn mögen.

Nota. Man solle im Herum stecken der Pfähle zusehen / daß man darmit t Wurtzelen des Baums nicht verfehre.

Erlen und Weyden weiß ein jeder Bauersmann/wie und wohin dieselb ge zu flantzen und zu setzen seynd.

Was ferner anbelanget die fruchtbare Bäume/ deroselben Versetzung/ wird von denselbigen in diesem Tractätlein vom Versetzen der Bäume fern Nachricht ertheilet/wohin der günstige Leser gewiesen wird.

Alle Bäume/so feine glatte und hüpsche Rinde haben / seynd gut zu v setzen.

Muß man Bäume in sandichte Felder setzen / so sollen die Gruben so ti gegraben werden/biß daß man durch den Sand kommt / und eine gute Er antrifft.

Muß man aber Bäume in Läimen oder lettichte Erde setzen / so solle ma in die Grube andere schwartze und gute Erde thun.

CLASSIS XVII.

Von Hopffen-Gärten.

WAnn demnach bey einer wol-bestellten Meyerey die Pflantzung d Hopffens / und dessen Gebrauch zum Biersieden / dem fürsichtige Hauß-Vatter auch zu wissen vonnöthen ist/als hat derselbe nachfolgen de Anmerckungen in Acht zu nehmen:

I. Das Land und dessen Zubereitung.
II. Die Art und Unterscheid deß Hopffens / auch dessen Güt
III. Die Zeit und Pflantzung.
IV. Die Pfleg- und Wartung.

V. D

V. Die Abnehmung und Einſammlung deſſelben.

I. Betreffend das Land/ſo zur Pflantzung deß Hopffens erfordert wird/ ſolle daſſelbige einen feuchten/luckern und geilen Boden/und fein ſchwartz fets Erdreich haben.

2. Der Waaſen des Feldes wird um Jacobi umgeriſſen/ gepflüget/ wol ürb zu einem Acker gemacht/und getünget.

3. Zwiſchen zwo Reihen Hopffen können (ſo man will/) etliche Bette zu raut/Rüben/Zwiebel/Köhl/Perſich/und dergleichen Küchen-Speiſen/ geachet werden.

4. Will man aber auf dieſem Stück Feld nur allein Hopffen pflantzen/ſo acht man Gruben/ſo 3. Schuhe weit/und 2. Schuhe tieff/jede 8. Schuhe von r andern/ und tünget ſolche mit Miſt.

5. Nach ſolcher Tüngung nimmt man Hopffen-Wurtzel oder Fehſer eine and voll/leget ſie in die vorgemachten Gruben/ nicht gar zu tieff / und auch ht gar zu hoch oder ſeicht.

I. **Die Art und Unterſcheid des Hopffens** iſt ins gemein zweyerley:

I. **Zahmer Garten-Hopffen/ſo gepflantzet worden.**

II. **Wilder Feld-Hoffen/ſo hin- und wieder in den Hecken und Geſträuch auffwächſet.**

I. **Der zahme Garten-Hopffe wird auch in zweyerley Sorten befunden:**

1. **Der Frühe-Hopffe**

2. **Der Späte.**

1. Der **Frühe-Hopffe**/welchen man den Augſt-Hoffen nennet/ſchläget erſten aus/und wird von den Bierſiedern für den beſten gehalten/bekommt ſſe dick Käumen und Rancken/hat groſſe lange Häupter; Wird gemeinig 14. Tage vor dem andern zeitig und reiff.

2. Der **ſpate Hopffen**/hat kleine ſchmale Rancken und Käumen/auch ine Häupter/wird erſtlich um Michaelis gegen dem September reiff.

II. Der **wilde Feld-Hopffe** iſt auch zweyerley Art/nemlich:

1. Der jenige/ſo groſſe Häupter hat/die ſich wol ſchlieſſen/ und den Saan nicht bald fallen laſſen/dieſer iſt der beſte.

2. Der andere/ſo kleine runde Häuptlein hat/ welche ſich von der Hitze bald ffthun/und den Saamen fallen laſſen; Dieſer wird taub/ und nichts nutz.

Die Güte deß Hopffens wird erkennet/wann man ihn in der Hand zerrei/daß er klebrich und fett iſt/auch ſtarck riechet.

III. Anbelangend die **Zeit der Pflantzung**/ ſo iſt dieſelbige auch vorlich zweyerley:

1. Im Frühling.

2. Im

2. Im Herbst.

1. Im Frühling pflantzet man den jenigen Hopffen/so weich/ grosse D den oder Köpffe hat.

2. Im Herbst den jenigen/ so kleine und schmale Häupter hat.

Die Einsetzung der Hopffen-Wurtzeln solle geschen drey Tage vor d neuen Mond/und drey Tage hernach/sonderlich in den jenigen Zeichen/ wor nen gut pflantzen ist: Nemlich im Stier/Wassermann und Steinbock. Jt in der Jungfrau und Fisch.

IV. **Die pfleg- und Wartung deß Hopffens** betreffend/so solle m das zweyte Jahr/nach dem der Hopffe gesetzet worden/gleich Anfangs/ so b man in die Erde kommen kan/rings um den Stock abschneiden / damit er ni ferner in die Wurtzel wachse/sondern fein über sich treibe.

2. So bald der Hopffen außschläget/so mus man auff die gröste uud st ckeste Schößlein Achtung geben / die Stangen setzen/und die nechste Keun oder Schößlein daran leiten/ und dieselbige mit genetztem Stroh / oder and hefften.

3. Zu jedem Stock muß man so viel Stangen stecken / je nachdeme Stock viel oder wenig Schoß hat / als 5. 6. 7. oder mehr Stangen zu ein Stock.

4. Die Stangen sollen unten nahe zum Stock/ oben aber breiter von e ander stehen/damit die Sonne den Hopffen desto besser zeitigen möge / und l man zu jeder Stange 2. 3. oder 4. Rangen anbinden.

5. Die übrige kleine Außschläge reisset man von dem Stock ab/gibt sie d Kühen. Diese kan man auch zum Salat gebrauchen/sie müssen aber zuvor r heissem Wasser abgebrühet werden.

6. Wann der Hopffen biß auf die halbe Stange auffgewachsen/muß m ihn wieder/wie zuvor/hefften und helffen.

7. Wann der Hopffen in eine oder andere Stange zu weit und lang üb aus treibet/so heffte man denselbigen an die nächste Stange welche etwan ni so viel hat.

8. Nachdeme der Hopffen reiff und abgenommen worden / so hackt m denselbigen im Herbst/ deckt ihn zu mit Erde / und lässet ihn also liegen biß i die Fasten.

9. Um die Fasten wird der alte Hopffen wieder gehacket und beschnitte und nimmt man die beste Keimen/setzt solche gerad auff die Erde/ in die gedü gete Gruben/steckt Stecken darbey etwan 2. Schuhe lang.

10. Wann der Hopffen unten zu fett auffgehet/ oder zu dick stehet/ so st man die grossen dicken Stengel unten auf der Wurtzel aufreissen; Dann d selbige wachsen sehr in die Höhe/ tragen aber offt nur zwey Köpfflein.

11. Wa

11. Wann der Hopffen gar blos stehet/und den starcken Winden unterffen / so muß man derowegen starcke und neue Stangen stecken.

12. Die Hopffen-Gärten können das andere und dritte Jahr / je nach ne die Erde mager oder feist ist / mit Schweins-Mist allezeit im Herbst / nn der Hopffe abgenommen / getünget werden.

Nota. Wann man die Hopffen-Gärten zu viel tünget / so wächset zu viel Unkraut und Graß/welches schädlich/indeme es den Hopffen ersticket/ und die Sonne aufhält.

V. 1. **Den Hopffen abzunehmen und einzusammlen** / muß man darf Achtung geben/wann derselbige anfänget zeitig zu werden / welches gemeilich geschiehet um Ægidi.

2. Die Zeitigung des Hopffens wird erkennet / wann derselbige einen rffen und starcken Geruch hat / also / daß er einem in den Kopff steiget. an muß ihn aber abnehmen / ehe sich die Köpffe auffschliessen/und den Saan fallen lassen / dann dieses das Beste ist.

3. Wann der Hopffen gar grün und grossicht riechet / so ist er noch nicht ig genug.

4. Wann man den zeitigen Hopffen abnehmen will / so schneidet man selbigen etwann zwey Schuhe hoch über der Erden von dem Stock ab / ziehernach die Stange samt dem Hopffen aus der Erden / und windet denselen von der Stangen über einen Hauffen / biß man darvon eine Bürde oder der machen kan.

5. Wann man den Hopffen heim in die Scheuer / oder sonsten auff einen quemen Ort gebracht / so lässet man denselbigen abpflücken / je weniger man r denselbigen schüttelt oder rühret / je besser ist es.

6. Wann man sehr viel abzuplücken hat / so schneidet man die Rancken ann 4. oder 5. Schuhe lang/und leget jedem Pflücker einen Hauffen darvon / damit sie darbey still sitzen / und nicht viel hin- und widerlauffen dörffen.

7. Wann der Hopffen abgeplücket/so schüttet man denselbigen auf einen iten und lüfftigen Boden / doch nicht gar zu dick auf einander/ damit derselbe in der Lufft wol trockne / und nicht auff einander dämpffe / schimmlicht rde oder ersticke.

8. Wann der Hopffen trocken/so thut man ihn fein gemählich über einen auffen / deckt ihn mit Tüchern zu / sonsten verriechet er / und verlieret seine rafft / man mag ihn auch wol in ein grosses Faß und Stöppich thun.

Nota. Bey dem abgenommenen Hopffen solle man vor allen Dingen wol Acht nehmen/daß auff den Hoffen-Häuptern die Korn-Saat oder das gelbe eel darinn bleibe / dann dieses ist die Krafft / und thun 2. Hand-voll dieses eels mehr in einer Bier-Sud/als etwann sonsten ½. Schöffel Hopffen.

CLASSIS XVIII.

Vom Flachs und Hanff.

WAnn bey einer Meyerey auch der vornehmsten Stücke eines ist / nem lich / daß man wisse den Hanff und Flachs zu bauen / zu zurichten zu arbeiten / und hernach denselbigen mit Nutzen zu gebrauchen / u was man übrig und entbähren kan / zu verkauffen.

Wan aber die Pflantz- und Bauung / wie auch die Zurichtung d Hanffs und Flachses fast aller Orten gemein / und nach jedes Landes Art d Bauers-Leuten insonderheit genugsam bekandt ; Als wollen wir nur etlic wenige Anmerckungen hierbey setzen / und das übrige dem fleissigen Hau Vatter / insonderheit der sorgfältigen Meyerin / ferner hiermit recomme dirt haben. Hat man demnach anfänglich zu wissen :

I. **Die Beschaffenheit und Zurichtung des Feldes.**

II. **Die Zeit der Saat.**

III. **Die Einsammlung / Arbeit und Zurichtung.**

I. Die **Eigenschafft und Natur des Feldes** / worinn man d Flachs oder Leinsaamen säen will / solle feist / mittelmässig / und in ein feuchten Grund / oder auch / da etwann zuvor Gerste / oder Weitzen / it Hanff / so das Beste ist / gebauet worden / erwählet werden. Vor all Dingen solle man das Erdreich / wo man den Saamen gezielet hat / überal fleissig reinigen / und zum öfftern durchackern / daß das Erdreich mild und a grosse Erdschollen zu kleiner Erden gemacht werden.

Dieses Acker-Feld kan mit kurtzem Küh- Ochsen- oder Schaaf-Mist i Winter getünget werden.

Der Hanff erfordert ebenmässig ein feist / geschlacht- und wol-gemischt Erdreich / so etwann durch ein Bächlein könte gefeuchtet werden ; Wa aber dieses nicht seyn kan / so solle man ein eben feuchtes / und wol gebauet Feld darzu erwählen und außsuchen ; Dann / je feister der Grund ist / je dick runde Stengel der Flachs bekommt.

II. Die **Zeit** der **Saat** des Leinsaamens ist unterschiedlich / und m man sich mit derselbigen nach jedes Ortes und Landes Gelegenheit / Gewonh und Gebrauch wissen zu richten.

An etlichen Orten wird der Leinsaamen zu dreyerley Zeiten gesäet.

1. Zwey oder drey Tage vor oder nach Ostern / und dieses solle Vorm tag geschehen / wann es fein trocken und hell Wetter ist ; Und dieser / so zu erstenmal gesäet wird / geräth gemeiniglich am besten.

2. An andern Orten / sonderlich am Rheinstrom / wird er in der Me

r-Wochengeſäet um den Palm-Tag/ oder guten Freytag wird gemeiniglich/
ann er gute Witterung hat / ſchön lang / und geräth wol.

3. Es wird aber der Flachs oder Leinſaamen geſäet drey Tage vor/ oder
ach Georgii / ſonderlich auff Georgii Abend.

Nota. Wann man den Leinſaamen zu dick ſäet / ſo wird er gar klein-härig und weich / dieſen kan man fein rein ſpinnen. Hingegen wann man ihn dünn ſäet / ſo wird er grob-härig / und giebt grob Garn.

Wann der Leinſaamen im neuen Mond geſäet wird / ſo blühet er ſtätig /
d bringet kleine Bollen oder Knotten.

Man ſolle den Flachs-Saamen nicht an ein jedes Ort oder Feld ſäen /
nn man nicht meynet / daß man einen groſſen Nutzen darvon haben könne;
ann dieſes thut dem Felde groſſen Schaden / und wird darvon ſehr matt
d außgemergelt.

Was ferner bey der Leinſaat zu wiſſen / kan oben in der XIV. Claß vom
äen nachgeſchlagen werden.

Der Hanff wird im Mertzen geſäet / und ſolches nach jedes Landes Ge-
uch und Gelegenheit; Dann

1. Etliche ſäen denſelbigen mit der Gerſte / und vor St. Urbani Tag.
2. Andere ſäen den Hanff nach Philippi Jacobi/ dieſer ſoll nicht erfrieren.

Hanff will dick geſäet ſeyn; Dieſer wird rein und gut zum Spinnen;
ann man ihn aber dünn ſäet / ſo wird er groß / und bekommt grobe Sten-
viel Saamen und Körner / dieſer iſt nicht gut zu ſpinnen.

III. Die **Zubereitung des Flachſes** / woran ſehr viel gelegen / erfor-
eine ſonderbahre Geſchicklichkeit / wie ſolches einer jeden guten Haußhalte-
ekandt ſeyn ſolle / und der Meyerinn dieſes Hofs vornemlich zu wiſſen
nöthen iſt.

Wir wollen aber / zu Verhütung vieler Umſtände / und Weitläufftigkei-
alle dieſe Arbeiten Summariſcher Weiſe zuſammen faſſen / und / was et-
n hierinn vergeſſen / oder außgelaſſen / der Hauß-Mutter Gut-Achten hier-
anheim geſtellet haben.

1. Wann der Flachs zeitig / ſo wird er außgeropffet.
2. Auf Büſchel gebunden.
3. Heimgeführet.
4. Wieder auffgelöſet / durch einen eiſernen Kamm oder Riffel geriffelt.
5. Hernach wieder auff Büſchel gebunden / und zum Röſten ins Waſ-
ingeleget.
6. Mit Steinen beſchweret / und nachdeme das Waſſer kalt oder warm/
uß man denſelbigen 8. oder mehr Tage darinn liegen laſſen.
7. Ferner / wann er genug geröſtet / muß man ihn wieder herauß nehmen/

auf dem Feld / oder auff einem Hügel fein außspreiten / hernach auffstellen / ur in der Sonne trocknen lassen.

8. Nachdeme er trocken / wird er anheim gebracht / an einen sonderbar Ort / da er keinen Schaden thun kan / im Ofen gedörret.

9. Wann er dürr und wol erwärmet / wieder herauß genommen / gesch gen / zerbrochen / geschwungen / gedrehet.

10. Alsdann durch grobe und reine Hecheln nach Belieben gehechelt / u nach Landes Gewonheit in Docken zusammen geleget / und alsdann gespon oder verkaufft.

11. Das außgehechelte Werck wird alsdann auch gesponnen / grob Geräth für das Gesind / zu Bettwerck / Hembdern / Leilachen / und dergleich daraus gemacht.

12. Was bey Machung des Tuchs die Hauß-Mutter zu observiren / de Weber in die Karte zu sehen / und auf das Garn Achtung zu geben hat / k man hierinn keine gewisse Regeln vorschreiben / weiln die List der ungetreu Weber so viel und mancherley / also / daß fast alle fleissige und sorgfälti Hauß-Mütter solche nicht alle außlernen können / als wollen wir es darbey b wenden lassen / eine jede gute Haußhalterin zu genauester Auffsicht hiermit no maln erinnert haben.

Anbelangend die Zubereitung des Hanffs / weiln solches fast der Flach Arbeit gleich / auch dieses ein allgemeines Werck / den Weibern und Säle gnugsam bekandt / als ist es unnöthig darvon ferner Umstände zu machen.

CLASSIS XIX.

Von der Vieh-Zucht.

I. BEy unserer vorhabenden Meyerey ist man auch benöthiget / allerl Viehe und vierfüssige Thiere zu haben; Als da seynd Ochsen / so m zu dem Fahren Arbeiten / und dann auch zum Schlachten mit Nutz gebrauchen kan.

II. Kühe und Kälber dienen zur Speise / da man Milch / Käß / But und Fleisch in die Haußhaltung verschaffen / und selbiges also anderer Ort nicht einkauffen darff.

III. Schaafe und Ziegen seynd wegen der Wolle / Häute / Milch u Fleisch / eben mässig nützlich / da selbige gesund und wol gerathen / insond heit die Schaafe / kan man ein Stück Geld und guten Gewinn erlangen / d

dun

ch man hernach die Unterhaltung des gantzen Meyerhofs deſto leichter
ren und ertragen möge.

IV. Schweine ſeynd ebenmäſſig auff dieſem Meyerhof nützlich und nöthig
Speiſe / wie auch zur Verkauffung / und können dieſelbige mit weniger
ühe und Unkoſten unterhalten und erzogen werden.

V. Hunde und Katzen muß man bey dieſer Meyerey auch nicht außſchlieſ-
/ noch ermangeln / indeme ein wachſamer Hund / ein fleiſſiger und getreuer
tter des Hauſes / für Dieben / Bettlern / und der gleichen / Tag und Nacht
rnet / alſo auch

VI. Die Katze fänget Ratten und Mäuſe / ſo dem Geträid in der Scheu-
Schaden zufügen / und in dem Hauß auch keinen Nutzen bringen; Was
er anbelanget **Pferde und Eſel** / wollen wir in nachfolgender XX. Claß
mehrers andeuten / anjetzo aber von obgeſetzter Thieren-Zucht / Pfleg- und
artung kurtz und einfältig / ſo viel dem ſorgfältigen Meyer zu wiſſen vonnö-
n ſeyn möchte / nachfolgende Anweiſung gebe.

I. **Erſtlich von den Ochſen / deroſelbigen**
- I. **Alter und Kennzeichen ſeiner Güte.**
- II. **Von derer Pfleg- und Wartung.**
- III. **Von der Arbeit.**
- IV. **Von der Mäſtung.**
- V. **Kranckheiten und der Artzney.**

1. Anbelangend **das Alter und Kennzeichen eines guten Ochſens** /
man ins gemein dieſe Regel / ſo viel Ringlein um des Ochſen Horn / ſo viel
hre ſolle er ohngefehr alt ſeyn / weiln er alle Jahr um ein Ringlein biß zu ſei-
n völligen Alter fortſchiebet.

2. Ochſen ſeynd von 14. biß 16. Jahren wol zur Arbeit tüchtig / ferner
r nicht ſonderlich mehr.

3. Wann ſie oben Zähne verlohren / ſo mercket man auch daraus / daß ſie
on ſehr alt.

4. An der Farbe kan man auch die Ochſen erkennen / nemlich / wann
ſelbe ſchwartz ſind / und kleine Hörner haben / ſo ſeynd ſie zur Arbeit nicht
nlich / man hat aber nicht ſo viel auf die Farbe / als auff die Hörner zu ſehen.
eiſſe Ochſen ſollen weicher Natur ſeyn / leichtlich kranck werden / und keine
ſſe Arbeiten verrichten können. Hingegen.

5. Ochſen / ſo einen groſſen Kopff / breite Stirne / breite ſchwärtzliche Hör-
/ groſſe Augen / ſchwartzhärige und rauhe Ohren / weit / aufgethane Nas-
er / eingebogene Naſe / eingebogene Lippen am Maul ſo ein wenig ſchwärtz-
/ einen ſtarcken dicken Halß / breite Schultern und Rucken einen dicken / un-
ſetzten / groſſen / ſtarcken Leib / ſtarcke Rippen / und feine kurtze ſtarcke Schen-

ckel haben / hinten mit den Schenckeln nicht an einander ſtoſſen/auch nicht grattelicht von einander gehen/ noch die Füſſe hinten über einander ſchlend dieſe hält man nützlich und gut zur Arbeit.

6. Man hält es auch für einen guten Ochſen / wann derſelbige einen ecken langen Wampen biß an die Knie hangen hat. Jngleichen.

7. Gerade Knie / ſo vornen ein wenig heraus reichen / item / kurtze weiche Haar / auch einen langen Schwantz unten mit vielen Haaren.

8. Die Stärcke eines Ochſen kan man am auffgeſperten Maul er nen : Dann zehen Monden im erſten Jahr ſtoſſen die unterſten Zähne darnach in andern ſechs Monaten die nächſten darbey. Am Ende des dri Jahrs ſtoſſen ſie alle mit einander; Wann ſie dann im Stillſtand ſeynd ſeynd auch alle ihre Zähne gleich weit und lang. Wann ſie aber beginne alten / ſo werden ihnen alle die Zähne kurtz / ungleich und ſchwartz.

9. Jn Summa / ein guter Ochs ſolle nachfolgende Sachen haben:

1. Eine mittelmäſſige Gröſſe.
2. Weder zu feiſt noch zu mager.
3. Wol-geſetzt / kurtz / breit / vier-ſchrötig / ſtarck / und auff allen Vie gerad.
4. Erhöheter Muſcelen und Senn-Adern.
5. Groſſer / ſchöner / behängter und haarichter Ohren.
6. Breiter und kräußlichter Stirn.
7. Schwartzer / groſſer und weicher Augen.
8. Schöner / ſtarcker / mittelmäſſiger / ſchwartzer Hörner.
9. Eines groſſen ſtumpffigten Mauls.
10. Schwartzer Lefftzen.
11. Kurtzen ſcheckigten Kopffs.
12. Breiter Bruſt und Schultern.
13. Groſſen / weiten / abhangenden Bauchs / und Schlauchs an d Halſe.
14. Langen Schwantz unten mit einem Buſch krauſen Haars.
14. Langen vollkommenen Rückens.
16. Wol-gerippt.
17. Breit um die Nieren.
18. Starck-fleiſchichte Schenckel.
19. Kurtze und breite Klauen.
20. Kurtz / ſpieglichtes / dickes und weiches Haar.

10. Die ſchwartzen und roth-farbigen Ochſen ſeynd die beſten/ nach dieſe
Die Braunen / darnach
Die Scheckichte oder Sprencklichte.

Die Weissen seynd die Aergsten.
Die Grauen und Gold-gelben die Mittelmässigsten.

11. Nach den Jahren solle man die jenige erwählen / von 4. biß 8. Jahr; ann in diesen Jahren seynd sie am stärcksten und besten.

Nota. Diese kan man 10. Jahr lang zur Arbeit gebrauchen / hernach erst einsperren / mästen und verkauffen.

II. Die **pfleg und Wartung** betreffend: So ist dieselbige unterschiedlich / vornemlich aber so essen die Ochsen allerhand gemüß gerne: Als da nd Wicken / Erbsen / Bohnen-Stroh oder Stoppeln.

2. Heu giebt man ihnen sehr gerne / wiewol nicht so viel / wie den Pfern / jedoch so viel sie auffressen mögen / insonderheit wann sie hart arbeiten.

3. Geschnitten Weitzen- oder Roggen-Stroh ist den Ochsen auch ein es Futter.

4. Gesotten Köhlkraut mit etwas Kleyen vermenget / macht zwar dem hsen einen schönen Bauch / giebt aber etwas leichte Nahrung / und dieses t auch die Gersten-Spreuer mit Kleyen vermischet.

5. Das Herbst-Grummet ist das beste Futter für die Ochsen / dann es cht sie feist.

6. Gesottene Gerste und grob-gestossene Bohnen macht sie gleichfals fett.

7. Junge Rebzweige seynd den Ochsen auch ein angenehmes Fressen.

8. Etliche geben den Ochsen nur trockene Gersten / Hexel und Heu; eiln aber solches ihnen zu gering / insonderheit wann sie schwere Arbeit thun ssen / als solle man ihnen Treber und Kleyen darunter mengen.

9. Man solle zu Zeiten auch den Ochsen Saltz auff das Futter streuen / en auch Saltz auff Brod thun / und dieselbige gewehnen / daß sie es einem der Hand fressen.

10. Das Futter solle man ihnen täglich fein ordentlich und zu rechter Zeit en / und mit klarem und lauterem Wasser träncken; Die Tränckung aber des Sommers zweymal / des Winters aber nur einmal / des Tages gehen.

11. Die Ochsen solle man täglich fein rein halten / und den anhangenden th abmachen / so gedeyen sie desto besser.

12. Wann sie nicht lustig zum Fressen seynd / entweder überfüttert / oder r zu hitzig / und zu geil gessen haben / so solle man ihnen die Zunge und den umen mit guten Saltz und scharffen Essig starck und wol reiben lassen.

13. Wann sie dürr / schlottericht und tampicht daher tretten und gehen / olle man ihnen gestostene Wicken unter ihr Trinck-Wasser untermischen.

14. Die Ochsen solle man auch füttern mit gutem und frischem Stroh Winter. Im Sommer aber mit grünem Graß oder jungen Rebenlaub

und

und Zweiglein. Stoppeln und Heu im Winter des Morgen gehack Stroh des Abends.

15. Man solle sie nicht gleich trancken/wann sie heimkommen / und sta gearbeitet haben / sondern wann sie erhitzet seynd/ ihnen / so bald sie heimko men/Wein in die Kehle schütten/und sie nicht ehe anbinden/sie haben sich da zuvor genugsam erschnauffet und erholet.

16. Das Futter solle man ihnen zum öfftern erfrischen und erneuer auch nicht gestatten / daß sie dasselbige zertretten / oder verwüsten.

17. So offt sie vom Feld nach Hause kommen / solle der Ochsen-Kne ihnen fleissig nach den Füssen sehen / auch dieselbige begreiffen / ob ihnen s sten was am Leib mangeln möchte / oder durch viel Treiben gestochen / o von Horndussen und Bremsen verletzt seyn worden.

III. **Die Arbeit** / so mit Ochsen verrichtet wird / ist unterschiedli Werden gemeiniglich gebraucht zum ackern / Frücht / Heu und Holtz / a anders / was man benöthiget / ein- oder von dem Meyerhof außzuführen; N ist darbey in Acht zu uehmen / daß man nach gethaner Arbeit / auch vor d selbigen / ihnen ihre Wart- und Pflegung wiederfahren lasse / wie hie ben gnugsam angezeiget worden.

2. Im übrigen hat man zu wissen / daß man bey grossem Wind z Ziehen dieselbige nicht einspannen solle / dann dieses ist ihnen nicht gut / n den gerne kranck darvon; Also auch wann es regnet / dann ziehen sie sich o am Halß leichtlich wund und roh.

3. Im Winter seynd sie auch gefährlich bey der Arbeit zu brauch wann es Glatt-Eiß gefroren / so fallen sie / thun sich Schaden / und wer sehr forchtsam / und wollen nicht ziehen.

4. Wann sie nach der Arbeit eine halbe Stund gelegen haben / so fre sie alsdann gerne / und schmeckt ihnen das Essen wol/werden auch bald satt

IV. Betreffend die Mastung / hat man zu wissen:

1. Wann der Meyer oder Hauß-Vatter vermercket / daß der O nicht mehr ziehen noch arbeiten kan / so solle er denselbigen eine Zeitlang sperren / und mit Hexel / der fein klein geschnitten ist / gutem Heu und Sch unter das Hexel gemänget mästen.

2. Man schneidet ihnen auch Feld-Rüben fein klein / und giebt ih derselbigen aber nicht zu viel / auch nicht zu wenig.

3. In der Mastung muß man die Stunde des Morgens / Mittags d Abend gar eigentlich halten.

4. Den Ochsen / so man mästen will / solle man fein kurtz binden / er sich nicht lecken kan dann sonsten leckt er die Haar hinweg / und wird dürr

5. N

5. Man ſolle ihme auch nicht viel zu ſchaffen geben / ſonderlich wann man
nit weiſſen Krautkohl mäſtet.

6. Man giebt den Ochſen auch wol klein-geſchnittene rothe Rüben/ſamt
Kraut / darvon werden ſie fett und maſt.

7. Andere geben ihnen geſtampffte Kohl-Blätter / darunter Haber oder
el mit Kleyen gemenget iſt / zu Morgens / hernach auff den Mittag und
nd gute reiffe Eycheln oder Buch-Eckern / ſo fein gelb und ſüß / auff einen
ſen zu einem mal ein halbes Viertel / nur alſo ſchlecht und gar allein / wie
ynd. Man ſolle ſie aber nicht gleich darauff trincken laſſen / ſonſten verfan-
ie ſich.

8. Auff den Abend wirfft man ihnen ein Wüſchlein Heu vor um 8. Uhr/
auff den Mittag um 10. Uhr giebt man ihnen rein Waſſer zu trincken/und
des Tages nicht mehr.

9. Eine gute Maſtung der Ochſen iſt auch / wann man ohngefehr drey
pel Kleyen nimmt / gieſſet kalt Waſſer darauff / und klopffet es fein unter
nder / daß es giſcht / gieſſet hernach warm Waſſer daran / daß es laulecht
/ und läſſet ſie alſo lauffen / dieſes macht ſie bald fett.

10. Andere mäſten die Ochſen nachfolgender Geſtalt / nemlich / ſie laſſen
lbige den gantzen Sommer auff den Reyhen im Graß gehen/ dieſe werden
ach um Michaelis fett/und verkaufft/und nach Galli geſchlachtet.

Nota. Was ferner die Mäſtung der Ochſen anbelanget / wird der Meyer
ſich nach des Landes Art/Gelegenheit und Gewonheit zu richten wiſ-
ſen / welches wir ihm dann ohne fernern Unterricht hiermit anheim
geſtellet haben wollen. Betreffend ferner:

V. Die **Kranckheiten** eines Ochſens / wie auch die **Artzney** und
ffmittel/damit ſie wieder zu ihrer Geſundheit möchten gebracht werden; Als
man erſtlichen zu wiſſen/daß man ſie Winters-Zeit vor groſſer Kälte in ei-
warmen/trockenen Stall beſchloſſen verwahren/ihnen ſauber miſten/ſtreu-
ie ordentlich tränckeu / ſpeiſen und ſäubern ſolle; Im übrigen iſt zu wiſſen/
ſie von vielerley Kranckheiten/ die zum Theil auch unbekandt/ angefochten
den/was demnach ſolche unbekandte Kranckheiten anbelanget/ſo leget man
en gemeiniglich Salbeyen und Andorn in das Getränckе/ und ſprenget ih-
Saltz in das Futter.

Andere brauchen ihnen die Wald-Meiſterwurtzel / wie auch ſonſten die
eutz-Wurtz ihnen eingeſchittet / für die Peſt und Würme gut iſt. Item/
n gebrauchet ihnen auch Lorbeer/Miſtel von Birn-Bäumen / Gundelreben
Lungenkraut/ ſo an den Bäumen wächſet; Oder/nim̃ Lorbeerblätter / Se-
baum/ Weinrauten/ Weinrebenblätter/ jedes eine Handvoll / Knobloch
hnittlauch und Weyrauch/ jedes ein Loth / koche es im Wein und gibe es

dem Viehe zu trincken. Die unbekandte Kranckheiten seynd gemeiniglich nach folgende:

1. Das **Hincken** / kan auß vielerley Ursachen geschehen/ als:

Wann der Ochs in einen Nagel oder Dorn getretten/ oder sich a spitzige Steine und Stöcke gestossen hat / so solle man ihme den Fuß mit wa men Harn waschen/ alt Schmaltz in Oel und weichem Pech zerlassen/ und al darüber schlagen; Wann er in einen Nagel getretten / so steckt man ihm de selben Tag Speck in die Wunde/ so zuvor gesäubert seyn solle/ den andern T nimmt man Storchschnabelkraut / nemlich des jenigen / so braune Blümle hat/ kochet dasselbige in Wasser/ und wäschet den Fuß fein rein darmit auß.

2. **Wann der Ochs Mangel zwischen den Klauen hat**/ so schm zet man Schafsfett/ giesset es so warm darauff/ als er es leiden mag/ umbind es mit einem Lumpen/ und wäschet es des Tages ein- oder zweymal mit Mañ Harn/ beschmieret es auch mit Trahn/ wann man ihn haben kan.

3. **Wann ihme die Füsse erfroren seyn** / so solle man ihme den F mit seinem alten Harn waschen und bähen.

4. **Wann er wegen des Geblütes hincket**/ welches sich in die Kn Büge des hintern Fusses versammlet hat / alsdann solle man dasselbige zerth len/ hart reiben/ und mit einem Laß-Eisen außbicken / wann dieses nicht helff will/ und das Geblüt sich schon gesetzet hat / so solle man ihme die Klauen k aufs lebendige Fleisch auffschlitzen/ oder aufschneiden/ damit also das gesamm te Blut herauß lauffe / und alsdann die Kniebüg mit einem ledernen Säckl verbinden/ damit das Wasser dem Ochsen keinen Schaden zufüge/ weil es n in der Heilung ist.

5. **Wann der Ochs sich die Nerven oder Flachs-Adern ve tretten oder sonsten verletzet hat**/ so muß man ihm die Schenckel mit S und Baum-Oel waschen lassen.

6. **Wann ihme das Knie geschwollen**/ so solle man dasselbige mit scha fem/ heissem Wein-Essig/ oder mit gesottenem Hirsch- und Leinsaamen-Br warm waschen. Man solle auch in solchen Fällen den Schaden brennen/ frisc Butter in Wasser und Wein-Essig waschen / über den Schaden legen / o darmit schmieren. Letzlich auch gesaltzene Butter und Geißschmaltz nehme/ die beyde mit einander vermischen / und ein Sälblein darauß machen.

7. **Wann ihnen das Horn gespalten oder geschiefer ist**/ so se man ihnen dasselbige zuvor mit Wein-Essig / Saltz und Oel miteinand vermischt/ bähen/ darnach alt Schmaltz in neuem Pech oder Hartz zerlassen/ u darüber schlagen. Oder

Man mag ihme die Fessel/ oder die Geleich unten am Fuß/ damit s. o r

6. D

Tage nacheinander schmieren; Dann solches erweichet und ermiltert das
rn / und nimmt die Schrunden hinweg.

8. **Wann der Ochs eine Ader verruckt hat**/ so waschet ihm dieselbe
mit warmem Bier und zerlassenen Rinds-Fett/ netze einen Lumpen darin-
/und binde es ihm fein warm auff/ biß daß es besser wird.

9. **Wann er sich wund gezogen**/also/daß es rohe/und ihme die Haut
angen/ so nimmt man alte Butter oder Wagenschmeer/ und schmieret ihm
mit 3. Tage lang den Schaden / und lässet ihn in einem warmen Stall ste-
biß daß er wieder heil wird.

10. **Wann er hustet oder keichet**, so nimmt man Lungenkraut/ Hysopp/
s zwo Hand voll / kocht es in Wasser / und giebt es ihm ein; Oder nimmt
ft von Schnittlauch mit Baum-Oel. Item/ grünen Beyfuß 4. Hand-
stösset sie klein in Wasser/ und druckt mit Wasser den Safft auß/ das solle
7. Tage nach einander dem Ochsen eingeben. Oder / wann der Ochse
keichet oder athmet / so pfleget man ihme das Ohr/ oder die grosse hangen-
haut an der Kähle/mit Christ- oder schwartzer Nießwurtz durchzustechen.

11. **Wann ihme der Halß verletzt ist** / solle man ihme das Blut von
Ohren lassen. Wann aber der Schaden in der Mitte ist / so solle man an
en Ohren ihme die Adern lassen / und das Marck von Rindes-Beinen/
t Bocks-Unschlitt/eines so viel als des andern nehmen/in Baum-Oel und
hem Pech zerlassen/Pflaster-weiß über den Schaden legen.

12. **Wann der Ochse die Schultern verrucket hat** / so solle man
e Blut lassen am hintern Schenckel/gleich auff der Seite gegen dem Scha-
über; Seynd aber beyde Schultern verruckt / so muß man ihme auch auf
en Schenckeln die Adern schlagen.

13. **Wann er rotzig oder schäbicht ist** / welches man erkennen kan/
n der Ochs nicht fressen will / und die Ohren schlappender hängen lässet;
dann wäschet man ihme das Maul mit Thimian / so in weissem Wein ge-
n / oder reibet ihme das Maul mit Lauch und Saltz / und wäschet es her-
mit Wein.

14. **Wann der Ochs geschwollene Backen-Zähne hat**/ daß er
t fressen kan/so solle man ihm dieselbige etwas abschneiden / und mit Saltz
en so vergehet ihnen die Geschwulst.

15. **Wider die Flecken in den Augen**/so nehme man Salarmoniac
Honig/darauß macht man eine Salbe/und brauchet dieselbige.

16. **Wider die schwürige oder stäts-trieffende Augen** / so nimt man
Brühe von Weitzen-Meel/und macht ein Pflaster daraus/ schläget es auff
Augen: Ingleichem ist gut darzu der wilde Magsaamen/das gantze Kraut
Honig zerstossen/ und darauffgeleget.

17. **Wider die Geschwulst des Gummes** / solle man ihnen die V
am Gummen sprengen / hernach ihnen kein ander Futter geben / dann allein
schwelten / oder im Wasser gebeitzten und zerstossenen Knobloch / mit guten
chen Blättern / oder sonst anderm grünem Graß / oder weichem und zar
Heu / so lange biß es besser mit ihnen wird.

18. **Wider die Geschwulst wegen der Augen** / wann die Ochsen
hitzigem Wetter starck zur Arbeit angetrieben worden / und sie ein hitziges
ber ankommt / solle der Meyer ihnen nachfolgender Gestalt helffen: Erstlich
solle ihnen lassen die Stirn-Ader / oder ober / die nahe bey dem Ohr ist / schla
ihnen allerhand kühlende Speise geben / als Lattich / und dergle
Kräuter / auch solle man sie mit weissem Wein waschen / und kalt Wass
trincken geben.

19. **Für das Fieber** giebt man den Ochsen unter dem Graß Weinre
Blätter / und schneidet sie in die Ohren daß sie bluten.

Nota. Das Fieber wird erkennet / wann die Ochsen nicht fressen wollen
ihnen die Augen tieff im Kopff stehen und trieffen

20. **Wider das Darm-Wehe** / so nimmt man drey Hand-voll K
Saamen / und eine Hand-volt Ammei-Meel / stösset es klein mit einan
besprenget es mit Wasser / macht ein Pflaster darauß / und leget es auf
Schmertzen.

21. **Für die Lungen-Sucht** / man vermischet den Safft von Lau
weissen Wein / und schüttet es dem Thier in den Halß / darnach ein E
Wurtzel vom Hasel-Stauden in die Ohren gestossen.

22. **Für die Räudigkeit** / wann wäschet oder reibet die Krätz
Rindes-Harn / darinn alte Butter zerlassen ist. Oder / man zerlässet H
Wein / und schmieret das Viehe darmit.

23. **Für den Grind** / nimmt man gestossenen Knobloch / Sat
Schwefel und Wein-Essig / Gall-Aepffel in Katzenmüntz-Safft oder An
Safft / und mit Ruß zerrieben / reibet darmit den Grind.

24. **Für das Durchlauffen** / man solle das Viehe vier oder fünff
lang nicht träncken / hernach nimmt man einen Gall-Apffel / alten Käß in
dem dicken Wein zerlassen. Oder aber / welches das äuserste und letzte M
ist / so brennet oder ätzet man den Ochsen auff der Stirn.

25. **Wider des Bauchs Verhartung**; Nimmt man zwo U
zerstossene Aloes / schüttet es dem Thier in Laugen-Wasser ein.

26. **Für das Bauch-Wehe**; Dieses erkennet man / wann sich das
he leget / stehet aber bald wieder auff / und scharret mit den Füssen; So soll
dünn Bier nehmen / thut darein eine Hand-voll Saltz / daß es schäumet /
hernach den Schaum darvon / giesset ihme solches hernach in den Halß / un
es zum dritten mal.

Oder man giebt ihnen Treriac ein mit Wein.

7. Für das Blut-Harnen; Man nimmt Hanff-Saamen und Hirschen / jedes 6. / Theriac 2. Loth / kocht es in einer Maaß Wein / und giebt es dem Viehe zu trincken. r giebt ihm Wegwart-Safft mit Baum-Oel.

8. Wann das Viehe nicht harnen kan. Man nimmt Honig / Oel und Wein zu- nen / drey Tage nach einander dem Viehe eingegeben.

Fig. E.

Wann demselbigen ein Horn gebrochen.
Wann ein Horn verletzt.
Für die Geschwulst im Halß.
Für die Verletzung am Halß.
Fürs Haarabfallen am Halßstück.
Für die Härtigkeit am Halßstück.
Fürs Geschwell am Halßstück.
Wann das Fell an die Rippen geklebt.
Bauchwehe.
Wann ein Darm verletzt.
Für den Bauchlauff.
Für die Härtigkeit des Bauchs.
Für offenen Schaden am Arßbacken.
Für ein gebrochen Bein.
Für geschwollene Beine.
Erhärtung oder Erstaunung am Bein.
Wann ein Fuß verstaucht.
Wann ein schwer Gewicht auff den Fuß gefallen / oder sonsten verruckt.
Wann ein Fußhorn gebrochen.
Wann ein Fußhorn gekloben.
Wann das Horn am Fuß abfallen will.
Blutlauff.
Für den stinckenden Durchlauff.
24. Geschwell in der Blase.
25. Verstopffung der Blase.
26. Stein im Außgang der Blase.
27. Stein in der Blase.
28. Geschwell im Außgang der Blase.
29. Wann das Schulter Blat versetzt ist.
30. Wann der Ochs einen Saug Igel eingeschluckt.
31. Geschwulst des Schlunds.
32. Würgung.
33. Geschwulst in dem Saumen am Kinbacken.
34. Geschwulst am Kinbacken.
35. Verletzte Zung.
36. Wanns nicht fressen will.
37. Eine Wolcke im Auge.
38. Geschwell im Auge.
39. Augensucht.
40. Wartze im Auge.
41. Ein lauffendes Auge.
42. Fell am Auge.
43. Wunden am Kopff.
44. Schmertzen im Kopff.

Nota. Was sonsten einem Ochsen für andere Zufälle entstehen möchten / wie alsdann mit allerhand Artzney-Mitteln zu helffen seye / wird in nachfolgenden bey den Kühen ein Mehrers zu ersehen seyn.

II. Von den Kühen.

I. Ihrem Alter / und Kennzeichen derer Güte.
II. Deroselben Wartung und Fütterung.
III. Von Kälbern.
IV. Von Zulassung des Stiers.
V. Von Melcken / Käß und Butter zu machen.
VI. Von geldten Kühen.
VII. Von allerhand Zuständen / auch Kranckheiten und Artzney-Mitteln.

I. Anbelangend das Alter und Kennzeichen einer guten Kuhe / so hat die Meye- vornemlich nachfolgendes zu wissen:

1. Erstlich in Einkauffung einer Kuhe solle man die jenigen wählen / die von

2. oder 3. Jahren/ und nicht über 4. oder 5. Jahr alt seynd / und die jenige/ so schon ein- oder zweymal gekälbert haben.

2. Mittelmässiger Grösse/ und einer feinen Länge.

3. Schwartzer Farbe/ oder mit weissen und schwartzen Flecken hin und wider untersprenget.

4. Abhangenden Schlich am Halß.
5. Hoch-breite Stirn
6. Weite schwartze Augen.
7. Schöne/ schwartze/ glatte Hörner.
8. Harichte Ohren
9. Zusammen-gefallene Kiefel.
10. Ein groß/ breit Maul.
11. Eine weite offene Nasen.
12. Schwartze eingefallene Lefftzen.
13. Grossen weiten Bauch.
14. Harte und dicke Haare auff der Hau
15. Einen langen dicken Halß.
16. Breite und vollkommene Brust.
17. Dicke Hüfft.
18. Kleine und kurtze Schenckel.
19. Einen langen Schwantz biß auff die Ferse.
20. Groß/ dickes Eutter/ mit langen Warz

II. 1. Betreffend die Wartung/ so hat man vornemlich dahin zu sehen/ daß man die Kühen (gleich wie auch dem andern Viehe/) zu rechter Zeit das Futter gebe/ und im Sommer zweymal/ also auch im Winter dreymal trincken lasse/ das Wasser aber solle aus einem fliessenden / sondern etwas lauen Wasser/ gleich wie Regen-Wasser ist/ oder aus Lachen/ oder sonst guten Schöpff-Bronnen / welches zuvor geschöpfft/ und eine Weil stehen stehen seyn solle/ geschehen/ dann das kalte Bronnen-Wasser kan den Kühen bald schad.

2. Im Sommer treibet man sie vor Jacobi auff die Heyden/ oder auff das freye Feld wo Graß ist/ Vormittags/ und Nachmittag in das Holtz oder Gebüsch.

3. So bald aber Jacobi vorüber ist/ so fressen sie das Gras im Gehölß / oder Gebüsch nicht mehr gerne/ muß man sie derowegen in die Roggen- oder Gersten-Stoppeln treiben.

Nota. Man solle die Kühe-Weyde hägen/ und keine Schaafe darauf treiben/ weiln die Schaafe das Graß gar genau abbeissen / also den Kühen wenig übrig lassen.

4. Die Meyerin hat unterdessen den Mägden zu befehlen / daß sie Gras einschaffen/ damit/ wann das Viehe nach Hause kommt / man ihnen dasselbe vorzulegen habe.

5. Von Michalis biß auff Martini/ ehe sie in das Feld außgetrieben werden/ giebt man ihnen ein Futter von Roggen-Stroh.

6. Die jenigen aber/ so man anbindet/ und nicht mehr auff die Weyde lässet/ von Martini biß auff Weyhenachten/ giebt man ihnen Roggen- oder Winter-Gersten-Stroh / auch zu Zeiten Heu / eines um das andere / als des Morgens 2. Futter vor Tages nach einander/ hernach um 8. Uhr / also auch um 10. und dann um 11. Uhr wieder ein Futter. Man solle ihnen aber nur wenig geben/ also/ daß sie es mit Lust auff einmal auffressen. Nachmittags giebt man ihnen wieder um 2. oder ½. drey Uhr / und treibet sie alsdann zur Tränck/ da tränckets sie im Stall/ giebt ihnen wieder zwey Futter nach einander / lässet ihnen auff ein jedes Futter ein wenig fasten und ruhen

Letzlich um 9. oder 10. Uhren Nachts/ giebt man ihnen das letzte Futter.

7. Von Weyhenachten an/ biß 3. Wochen nach Liechtmeß/ giebt man den

Kühen

n Roggen-Stroh / eines um das andere / des Morgens / Mittags den
ds zuſammen 8. Futter.

8. Letzlich 3. Wochen vor Liechtmeß / fänget man an den Kühen Sommer-
en-Stroh und Haber-Stroh zu füttern : Nemlich / man giebt ihnen
gens / Mittags und Abends ſieben Futter nach einander / allewege einwe-
ff einmal.

9. Die Meyerin hat ferner in Acht zu nehmen / daß ſie die Mägde offt und
den Stall ſchicke / und nach den Kühen ſehen laſſe ob denſelbigen etwas
eln möchte oder nicht; Dann dieſes gedeyet dem Viehe gar wol / iſt auch
öthig / bevorab wann das Viehe tragend iſt / und bald kalben will / oder
nſten verletzet / damit man bey Zeiten demſelben zu Hülff kommen möge.

10. Die Mägde ſollen mit einem hart zuſammen-gewundenen und rauhen
h-Wiſch die Kühe über den Rücken nach der Länge / deßgleichen über den
und Kopff / (aber nicht weiters /) fein ſauber und reinlich jedes Tages
en und abwiſchen / wann ſie vom Felde und von der Weyde kommen / wie
Morgens / ehe man ſie außtreibet / die Klunckern und Bollen aus den
härigten Schwäntzen kämmen und ſäubern.

11. In den Kühe-Ställen ſolle man auch keine Löcher noch Gruben lei-
wo ſich der Unrath von Koth und Küh-Seich hinein ſetzt / dieſelbige mit
oder Sand außfüllen / oder pflaſtern / damit man das Gras zum Füttern
chalten möge.

12. Was ſonſten in Abſpeiſung der Kühe in Acht zu nehmen / weiln ſolches
lgemeine Sache / und man ſich nach jedes Ortes Gewonheit zu richten
überlaſſen wir ſelbiges billich der verſtändigen Meyerin / wollen demnach
weniges ferner anzeigen.

III. Von den Kälbern.

1. So bald eine Kuhe ein junges Kalb geworffen / ſo ſolle man daſſelbige
h Stroh legen / und bey der Kuhe 5. oder 6. Tage lang bleiben laſſen /
ſie daſſelbige lecken und ſäubern könne; Dann auff dieſe Weiſe bleibet
Kalb warm / und hat ſich keines Schadens zu beförchten.

2. So bald die 6. Tage vorbey / ſo nimmt man ſelbiges / und thut es in einen
derlichen Stall / ſtreuet demſelbigen gutes Stroh unter / und erfriſchet
Stroh zum öfftern / und ſo offt es ſaugen will / träget man daſſelbige zu der
/ und nimmt es hernach wieder von ihr / thut es in vorigen Stall.

3. Wann man ſie über den Hof tragen muß / ſo ſolle man dieſelbige zude-
damit ſie der Wind nicht anſtoſſe / noch der Mond beſcheine.

4. Die Kälber / welche zwiſchen Martini und Weyhenachten jung wer-
e wachſen fein groß / aber ſie geben keine gute Milch-Kühe.

5. Die

5. Die Kälber / so zwischen Weyhenachten und Faßnacht jung wer
die geben die besten Milch-Kühe.

6. Den jungen Kälbern solle man allewegen am Morgen / ehe sie au
Weyde gehen / so sie auff 2. Jahr kommen seynd / verschneiden; dann sie w
sen gerne groß / wann man ihnen zu der Zeit / weil sie noch wachsen / versch
den lässet / sintemal ihr Leib mehr Safft und auffenthaltene Feuchtigkeit d
mal bekommt.

7. Die weissen Kälber solle man schlachten / oder es giebt weichlicht V

Nota. Die jungen Kälber / welche rothe Zähne haben / wachsen selten a

IV. Anbelangend die **Zulassung des Stiers** / so hat die Meyerin zu
sen / daß sie keine Kuhe / die unter 3. Jahr alt / solle zulassen / also auch nicht
ger / als biß auff das 12. Jahr. Dann so man sie vor 3. Jahren zulässet /
nen sie nicht zu ihrer rechten Stärcke und Grösse auffwachsen / und werden
zu gar unvollkommene / und halb-mißbürtige / magere und schwache K
bringen. Ingleichem / wann man sie länger als 12. Jahr lässet kälbern / so
den die Kälber unkräfftig / heßlich und ungestalt.

2. Man kan die Kühe auch zu dem Stier treiben den gantzen M
Majo / Brach- und Heumonat / wann die Kräuter in ihrer Krafft und G
seynd / und frisch jung Graß herfür bricht; Dann um diese Zeit seynd die
ohne das brünstig / und gehen dem Stier nach.

3. Wann man zu besagter Zeit die Kühe zulässet / daß sie tragend we
so hat man diesen Vortheil und Nutzen / daß sie über 10. Monat (dann
ist ihre gewöhnliche Trag-Zeit /) eben kälbern / wann das junge Graß h
sticht / welches ihnen dann ihre Milch verbessert und verneuert / darvon
die Jungen wol gesäuget / gestärcket und aufferzogen werden.

4. Damit die Kühe nach Zulassung des Stiers nicht verwerffen / so n
man Quitten-Kern / Fenchel- und Feldkümmel-Saamen / thut es in ein
lein / giesset Wasser daran / und 3. Löffel voll Honig / auch eine zerstossene
Schale / da zuvor ein Hünlein außgekrochen / alles unter einander / gie
Kuhe drey Morgen darvon zu trincken / so verwirfft sie nicht.

Nota. Zu 15. oder 20. Kühen ist ein Stier gnug.

5. Wann die Kuhe kalben will / so solle man gantzen Saffran / einen
Theil Poley und Zwiebel-Schalen nehmen / solches alles mit einander in
sieden / und den Kühen warm zu trincken geben / will es auff einmal nicht h
solle man solches ein- zwey- oder dreymal thun / so treibet es das Kalb v
todt oder lebendig.

6. Nachdeme die Kuhe gekalbet / so nimmt man gelbe Winter-Bl
Quitten / Fenchelsaamen / oder das Kraut darvon / schwartzen Kümmel
Saamen / Liebstöckelsaamen / Lorbeern / Bibenellen / Widerthon / Saffr

Haut vom Aal / dieses allein klein zerstossen / eines so viel als deß andern / un-
einander vermenget / und dem Viehe drey Tage nach einander in warmer
eise zu trincken geben / dieses ist den Kühen sehr gut / und gibt gute dicke
lch. Dieses soll man auch der Kuhe geben / wann man das Kalb abgestos-
ein- oder dreymal.

V. Anbelangend das Melcken der Kühe / ingleichem **Butter und Käse**
nachen / (wiewol dieses eine allgemeine Sache ist / und einer jeden Bäuerin
andt /) so wollen wir der neuen Meyerin nachfolgendes wenige zur Nach-
t setzen / das übrige aber alles zu ihrer guten Meinung heimgestellet
en.

1. Erstlich hat die Meyerin zu wissen / daß sie die jenige Milch von der Ku-
erst gekalbet / nicht auffheben / weder Käß noch Butter daraus machen /
nicht verspeisen solle / dann diese Milch ist kein nutz / und zu essen ungesund.

2. Sie solle keine Milch / sonderlich im Sommer / Herbst und Frühling / ü-
einen Tag lang stehen lassen; Dann die Hitze oder mittelmässige Zeit ver-
et die Milch gern / derowegen / so bald die Milch sich nach dem Melcken
zt und gestanden / fleissig abnehmen / hernach zu Butter außstossen.

3. Für allen Dingen aber solle sie auch gute Sorge zu allerhand Milch-
chirren / als Milch-Häfen und Töpffe / Melck / Gelten / Seig-Tücher / Käse-
Butter-Formen haben / dieselbige jederzeit rein und sauber halten / und
t gestatten / daß die Mägde in ihrer Monatlichen Zeit darmit umgehen /
auffs wenigste dieselbige berühren.

4. Damit man gute Butter bekomme / solle die Meyerin allezeit die beste
dickste Milch darzu nehmen / und den Milchram nicht darvon heben.

5. Auß zehen Pfund Milch kan man über dritthalb Pfund Butter nicht
hen.

6. Im Winter / wann die Kühe wenig Milch geben / so kan man wol zwo
drey Melcken zusammen sparen; Dann um diese Zeit pfleget man allweg
ig Butter zu machen / die meiste Milch aber wird zum Käß-machen gebrau-
und genommen.

7. Die Butter / so man zum Kauff behalten will / solle man in irrdene Ge-
r einsaltzen.

8. Die gelbe Butter ist allwegen gut / die weisse etwas geringer / die
yen Butter aber die allerbeste.

9. Was das **Käßmachen** anbelanget / hat die Meyerin zu wissen / wann
äse machen will / die sich lang halten sollen / so muß man die dickeste / fetteste
frische Milch / samt dem Raum / darzu nehmen.

10. Die Milch-Häfen solle man jederzeit lau oder warmlecht halten / doch
zu nahe bey dem Feuer / auch nicht zu weit darvon.

11. Die jenige Käſe ſeynd die beſten/ſo feiſt und ſchwer ſeynd/ und ſich ne ſchneiden laſſen/item ſo gelb/und ſüß am Geſchmack/eines lieblichen und ſeligen Geruchs: Ingleichem/ſo nicht faul oder voller Maden ſeynd. Eben ſig die jenige/ſo von eitel Kühe-Milch / da keine Schaf-Milch / darunter men iſt; Dann ſolche macht die Käſe unſchmackhafft und weiß.

Nota. Man ſolle keine Mägde zu unrechter Zeit mit den Käſen umg laſſen/gleichwie oben bey der Milch und Butter erinnert worde

12. Wie die Meyerin allerley gute Käſe machen ſoll / iſt unſer Vo ben nicht/einige Weiſe vorzuſchreiben; Weil es eine allgemeine Sache/ g wir ſolches billich vorbey / und laſſen der Haußmutter in dieſem ihren f Willen.

VI. **Kühe ſo geldt und nicht tragbar ſeynd**/ von denen man keine Milch haben kan/ ſeynd/ auſſerhalb was den Miſt anbelanget / auff e Meyerhof nichts nutz / dieſe kan der Meyer entweder verkauffen/ oder abe ſten/ſchlachten und in Rauch hängen/man kan ſie aber mäſten mit Kleyen/ ber/Hexel/Kraut/Rüben/und dergleichen; Dann es bringet die Güte deß ſches allen Unkoſten wieder reichlich ein.

2. Unter das geldte Viehe werden auch gerechnet die Winter fällige he und Ochſen/welche/ob man ſie ſchon auffs beſte mäſtet/und fleiſſig wart werden ſie doch dürr und matt/ alſo/ daß ſie offt nicht mehr auffſtehen mö und man dieſelbige mit den Schwäntzen auffheben muß; Dieſe mag ma rowegen mäſten/ſchlachten und verſpeiſen.

VII. Betreffend die **Kranckheiten und Artzney-Mittel** der K ſo ſeynd deroſelben vielerley/vornemlich aber nachfolgende:

1. **Wider die rothe Ruhr oder Durchlauff**/ man nimmt Eic Laub oder Lorbeerſchalen/brennet und zuſtöſſet ſie/ gibt es hernach dem Vi Milch ein. Oder

Man brennet alte Schuhe/und gibt ſolches Pulver der Kuhe mit Bie

Item/man nimmt roth gebrannten Leimen aus dem Back-Ofen/ zer ſet ihn klein / ſiedet ihn mit Fließ-Waſſer/ und gibt es dem Viehe zu trin zwey- oder dreymal/ſo wird es beſſer.

2. **Wann die Kühe Blut piſſen oder harnen** / ſo gibt man il Butter-Milch/oder ihr eigenes Waſſer wieder ein.

3. **Wann ſie Blut mit der Milch geben**/ſo nimmt man 5. Tor tillwurtzel/7. Schlangenwurtzel/und eine gute Handvoll Ottermenigkraut gleichem Baldriankraut auch ſo viel/und 1½. Handvoll Saltz/dieſes alles unter einander zerſtoſſen und Eſſig darzu gegoſſen/ wol durch einander g ret/und dem Vieh zu trincken gegeben werden/und dieſes ſo offt und lang daß es vergehet.

4. W

4. **Wider den Huſten**/ ſo kocht man dem Viehe Lungenwurtz.

5. **Für Mangel an der Leber**/ ſo gibt man dem Viehe Wermut ein/ge-
ne Hirſchzungen: Item Liebſtöckelſaamen / oder Cardobenedictenkraut.
leichem Wachelderbeern zu Zeitten mit Bier eingeben/ſeynd auch gut.

6. Zur **Miltz**/ Hirſchzungen geſotten/ oder Wermut.

7. Für die **Geſchwulſt am Halß**/ ſo wäſchet man den Schaden mit
ß-Waſſer / oder Urin vom Menſchen/ nimmt hernach weich Pech/ und
weinen-Schmaltz/ eines ſo viel als deß andern/ ſchmeltzet es unter einander/
ſchmieret das Geſchwär darmit.

ota. Wann ſie demnach darvon wieder geſund worden / ſolle man ſie ſo
nicht lang mehr behalten/ ſondern bald ſchlachten/ dann ſolcher Scha-
den kommt offt wieder/ und ſterben endlich darvon.

8. Für die **groſſe ſchwartze Wartzen**/ die dem Viehe am Kopff/ Halß/
Bauch wachſen / die ſolle man in den letzten Viertel deß Mondes mit
-Haar binden/ ſo fallen ſie ab.

Dieſes Mittel hilfft den Menſchen auch.

9. Für den **außgeſchoſſenen Maſt-Darm**/ dieſen mit Tormentill-
el etwas beſtreuet/ und wieder eingeſchoben.

10. Für den **Schlangen-Stich** / ſo gibt man dem Viehe bald Geiß-
) zu trincken/ und bindet ihm Liebſtöckel auf. Oder
Man gibt ihnen Beyfuß ein/ und zerreibet ein Schwalben-Neſt/ feuchtet
Wein an/ und legt es auf den Biß.

11. **Wann ein Kröte die Kuhe geſogen**/ da ſchwillet ihnen das Eut-
ſchmieret man daſſelbige nur mit friſcher Butter.

12. Für die **Schäbigkeit oder den Grind**/ nimmt man alt Schmeer/
ltzet es/ und gieſſet es auß auff Waſſer / und nimmt Teuffelsdreck/ gelben
vefel/ Lorbeern/ Kupfferrauch/ und ungebraucht Theer menget dieſes alles
einander/ läſſet es kochen/ und ſchmieret das Viehe darmit. Es ſolle aber
Vieh in einem warmen Stall bleiben.

13. **Wann das Vieh verwundet worden**/ ſo zerſtöſſet man Pappeln/
treichet ſo über die Wunden/ ſo heilen ſie wieder.

14. **Wann das Viehe von einem tollen Hund gebiſſen**/ ſo nim̃t man
valbenwurtz/ Ottermennigkraut/ Fenchelwurtz/ oder Fenchelkraut/ zerſtöſ-
und druckt den Safft heraus/ thut darzu guten Theriac/ und gibt es dem
e zu trincken/ wäſchet auch die Wunden mit dem Safft rein auß / biß daß
let; ſo man das Kraut nicht grün haben kan / ſo kocht man das dürre mit
/ gibt es dem Viehe zu trincken/ und wäſchet ebenmäſſig die Wunden dar-
Item/ nüchtern gekäuete Nußkerne mit dem Speichel wol genetzt / oder
t-Meel im Munde gekäuet und übergeleget.

15. **Wann das Vieh sonst kranck und aufstöffig wird**/so nim man Lorbeerblätter/ Siebenbaum/ Weinrebenblätter / jedes eine Hand Knobloch/Schnittlauch/Weyrauch/ jedes ein Loth/ kochet es im Wein/ gibt es ihnen zu trincken.

16. **Wann ein Vieh von unreinem Futter oder Gifft geschw len wäre**/so solle man ihnen Agleykraut/(das ist Glockenblumenkraut/) ei ben / so vergehet es bald; Dann dieses Kraut ist für alle Gifft sonderlich Solches thut auch die Persicaria, oder das Flöhkraut/ wächset an Bächen/ hat braune Blätter.

17. Für die **Läuse**; Man bestreiche das Viehe mit Knoblochsafft/ Weinrauten mit Baum-Oel gestossen und durchgedruckt: Oder Rau safft allein.

18. **Wann das Vieh verzaubert oder toll worden**/ so nimmt Beerwinckel / Dost / Knobloch / Widerthon / (dieses wächset an steinic Bergen/ ist gestalt wie eine Mauerraute / und hat eine rothe Wurtzel/) d einander/und gibt es ihnen zu lecken. Oder/ man nimmt Meisterwurtz / stöckel/Lungenwurtz und Wermutkraut/ hackt es durch einander / und gi dem Viehe zu lecken.

19. Für das **Zahnwackeln**. Man wetzet ihnen die Zähne mit ei Wetzstein/und reibet sie mit Saltz/und gibt es ihnen zu lecken/ so vergehet i das Wackeln.

Nota. Was sonsten an Horn und Klauen/auch andern Sachen/den K mangeln möchte/ist oben bey der Ochsen-Artzney ferner nachzus

III. Von den Schafen.

I. Von der Stallung.
II. Von dem Schäfer.
III. Von der Schafe Alter/Kennzeichen/ Güte und Nutze
IV. Von derselben Wartung/Getränck und Futter.
V. Von den Kennzeichen eines guten Widders/ und Zeit Zulassung.
VI. Von Auffziehung der Lämmer/und Verschneidung d selben.
VII. Von der Mästung.
VIII. Von Abnehmung der Wolle.
IX. Von Schafmilch und Käsen.

X.

X. Von dem Miſt.

XI. Von Kranckheiten und der Artzney.

I. Belangend die **Stallung**/ſo iſt zu wiſſen; Ob wir zwar oben bey Anfung der Gebäue den Schafſtall hinter den Pferdſtall zu ordnen in etwas deutung gethan/ ſo iſt man gantz nicht dahin verbunden / denſelbigen anbeten Ort zu ſetzen / und kan ſelbiger Platz füglicher zu einem Schopff zum ennholtz/oder Wagen-Geſchirr/auch andern Sachen / je nach deme es dem ußvatter belieben möchte/ genommen werden. Damit man aber eine geſe Regel habe/wie man in Setz-und Anordnung eines Schafſtalls ſich zu alten habe/ ſo ſolle man den Schafſtall an einen hohen Ort im Hofe gegen Mittags-Sonne ſetzen und bauen; Dann an einem ſolchen Ort ſtehen die hafe nicht zu feucht/und bekommen deſto beſſere / geſundere und friſche Lufft.

2. Der Stall ſolle ziemlich lang/breit und niedrig ſeyn / damit die Schafe nder nicht drucken/oder ſonſten beſchädigen.

3. Die Krippen ſolle man um und um niedrig machen/ und mit Läitern ver-n/ſie ſollen anderthalb Schuhe hoch von der Erden / und mit ſtarcken Ste-alſo verzäunet ſtehen/daß die Schafe nicht in die Krippen ſpringen/ und ihr ter vertretten und verwüſten.

4. Die Läitern der Hürten ſolle man rein halten / und alſo anbinden / daß icht leichtlich umfallen.

5. Der Schafſtall ſolle mit einer Bühnen von Brettern gemacht / und dem Dach entſcheiden ſeyn / damit die Schafe im Winter deſto wärmer en/und kein Schnee auf ſie/durch die Dachziegel falle/ und alſo von wegen Kälte erfrieren.

6. Der Boden des Stalls ſolle ringsumher alſo etwas abhangend geſtert ſeyn/damit das Waſſer und Unrath aus dem Stall ablauffen möge/ nicht ſtehen bleibe.

7. Nach Außmiſtung deß Stalls ſolle man denſelbigen mit Weiber-Haar/ ſchhorn/oder Geiß-Klauen räuchern/ dann ſolches verteibet die Schlangen/ ander Ungeziefer / und Würme / ſo die Schafe zum öfftern ſehr übel bedigen.

II. Den **Schäfer** betreffend / ſo ſolle derſelbe ein ſittſamer / gütiger nſch ſeyn / ringfertig / unverdroſſen / eine gute helle Stimme haben / arſam/friedlich und fromm ſeyn/die Schäflein lieben / und mit aufrechten naichen Stücken umgehen/und ſich der Erbarkeit vor allen Dingen befleiſſi-

2. Er ſolle der Schafe Natur/ Eigenſchafft / Zucht/ Kranckheiten und neyen / wie auch die Weydung der Schafe wol verſtehen / und in allen en Dingen wiſſen / nach der Zeit und Natur jedes zu unterſcheiden / und

also darmit ordentlich / allem Unfall vorzukommen / insonderheit in Pf
und Wartung der Schafe / so viel müglich / sanfftmüthig mit denselben
gehen.

3. Im Sommer soll sich der Schäfer mitten in einem Brach-Acker mit
ner Heerde lägern / und die Pferrich / mit Hürten / gleich als in einem Stall
schantzen / auff allen vier Ecken die Schafe mit guten Hunden / gleichsam
Schild-Wachten / verwahren und versehen.

4. Der Schäfer solle seine Schäfflein an zweyerley Geschrey gewöhn
als erstlich / wann sie fortgehen sollen / so solle er ihnen hell und lieblich
schreyen / und weiter zu gehen anmahnen. Zum andern / wann sie im unrech
Weg / oder wieder zurück gehen sollen / mit einer andern Stimm zuruffen /
sie durch solches Geschrey jeder Zeit wissen / was er meyne / und ihnen
fehle.

5. Wann die Heerde still stehet / so soll er auch still stehen / und gleich
Schild-Wacht halten.

6. Wann die Schafe weyden / so kan er zu Zeiten mit Pfeiffen / lieblich
Gesang / oder dergleichen / die Schafe erfreuen / und lustig machen.

7. Er solle die Schafe in keinen Pfützen / mossichten Oertern / noch Förs
Dornen / Hecken oder Stauden / Nesseln und Disteln / weyden; Dann
Oerter machen die Schafe schäbicht / und verderben ihnen die Wolle.

III. Der Schafe Alter betreffend / so hat man zu wissen / daß die je
Schafe im ersten Jahr ihres Alters unten im Munde vornen sechs kleine Z
ne haben.

2. Darnach / wann das Jahr um ist / so haben sie auff der Seite zwey gr
Zähne / daran man weiß / daß sie fast zwey Jahr alt seynd.

3. Ferner / wann das zweyte Jahr vorbey / so bekommen sie 4. breite Zäh
alsdann seynd sie 3. Jahr alt.

4. Nach dem 3. Jahr bekommen sie weiter 6. breite Zähne / biß sie 3. J
alt seynd / dieses heisset man zusätzig; Dann es bekommt ferner keine Zähne m

5. Das beste Alter aber ist / wann ein Schaf 5. oder 6. Jahr alt wird.

6. Wann es 7. Jahr alt wird / so frisset es die Zähne hinweg / oder sie fa
ihme auß; Derowegen kan man hernach ihr alter nicht mehr wissen.

7. Unter den Hämmeln seynd die sechs-zähnigen die besten; Dann sie
ben mehr Fleisch und Wolle / als die vier-zähnigen.

8. Und die Vierzähnige mehr dann die Zwey-zähnige.

9. Und die Zwey-zähnige mehr dann die Lämmer.

10. Aber am Geschmack deß Fleisches / insonderheit zum Braten / ist
Zwey-zähniger besser / dann ein Vierzähniger.

11. Und ein Vier-zähniger besser dann ein Sechs-zähniger.

12.

12. Ein Hammel/so nur 6. Zähne/und also außgeschoben hat/ der ist der
beste.

Nota. Dieses ist auch von den Ziegen und Geissen zu verstehen.

13. Es bekommt ein Hammel alle Jahr 2. Zähne/also auch die Schafe;
in wann sie anderthalb Jahr alt werden/so seynd sie sechs-zähnig/ das ist/sie
n vornen sechs breite Zähne. Sonsten hat ein Schaf nicht mehr dann acht
ne.

Die Kennzeichen eines guten Schafes seynd nachfolgende:

1. Eine gute Schaf-Mutter solle eine breite Brust haben.
2. Solle kurtzbeinig seyn.
3. Gelinde Wolle haben.

Wann man Hämmel kauffen will/ solle man in der Wahl die jenige wäh-
o da haben

1. Einen schönen grossen Leib.
2. Langen Halß.
3. Lange und dicke Wolle.
4. Einen grossen wollichten Bauch.
5. Gut Gesicht und Augen.
6. Lange Schenckel.
7. Langen Schwantz.

In Wählung der Schafe solle man die jenige kauffen / so schöne weisse
lle haben / die jenigen aber/so grau/ und mancherley Farben / gesprengete
llen/kan man andern Leuten lassen/die jenigen/ so man kauffet/ sollen nicht
oren/auch nicht über 3. Jahr/sondern nur 2. Jahr alt seyn.

Nach dem achten Jahr solle man die Schafe schlachten / dann sie tragen
n länger.

Nota. Ein Schaf träget 5. Monat.

IV. Die Wartung/Getränck und Futter der Schafe anbelangend;
ist nachfolgendes zu wissen:

1. Das beste Futter der Schafe ist das wol-geschmackte junge Graß/
n die Brach geschehen ist/ingleichem das jenige subtile Graß / so auf abge-
nten Heyden/Hecken/ und dergleichen / herfür wächset; Darvon werden
Schafe fett/ und bekommen viel Unschlitt.

2. Ins gemein werden die Schafe/ gleichwie ander Viehe / als Ochsen/
e/ ꝛc. gespeiset und getränckt.

3. Ihre beste Weyde solle seyn auff Hügeln / und hohen Bergen/
andern trockenen Feldern/ dann in den niedrigen Gründen / wo es
gutes fettes Graß / fressen sich zu satt/ bekommen darvon die Fäule / und
en.

4. Man

4. Man solle ihnen die Weyde nicht verändern/auch in der Wochen
oder zweymal Saltz zu lecken geben.

5. Die Schafe fressen auch gern im Thau das angefeuchte Graß /wer
aber zu Zeiten auch Bauch-flüssig darvon.

6. In der Mittags-Sonne solle man die Schafe unter den Scha
führen.

7. Im Winter solle man die Schafe mit dem allerbesten Futter/ so
in der Scheuren hat/füttern lassen/darnach das übrige/welches sie gelassen/
nicht aufgessen haben/mit einem Rechen zusammen rechen/behalten/und es
Kühen oder Pferden unterstreuen.

8. Im Herbst gibt man ihnen auch Grummet zu essen / und wo ma
Futter Mangel hat/so kan man sie mit Rustenbaumblättern/oder Eschenl
so zu bequemer Zeit eingesammlet werden solle/abspeisen.

9. Geiß-Klee ist den Schafen auch trefflich gut; Dann sie haben d
Kräutlein sehr lieb/und bekommen viel Milch darvon.

10. Wicken/allerley Korn-Gemüß und Stroh ist ebenmässig ihre E
se/ wann man nichts anders haben kan.

11. Die Schafe zu träncken/so solle man im Winter und im Fürhl
wann es naß und feucht ist/dieselbige deß Tages nur einmal/ und im Som
zweymal tränckem/nemlich solches vier Stunden nach der Sonnen Auffg
und deß Abends/wann die Hitze nachgelassen / oder auffgehöret hat.

Nota. Die Heerd Schafe solle von ungerader Zahl seyn/ ist insonderheit
den Alten jeder Zeit observirt und darfür gehalten worden / daß
Heerde/welche von ungleicher Zahl bestellet und gehalten wird/
wegen viel gesünder und langwüriger bleibe/dann die andere/ w
von gleicher Zahl bestehet.

V. Den Widder betreffend; so solle man den Jungen für den B
wählen/so da hat

1. Einen hohen langen Leib.
2. Grossen wollichten Bauch.
3. Einen langen dicken Schwantz.
4. Dicke Wollen.
5. Schöne breite Stirn.
6. Schwartze Augen.
7. Grosse Hoden.
8. Einen breiten Rücken.
9. Grosse wollechte Ohren.
10. Einerley Farbe am gantzen Leib.

11. E

11. Schön Gehörn / doch seynd kleine artlich-gekrümmte Hörner viel sser/dann die lange und spitzige.

12. Er solle auch eine gantze weisse Zunge haben / dann dieser zeuget weisse mmer/im Gegentheil die jenigen/so gantz schwartze oder schwartz-gesprenckelte ngen haben / verursachen auch schwartze oder grau-gesprenckelte Lämmer/ nd unwerth/und nicht sonderlich nutz.

13. Die **Zeit der Zulassung deß Widders zu den Schafen** ist die beste d bequemste um die Winterische Sonnen-Wendung / so da geschiehet im inter-Monat; Dann also kan das Schaf seine Jungen (welche es / wie n gedacht / 5. Monat lang träget/) im Frühling werffen und gebähren. sonderheit weil jetzo das junge Graß herfür kommt / und alles anfänget zu nen/darauf sich alsdann das Schaf wol kan begrasen/und voll Milch heim-mmen/und also das Lämmlein reichlich säugen/ daß es nachmals um Ostern g zu verkauffen zeitig werden.

14. Vor zweyen Jahren solle man den Widder nicht zu den Schafen las-die Zeit aber der Zulassung solle man die Schafe mit einerley Wasser trän-; Dann mancherley Wasser und Getränck verursacht geeckelte Frucht/ und derbet sie auch gar.

VI. Die **Aufziehung der Lämmer** betreffend / hat man vornemlich folgendes zu wissen.

1. Solle man den Schafen / sobald sie geworffen / und biß sie wieder an-gen zu rammeln/Lorbeern mit Saltz zu essen geben; Dann darvon werden ist/bleiben gesund/und geben viel Milch.

Nota. Wann sie aber Junge tragen / so solle man ihnen dieses nicht geben/ dann sie verwerffen darvon/und wird die Geburt nicht zeitig.

2. Die jungen Lämmer solle man anfänglich auf grüne Räihen / Aen-/ und um die fliessende Wasser treiben / wo junges Klee-Graß stehet/ uvor keine Schweine hingetrieben worden; Dann darvon verderben die mmer.

3. Wann alsdann das Geträid eingeerndtet ist / so treibet man die Läm-zu erst/für den Schafen/auff die Stoppeln.

4. Die jungen Lämmer lässet man von 8. biß 10. Wochen lang saugen; nn je länger sie saugen/je besser sie gedeyen; Ins gemein aber solle man sie t über 8. Wochen lang saugen lassen/um der Milch willen/die man alsdann den Schafen haben kan.

5. Im Herbst muß man ihnen Heu mitgeben/und außgedroschene Korn-rben/die fein fütterlich seynd; Dann da finden sie noch Körner darinnen/ gedeyen wol darvon.

6. Wann die Lämmer ein wenig starck und groß werden / so kan man

ſie ſamt ihren Müttern um den Mittag in der Nähe des Hofes auffs
Feld außlaſſen.

Nota. Man ſolle aber die alte Schafe nicht melcken / auff daß ſie
mehr Wolle tragen / und die junge Lämmer deſto beſſer erz
können.

7. Um Johanni (da die beſte Milch-Zeit der Schafe iſt /) ſolle ma
Lämmer abſtoſſen / und wol zuſehen / daß dieſelbige vor groſſem Verlange
Mütter nicht verſchmachten; Muß man ſie derowegen wol warten / gute
ſe geben / und vor der Kälte und Hitze wol verwahren.

8. Wann die junge Lämmer der Mutter vergeſſen / kan man ſie alsd
mit unter andere Heerde treiben.

9. Wann ein Schaf gebieret / ſo ſolle der Schäfer darbey ſeyn / und ſi
derentwegen Achtung darauff geben / damit er dem Schaf im gebähr
Hülff kommen möge.

10. Das geborne Schaf ſolle er alsdann auffrichten / und auff den F
ſtehen laſſen / hernach ihme von dem Alten die Milch in das Maul melcken /
zum Trincken anweiſen / damit es ſeine Mutter kennen lerne.

Nota. Man ſolle dem alten Schaf die Milch erſt außmelcken / ehe man
neu-geborne Lämmlein anleget / dann die erſte Milch thut ihme
ſten Schaden.

11. Das alte Schaf ſamt dem jungen Lämmlein ſolle man alsdann
den andern Schafen hinweg in einen andern beſchloſſenen Stall thun.

12. Wann die jungen Lämmlein anfangen zu ſpringen / ſolle man wol
tung darauf geben / daß ſie durch ſolches Springen nit leichtlich Schaden t

13. Man muß auch den jungen Lämmern im Anfang fleiſſig warten /
kan man ihnen Saltz und Brod käuen und einſtreichen / auch Wein-Laub
Hopffen-Rancken vorlegen / damit ſie darvon naſchen und eſſen lernen.

14. Die ſchwachen oder krancken Lämmlein ſolle der Schäfer von
Starcken oder Geſunden hinweg thun / damit ſie von denſelbigen nicht beſ
diget oder verdruckt werden.

15. Wann ſich die alten Schafe ſatt geſſen / ſo kan man die abgeſond
wieder zu ihren Müttern laſſen / ehe man ſie außtreibet auf das Feld / dami
ſaugen / alſo auch / wann ſie des Abends wieder heim kommen / kan ma
gleichmäſſig wieder ſaugen laſſen.

16. Wann die junge Lämmer ein wenig ſtarck werden / ſo kant man ſie
Abweſen der Mutter immer ein wenig zum Eſſen gewöhnen / mit drey-blä
richtem Klee / und andern zarten Kräutlein / oder ihnen Kleyen und Meel z
cken geben.

17. Was die Schneidung der Lämmer anbelanget / hat der Sch

ch des Landes Gewohnheit zu richten; Es wird ins gemein aber dafür
en/je ehe man ſie beſchneidet/je beſſer es ſeye/dann je älter ſie werden / je
licher iſt ſolche Beſchneidung.

VII. Die **Schafe zu mäſten** / ſo treibet man ſie gemeiniglich auff die
pel-Felder/oder mäſtet ſie mit Habern und Brod.

2. Man gibt ihnen auch geſchnitten Gerſten-Stroh/mit Treber und Ha-
das Stroh und Treber fein mit den Händen durch einander gerieben/da-
feucht werde/ſo freſſen ſie es gerne/ und werden bald fett darvon.

3. Wann man will/ſo kan man ihnen auch gute Kleyen darunter mengen/
n werden ſie deſto ehe fett.

VIII. Die **Wolle abzunehmen**/ hat man ſich nach des Landes Art und
nheit zu richten/wird in den warmen / gegen Mittag gelegenen Ländern
he abgenommen/als in dem erſten Hundes-Stern des Frühlings.

2. An kalten Orten aber zu Ende des Heumonats/ und ſonſten keinmal
des Sommers noch Winters.

3. Bey der Schafſchur hat man auch ſonderlich in Acht zu nehmen / daß
ſt nicht zu kalt noch zu warm ſeye.

4. An etlichen Orten ſchieret man die Schafe des Jahrs zweymal/je nach-
s ſelbigen Orts Herkommen und gebräuchlich iſt.

5. Ehe man die Schafe ſchieret/ſolle man ſelbige drey Tage zuvor im Waſ-
n abwaſchen/damit ſie ſaubere Wolle bekommen.

6. Wann ſie im Scheren etwan geſchnitten / und die Haut verletzet
n / muß man ſie mit weichem Pech ſchmieren / darunter kan man
s und Unſchlitt zerlaſſen / und gleichſam eine Wund-Salbe daraus
n.

7. Nach der Schur ſolle man ſie nicht weit vom Hofe treiben / damit ſie
u ſehr erkalten/kranck werden oder ſterben/ muß man ihrer derowegen wol
n/und gute Achtung auff dieſelbige geben.

ota. Der Hauß-Vatter oder Meyer / wie auch die Hauß-Mutter ſolle
fleiſſig bey dem Schaf-Scheeren ſeyn / damit von der Wolle nichts
veruntreuet/noch kein Betrug darmit vorgehen möge / welches ſon-
ſten ſehr offt durch ungetreue Schäfer zu geſchehen pfleget: Was im
übrigen der Meyer in Außklaubung der Wolle / und welche die beſte
ſeye/in Acht zu nehmen haben wird/wollen wir demſelbigen hierinnen
keine ſonderbare Regeln vorſchreiben/ ſondern alles ſeinem ſelbſt eige-
nen Gut-Achten hiermit freygeſtellet haben.

IX. Anbelangend die **Schafmilch** und **Machung der Käſe** / iſt ſel-
bey einer woll-beſtellten Meyerey eben ſo nützlich und nothwendig / als
ey den Kühen gemeldet worden / und wird der Hauß-Mutter hierinnen

nichts fürgeschrieben/als nur/daß sie zu den besten Käsen zu machen / auch dickeste/fetteste und beste Milch nehmen/ und damit sauber umgehen solle.

Nota. Die Güte eines Käses wird erkennet / wann derselbige schwer feist/eines süssen und lieblichen Geschmacks/und holdseligen Geru auch der nicht versaltzen/und ohne Maden ist.

X. Den Schafmist betreffend/ hat der Meyer zu wissen/daß er denj gen auf die allerdürreste Aecker außführen / und also biß auff den October Weinmonat liegen lassen solle/hernach erst auff dem Acker umzetteln / und Märgel vermischen/und also das gantze Feld darmit bemisten.

2. Den Schafstall solle man des Jahrs nur einmal / und zwar nach Augusto außmisten: Im Herbst und Winter garnicht / dann dieser macht die Ställe warm/und bekommt den Schafen wol.

3. Der Meyer hat bey dieser Mistung auch zu wissen / daß er den Sc mist nicht auf einerley Ort allwegen/sondern nur in 5. Jahren einmal auff e Ort führen lasse.

XI. Die Kranckheiten / wie auch die Artzney der Schafe anbe gend/so seynd dieselbige/gleichwie in allen Thieren/vielfältig/und in vielen T gen unterschiedlich; Wir wollen aber nur ins gemein die bekandte Kranck ten der Schafe/benebenst deroselben Cur-und Artzney-Mitteln beschreiben/ übrige dem Haußvatter zu fernerer Nachforschung und eigener Experientz heim stellen; und weiln die Schafe insgemein von fünfferley Kranckheiten gefochten werden/als:

1. Daß sie grindig werden.
2. Husten.
3. Bluten.
4. Im Haupt verirret.
5. Und die Pest bekommen.

So ist für das

Erste zu wissen/wann sie grindig seynd/so solle der Schäfer ihnen L trüsen/Weinhäfen/und das abgesottene von Lupinen gebrauchen/jedes so v biß daß es gnug ist/dieses zusammen gemenget / und darmit bestreichen; O

Man nimmt Schwefel/Galgant/ eines so viel als des andern/zerstöss mit weissem Rosinkampffer und Wachs vermischet / macht ein Sälblein d auß/und schmieret das räudige Schaf drey Abend nach einander darmit / w wäschet es hernach mit scharffer Lauge / oder sonsten gemeinem Saltz-Wa wieder ab.

Nota. Diese Artzney ist auch gut für die Schaf-Läuse / wann die Sch von dieser Kranckheit oder Gebrechen/ wie auch von ob-specificir fünfferley Sorten / angegriffen werden / so muß man sie alsot

abf

abſondern/damit ſie den Lufft verändern/in einen andern Ort thun/ den vorigen Stall reinigen / ſäubern und außmiſten / mit gutem neuem Stroh erfriſchen/und die Streue ziemlich hoch und friſch machen/auch den Stall mit Wacholder/Majoran/Frauenkraut/Poley/Baſilien/ Roßmarin/Thimian/ und andern wol-richenden Kräutern/räuchern; Den andern Schafen aber alſobald Saltz und ¼. Theil Schwefel/unter einander vermiſcht/ zu eſſen geben.

2. Für den **langwürigen Huſten** ſchüttet man den Schafen alle Morgen ſüß Mandel-Oel mit Wein laulecht ein/und ſtreuet ihnen friſch Stroh unter und gibt ihnen Roßhueb zu eſſen.

Nota. Dieſe Artzney ſolle man ihnen nur im Frühling / wann ſie um dieſe Zeit kranck werden/gebrauchen. Wann ſie aber auf eine andere Zeit den Huſten bekommen/ſo brauchet man ihnen.

Fœnum Græcum, oder Bockshornkraut/mit Kümmel zerſtoſſen / unter Roggen gemenget/und ihnen eingegeben.

Jngleichem Triebſand und Wolffwurtz ſeynd den Schafen / und ſonderlich den jungen Lämmern/gut für den Huſten.

Item/Mandelkern zerſtoſſen mit Wein vermiſcht in die Naßlöcher gethan/ſolle ihnen auch den Huſten vertreiben.

Oder/man gibt den Schafen/wann ſie huſten/Feldcypreß und Agrimonia in guten Theil.

3. Für das **Bluten**/das iſt/wann ſie Blut harnen/ ſo ſolle man Kümmel ſtoſſen/und unter Saltz mengen/dieſes gibt man ihnen zulecken und zu eſſen / ſo vergehet ihnen dieſe Kranckheit.

Oder man braucht ihnen Blutkraut/item den Saamen von jungen und alten Ochſenzungen/dieſes gibt man allen Schafen / ſie ſeyen gleich jung oder alt unter Saltz.

4. **Wann die Schafe im Haupt verirret/und die Taubſucht haben**/ſo ſchlitzet man ihnen auf der Naſen in der Mitte die Adern mit einem ſpitzigen Hörnlein auf/ ſo fallen ſie gleich in eine Ohnmacht / kommen aber gleich wieder zu ſich ſelbſt/und ſeynd ſchwerlich zu curiren; Jſt aber am beſten / wann man dieſe Kranckheit an ihnen mercket/daß man ſie ſchlachte/ den Kopff und die Füſſe hinweg werffe/das Fleiſch kan man dem Geſind verſpeiſen / ſo aber dieſe Kranckheit gar zu ſehr überhand genommen / muß man ſie den Hunden fürwerffen/ oder ſonſten hinwegthun.

5. Für die **Peſt** gibt man ihnen im Frühling Salbey und weiſſen Andorn/ treibt den Safft auß/und gibt darvon den Schafen 14. Tage nach einander einen guten Trunck ein / ſo ſeynd ſie künfftiges Jahr für Sterben und vielen Kranckheiten verſichert.

Item/den Schafſtall/mit wolriechenden Kräutern/ als Poley/ wild Balſam/Rauten/und Wacholdern zum öfftern geräuchert/ und ihnen W gemuth/wie auch wilden Balſam/zu eſſen geben.

6. Für den **Rotz**/dieſer kommt von der Lungen/ iſt ſchwerlich zu vertr ben/ und ſolle man ſolche Schafe gleich hinweg thun; Etliche brauchen ihn Ochſenzungen-Wurtzel/ohne das Kraut/ſchneiden ſie klein/ und dörren ſie Back-Ofen/ſtoſſen es zu Pulfer / dieſes gibt man den Schafen im Saltz lecken.

7. Für die **Darm-Gicht** gibt man ihnen gedörrte Zwiebeln/ und F ſelwurtz mit Saltz.

8. Für die **Fell über den Augen**/ ſo nimmt man das Pulfer von ein gebrannten Maulwurff/mit Benedicten-Wurtzel/ſtreuet es dem Schaf in Augen/ ſo vergehet ihme das Fell darvon.

9. Für die **Würme**/nimmt man wol-gebrannte Aſche auß dem Kach Ofen/thut ſie in guten Wein-Eſſig/und gibt es ihnen ein/ die Aſche von Ho ſen-Rancken iſt darzu am beſten.

10. Für das Fieber ſprenget man ihnen die Adern an den Knochen/ ot zwiſchen den zweyen Hörnern an den Füſſen. Oder

Man läſſet ihnen Blut aus den Ohren/und gibt ihnen ein wenig zu trinc

11. Für den **kurtzen Athem**/ſchlitzet man ihnen die Naßlöcher auf/ ot ſchneidet ihnen ein Ohr nach dem andern ab.

12. Für **grindichte Mäuler**/ſo nimmt man Iſopp und Saltz/ eines viel als des andern/gleicher Schwere/zerſtöſſet und menget es durch einander reibet ihnen darmit den Mund/ die Lippen und den Gaumen / ingleichen d Halß darmit/ ſo vergehet es ihnen wieder.

13. Für die **Geſchwulſt** / gibt man ihnen Theriac auff einer Schni Brod ein. Oder man öffnet ihnen die Ader auff der obern Lippen / und gi ihnen den Theriac auch mit Menſchen-Harn ein.

14. Für die **Egeln**/ wann ein Schaf einen Blut-Egel im Trincken e geſchluckt/ſo gibt man ihme warmen Eſſig oder Oel zu trincken/ und muß m ihnen ſolches mit Gewalt eingieſſen.

15. Für die **Gall**/nimm hohes Farrenkraut/brenne es zu Pulfer/ herna Eychen-Mooß/ſiede es/klein und lange Erlenknotten / laß dürr werden / d man es zu Meel ſtoſſen kan/ingleichem Rußaus einer Feuer-Mauer/menge mit Saltz unter einander/und gib es den Schafen zu eſſen.

16. **Wann die Schafe hincken** / kommt ſolches gemeiniglich h wann ſie lang in ihrem Miſt geſtanden / ſoll man ihnen derowegen das Ho an der Spitzen/ da es am meiſten verdirbet / abſchneiden / und ungelöſcht Kalck darüber ſchlagen / und ſolches mit einem Lumpen einen Tag lang üb

ſch

gen und verbinden: Darnach den andern Tag Spangrün darüber thun/ immer umwechseln/biß das Horn anfänget wieder starck zu werden.

17. **Wann ein Schaf ein Geschwär am Leibe hat**/so solle man dasselbe öffnen/und zerstossen reines Saltz mit weichem Pech auff die Wunde legen.

18. **Wann die Schafe auf den Knien räudig werden**/(dieses kömt/ wann sie Graß essen/da unreiner Thau darauf liegt/) so nimmt man Aesopp/ zerstossen Saltz/eines so viel als des andern/reibet ihnen das Maul/ Kiefel und die Zunge darmit: Wäschet es mit Wein-Essig rein ab / und schmieret den Ort mit weichem Pech/und Schweinen-Schmaltz unter einander vermischt.

16. **Damit der Meyer seine Schafe lang gesund erhalten könne**/ ist zu wissen/daß demselbigen der Wermuth sehr nützlich und gut ist/und kan den Schafen je die Woche ein-oder zweymal darvon unter Saltz zu lecken geben/und allezeit so viel Wermut im Sommer sammlen und in Vorrath haben/ Jngleichem Wacholder-Beer klein zerstossen unter den Habern und Saltz thun; Ebenmässig kan man reiffe Holderbeern sammlen / dörren und unter das Saltz zerreiben/und den Schafen zu lecken geben.

IV. Von Ziegen und Geissen.

Der Meyer dieses Hofes hat kürtzlich zu wissen / daß auch die Geisse oder Ziegen bey seiner Haußhaltung/wegen Milch/Käse/und andern/so zur Artzney dienlich/nützlich seynd; Man solle aber auffs meiste nicht über fünfftzig halten/ dann sie übel zu hüten / und zerstreuet von einander lauffen / und nicht wie die Schafe beysammen bleiben.

Jnsgemein hat man nachfolgendes zu wissen:

I. **Von der Geissen Alter und Güte/ also auch des Geißbocks.**
II. **Von ihrer Speise und Wartung.**
III. **Von der Zulass- und Rammlung.**
IV. **Von der Milch und den Käsen.**
V. **Von den Geiß-Fellen und dem Haar.**
VI. **Von der Geissen Kranckheiten/und derselben Artzney.**

I. Belangend der **Geisse Alter/Kennzeichen und Güte** betreffend/ solle der Meyer erstlich zu wissen/daß eine gute Geisse solle seyn groß / starck/ wohlgesetzt/hoch und leicht/solle viel Haar/und ein grosses Eutter haben / unten am Schwantz und Schuffen breit und vollkommen.

2. Betreffen die Farbe/so seynd die Rothfärbigen und Schwartzen besser/ dann die Weissen.

3. Sie

3. Sie sollen jährig / und nicht über funff Jahr alt seyn.

4. Die ungehörnte Geissen seynd besser dann die Gehörnte: Dann che keine Hörner haben/gebähren nicht so bald unzeitig/ und vergleichen si ehe mit den Schafen / dann die Hörner haben.

5. Die Geiß-Böcke/welche nicht über fünff Jahr alt seynd / werd die Beste gehalten/und solle ein guter Bock nachfolgende Stücke haben.

1. Einen schönen grossen Leib.
2. Grosse dicke Schenckel.
3. Vollkommenen feisten und kurtzen Halß.
4. Schöne grosse behenckte Ohren.
5. Einen kleinen Kopff.
6. Schwartze/dicke/lange und zottende Haare/und
7. Kleine Hörner. Dann

Die Böcke/so groß gehörnt seynd / und unten am Kiesel zween haa Zütteln haben/seynd sehr muthwillig und schädlich.

II. Betreffend die **Speise und Wartung der Geissen** / so ha Meyer zu wissen / daß dieselbige mit geringem Unkosten außzuhalten und nähren seynd; Dann sie fressen allerley Kräuter und Schalen von den nen/Hecken und Bäumen / lecken alle Mauren und salpetrichte Feuch demselbigen/essen auch viel stärckere Weyde/dann die Schafe / sie steigen hohe und bergichte Oerter/und wo die Sonne am hitzigsten scheinet / da sie am liebsten.

2. Die Geisse sollen ihren absonderlichen Stall haben/und solle derse mit Steinen gepflastert seyn / und solle der Geiß-Hirt denselbigen allezeit und sauber halten; Dann die böse Feuchtigkeit und Unreine ist den Geissen zuwider / und weiln sie mit ihrem Gelieger auf der gepflasterten Erden vor nehmen / und keiner sonderlichen Unterstreuung bedürffen / so kan der M dasselbige Stroh auch erspahren.

III. Die **Rammlungs-Zeit** betreffend/so ist zu wissen/daß man die se/gleichwie die Schafe/im Herbstmonat/und also vor dem Christmonat / besteigen und rammlen lassen/damit dieselbige bald gegen dem Frühling/ wenn die Bäume außschlagen/und das Laub anfänget herfür zu stechen / ihme j Kützlein werffen mögen.

IV. Die **Geißmilch und Käse** anbelangend / so hat die Meyerin zu sorgen/daß sie viel Butter machen könne/dann die Geißmilch hat nicht z Feiste/wird demnach der meiste Theil der Milch zu den Käsen genommen/ köstlich und gut werden.

Damit aber die Geisse viel Milch geben / so solle man ihnen Fünffin kraut zu essen geben/auch weyden/wo viel Diptam wächset.

V. W

V. Aus den Ziegen- oder Geiß-Fellen macht man zarte und linde
-Schuhe / gute starcke Gürtel / Senckel und Nestel.
2. Aus den Bocks-Fellen macht man das beste Korduan / darvon man
er einbinden / und Schuhe / auch saubere Stiefel / und andere Sachen
s machen kan.
3. Aus dem Geissen-Haar machen die Türcken ihren Schamlot / und
e Sachen.

VI. Die Kranckheiten der Geisse betreffend: So finden sich über
e / so sie mit den Schaafen ins gemein haben nachfolgende dreyerley:
1. Die Wassersucht.
2. Die Blähung oder Geschwulst nach der Geburt.
3. Die Dörre.

1. Die Wassersucht bekommen die Geisse gemeiniglich von vielen Was-
ncken; In solchen Kranckheiten solle man ihnen unter den Schultern
hneiden / und die Feuchtigkeit außlassen / die Wunde mit weichem Pech
r zu heilen.
2. Wann die Mutter nach der Geburt ihrer Geisse geschwillet / so solle
hr einen guten Trunck starcken weissen Wein in Halß einschütten / und
lucken lassen.
3. Die Dörre bekommen die Geisse in grosser heisser Sommer-Zeit /
n werden ihnen die Eutter so hart / gleich als ein Klotz / muß man ihnen
ütten mit dicker Milch beschmieren.
Was die andere Kranckheiten anbelanget / so sie mit den Schaafen ge-
haben / werden dieselbige ob beschriebener Massen / wie die Schaafe / curiret
geheilet.

V. Von den Schweinen.

Obwol fast unter allen vierfüssigen Thieren das Schwein das unreinste
arstigste Thier ist / welches ins gemein allen Menschen bekandt / so ist doch
nem wolbestellten Meyerhof / dieses auch ein nützliches Thier / da man nicht
in Verspeisung des Fleisches / der Würste / Schincken / und des Schmal-
l täglicher Haußhaltung sich dessen bedienen / sondern auch derselben
neer / Speck / und anders zu allerley Sachen als da seynd / die Kärche und
jen / Pferdzeug / Stiefel und Schuhe darmit zu schmieren / auch zum
sonsten zur Arbeit gebrauchen mag; Es hat aber der Meyer und
-Vatter vornemlich auff folgende Sachen Achtung zu geben:

I. Von der Wahl und Kennzeichen eines guten Schweins.

II. Wie viel bey dieſem Meyerhof zu halten.
III. Von der Stall-Wartung und Weyde.
IV. Von dem Eber.
V. Von der Zulaſſung deſſelben.
VI Von jungen Schweinen und Fercklein.
VII. Von der Mäſtung.
VIII. Von dem Schlachten/ und Einſalzung des Fleiſches.
IX. Von der Schweine Kranckheiten / und deroſelben Ar
ney.

I. Die Kennzeichen eines guten Schweins beſtehen in nachfolg
den Stücken.

Der Meyer hat im Einkauffen zur Zucht die jenigen zu erwählen / u
außzuſuchen / ſo da haben.

1. Einen kurtzen breiten Kopff.
2. Erhobenen und erhöheten Rüſſel/der weit herfür gehet.
3. Breite und feiſte Bruſt.
4. Kurtz / dick und vier-ſchröttig.
5. An der Farb mit ſchwartzen und weiſſen Flecken unterſprenget.
6. Uber den gantzen Rücken borſtig.
7. In Summa / eine unverſchnittene Sau/ ſo man zur Zucht beha
will/ſolle weiß-färbig/ kleinköpffig mit kurtzen Schenckeln ſeyn/ lange Sei
abgehängten Bauch / groſſe Dutten / und breite Arsbacken haben.
8. Soll nicht über fünff Jahr alt ſeyn.

II. Wie viel man Schweine bey unſerm Meyerhof halten ſo
kan hierinn keine gewiſſe Regel geſetzet werden / und hat ſich der Meyer
nemlich darnach zu richten/ ob er in der Nähe viel Eicheln/Büchen/ Käſten
dergleichen haben könne. Insgemein aber gehören zu hundert Mutter-Sch
nen zehen Eber / und alſo zu zehen Schweinen ein Eber.

III. Belangend der Schweine Stall-Wartung und Weyd
ſo iſt erſtlich zu wiſſen / daß der Schweine Ställe von allen andern Sta
ſollen abgeſondert / und ſolle das Eſtrich des Stalls mit dicken groben Wa
oder Kieſel-Steinen gepflaſtert ſeyn/ auch muß eine jede tragende Sau/ in
chem die jenigen / ſo Junge haben / abſonderliche Ställe allein haben/ da
die jungen Fercklein von den andern Schweinen nicht verletzet noch erdri
werden.

2. Die krancken Schweine ſollen auch beſonders in einem Stall ei
ſperret werden.

3. Die Säu-Tröge ſolle man alle Tage reinigen und außfegen / wie
die Ställe fleiſſig außmiſten / und mit friſchem Stroh beſtreuen / auch o

verändern; Dann dieſes macht / daß die Schweine wol däuen / und
rden.

4. Die Schweine können mit vielerley Sachen / ſo jedem Bauersmann
ot / geſpeiſet werden / als da ſeynd Eycheln / Buchen / Käſten / Buch-
n / Holtzapffel / wilde Birn / oder ander faul Obſt / Kraut / Rüben / Gerſt /
n / Erbſen / Bohnen / Kleyen / ſchimmlicht Brod / gutes Spül-Waſ-
nd dergleichen.

5. Die Hauß-Mutter hat aber abſonderlich in Acht zu nehmen / daß ſie
age etwas beſonders für die Schweine in Vorrath habe / damit wann ſie
elde Abends heimkommen / ſie ihnen das Zugerichte warm für zuſchütten
Dieſes kan aber vornemlich ſeyn von dünner lauer Milch / oder Käß-
en unter Kleyen gemischt; Dann es erweichet dieſe warme Brühe den
einen die andere Speiſe / was ſie auff dem Felde und im Walde den Tag
efreſſen haben. Sie ruhen auch deſto beſſer des Nachts darvon / und wer-
cht ſo bald kranck und ſiech.

6a. Die Hauß-Mutter ſolle Vorbeſagtes den Schweinen nicht zu kalt
noch zu heiß / auch nicht zu naß / noch zu trocken fürſchütten / dann ſie
bekommen ſonſten gerne den Durchbruch.

6. In den Hundes-Tagen / und zu anderer heiſſen Zeit / ſolle man den
einen offt zu trincken geben / und ſie nicht einſperren / ſondern offt außlauf-
ſen / damit ſie ſich in den Koth-Lachen wältzen und abkühlen mögen / dann
urſt macht die Schweine dürr und mager.

7. Die Schweine zu weyden / ſolle der Hirt dieſelbige meiſtentheils in
chte naſſe Oerter treiben / auch wo viel Bäume ſtehen / als da ſeynd
n / Buchen / Haſel- und Baum-Nuſſe / wilde Aepffel und Birn-Bäume /
rgleichen.

8. Der Schwein-Hirt ſolle ſie frühe vor der Sonnen Auffgang außtrei-
nd um den Mittag / wann es heiß Wetter iſt / an kühle ſchattichte und
chte Oerter / da ſie Waſſer und gute Wurtzel haben können / treiben.

9. Im Frühling / ehe man ſie zum erſten mal außtreibet / ſolle man ihnen
etwas von Artzney eingeben / damit das unreiffe Graß und die grüne
ter ihnen nicht ſchaden mögen / oder den Durchlauff darvon bekommen.

10. Im Herbſt und Winters-Zeit ſolle man ſie nicht ehe außtreiben / biß
er Schnee und das Eiß geſchmoltzen ſeye.

IV. Vom Eber hat man zu wiſſen / daß derſelbige / wann er acht Mo-
t iſt / ſchon zur Zucht tüchtig ſey. Iſt aber nach drey oder längſt auff vier
nicht mehr darzu zu brauchen / und kan man ſelbigen hernach mäſten /
hten oder verkauffen.

2. Den Eber ſolle man von den Schweinen abſondern / wann ſie

empfangen haben / wann sie anstossen und beissen die Säu / und machen / d
sie leichtlich verwerffen / welches die Hauß-Mutter insonderheit fleissig in A
zu nehmen hat.

V. Die Zeit der Zulassung / hat die Meyerin zu wissen / daß sie
ne Schweine vor einem Jahr zulassen solle / auch daß der Eber drey o
vier Jahr alt seye ; Dann nach fünff Jahren soll man ihn verschneiden u
mästen.

2. Die beste Zeit / daß man die Schweine zum Eber lasse / ist das e
Viertel biß zum Vollmond: Sonst vor und darnach / im abnehmenden Mo
ist solches nicht gut.

3. Man solle es auch von dem Hornung anfangen / und es biß in
halben Mertz erstrecken: Damit also die junge Ferckle in Brachmonat / H
monat und Augustmonat anfangen starck zu werden / und im Septem
vollkömmlich auffwachsen.

Nota. Die Schweine tragen vier Monat / derowegen wann man sie
Hornung zulässet / so werffen sie im Majo.

Die tragende Schweine solle man nicht zum Säiffen Wasser lassen /
ffen verwerffen sie.

VI. Die jungen Ferckle in betreffend / so hat die Haußmutter zu wis
daß sie keinem Schwein über acht oder zehen Ferckle in zu lassen solle / die üb
kan sie verkauffen / nach dem sie acht oder zehen Tage alt seynd / die andern a
wann sie ein Jahr alt werden / verschneiden lassen / dieselbige unter die Hee
oder in den Eckerich schlagen.

2. Die jenigen so man zur Zucht behalten will / solle die Meyerin nehm
so zum andern / zweyten / dritten oder vierdtenmal geworffen worden / d
die ersten seynd nicht tauglich.

3. Ein Mutterschwein kan 9. biß 10. Ferckle in wol ernähren / so ma
aber mehr lassen will / muß sie wol gehalten / und ihr eingeweichte Gerste g
ben werden / darvon sie viel Milch bekommen / und ihre Jungen gnugsam
gen könne.

4. Wann die Ferckle in schwartze Zähne mit auff die Welt brin
soll man ihnen dieselbige mit einer Beiß-Zangen abknüpffen.

5. Die jungen Ferckle in solle man / so lange sie saugen / nicht wasch
nachdeme sie aber abgewehnet worden / kan man sie zum öfftern waschen / i
es ist ihnen hernach gesund.

6. Die Ferckle in von jungen Schweins-Müttern / seynd besse
Zucht als von den Alten / dann je älter die Zucht Säu werden / je schw
und geringer die Ferckle in werden.

7. Ferckle in werden in der fünfften oder sechsten Wochen abgewe

hernach mit geschrottener Gerste / und anderm guten Getraid und Ge-
wol gewartet / und biß zu vollkommenen Kräfften aufferzogen werden.
8. Wann die Ferclein fünff oder sechs Wochen alt seynd / kan man sie
vol mit der Mutter außtreiben.

VII. Die Schweine zu mästen / so pfleget man sie entweder im abneh-
en oder alten Mond / oder aber im neuen und zunehmenden Liecht / in-
em im Frühling oder Herbst / wann die Zeit nicht zu kalt noch zu heiß /
verschneiden lassen / damit sie desto besser zunehmen / und feister werden
n.

1. Es wird aber das Schweinen-Fleisch allwegen besser / wann man
chweine in der Jugend verschneiden lässet / aber sie wachsen alsdann nicht
oß.

3. Die beste Zeit des Verschneidens solle seyn / wann sie auffs wenigste
Monat / und auffs längste ein Jahr alt worden seynd.

4. Schweine / so 2. oder 3. Jahr alt / seynd die beste zur Mästung.

5. Wann der Meyer zu Hauß auch Schweine mästen will / muß er dar-
en eigenen Stall haben / mit einem starcken bretternen Boden so voller
r / damit der Unrath ablauffen könne / und solle man der Mast-Sau
Streu machen / den Koth aber stäts fleissig aus dem Stall räumen und
ern.

6. Man mästet aber die Schweine zu Hause mit allerley Obst / Treber /
en / und dergleichen / wie es insgemein jederman bekandt / und unnöthig
arvon viel beschreibens zu machen; Nur dieses in Acht zu nehmen / daß
die Schweine erst um Michaelis / wann sie auß den Stoppel-Feldern
men / und von andern guten Wurtzeln und Kräuter auff dem Felde fein
g worden seynd / in die Mast legen solle.

VIII. Anbelangend die Schlachtung der Schweine / so hat die Hauß-
tter zu wissen / daß es nicht gleich gilt / es geschehe die Schlachtung der
weine / also auch des andern Viehes / wann es wolle und dieses nach Mey-
g etlicher Narrenköpffe / so die Natur und die Ursachen nicht verstehen / und
n Unterscheid der Zeit zu halten wissen; Wir wollen sie derohalben bey ihren
f Augen bleiben lassen / und setzen zu einer gewissen Regel auß der Natur
Erfahrung / daß die beste Schlacht-Zeit / insonderheit der Schweine / solle
im neuen oder zunehmenden Liecht: Dann welche man im abnehmenden
t abthut / dasselbige Fleisch je langsamer das eingesaltzen wird / je frisher und
jerer Zeit muß es haben / ehe dann es recht kochen und sieden kan.

2. Die Erfahrung bezeuget es / daß das jenige Fleisch / Gedärme / Würste /
nd dergleichen / wann es gekocht oder gebraten wird / allezeit fast um den
erdten Theil geringer wird / wann man obiges nicht in Acht genommen

„ und das Viehe zu unrechter Zeit abgethan worden: Derowegen solle
„ Hauß-Vatter / oder dessen Frau / wol aufschreiben und in Acht nehmen /
„ welcher Zeit des Mondes jedes Viehe geworffen / oder geboren word
„ Dann wann es nicht im zunehmenden Mond geworffen / oder in besa
„ Zeit geboren / so wächset selbiges langsamer / und wieget das Fleisch dar
„ allwegen weniger / wann es geschlachtet worden / und wird der jenige
„ dieses nicht glauben will / in der That selbsten die Warheit erfahren: D
„ Ursachen wegen solle man vornemlich.

3. Die Schweine allwegen im zunehmenden Mond schlachten lassen
vor ihnen aber den gantzen Tag kein Truncken geben / damit das Fleisch d
trockener bleibe: Dann so man sie truncken lässet / so bleibet die Saltz-Br
von solchem Fleisch nur desto wässeriger.

4. Das Fleisch wird allwegen besser / wann man der Sau einen ha
Tag / ehe man sie abthun lässet / nichts zu fressen giebt.

5. Nachdem das Schwein geschlachtet worden / und das Fleisch / so
räuchert werden solle / einzusaltzen ist / hat die Meyerin in Acht zu nehmen /
sie die meiste Beine herauß thue / das übrige Fleisch aber auf allen Seiten
mit gutem Saltz / (worzu dann in diesen Ober-Teutschlanden das Cölln
Saltz für das beste gehalten wird /) reibe / den Boden des höltzernen G
des / so von gutem Eychen-Holtz seyn solle / und unten einen Zapffen oder Rö
haben muß / damit man das Saltz-Wasser abzapffen / und wieder übergi
könne / mit besagtem Saltz wol überstreue / hernach das mit Saltz geri
Fleisch eines um das andere lege / abermaln mit Saltz bestreuen / und wi
Fliesch eines um das andere / biß das Geschirr voll / und oben darauff do
so viel Saltz / hernach mit einem Deckel so wol schliesset in ein Ge
oder Keller gesetzet / täglich / und so offt man kan / je öffter / je besser / das S
Wasser abgezäpffet / und vier Wochen lang begossen / hernach heraus ge
men / auf saubere Tücher geleget / in etwas trocknen lassen / und ferner in
Rauch auffgehänget.

Nota. Was bey Räucherung des Fleisches in Acht zu nehmen / hat
sich nach jedes Ortes / wie auch der Gebäue / Gelegenheit und
wonheit zu richten / ist nur dieses hierbey zu erinnern / daß man
auffgehängete Fleisch nicht gar zu nahe über das warme Ofen- /
oder den Schornstein-Rauch hänge / weiln es sonsten zu geschw
außtrocknet / nichts nutz / und fast offt verdirbt / daß man es sch
lich genieſſen kan.

IX. Der Schweine Kranckheiten betreffend / so seynd deroselben
lerley / vornemlich aber und ins gemein nachfolgende:

1. Die Finnen.
2. Die Miltzsucht.

3. Das Fieber.
4. Die Geschwulst.
5. Die Krätze.
6. Die Pest.

I. Die Finnen anbelangend / woher dieselbige kommen / wie sie zu erken- und zu heilen seyen / hat die Hauß-Mutter zu wissen / daß

Erstlich die Finnen oder Malzey / so gleichsam ein Außsatz zu schätzen / von Schweine unordentlichen / unflätigen und wüsten / auch überhäufften Fres- herrühren und entspringen; Diese Kranckheit nun an den Schweinen nnen / hat man.

Zum andern / nachfolgende dreyerley Merckzeichen.

1. Die schwartzen Blätterlein auff der Zungen.
2. Wann sie nicht auff den hintern Füssen stehen wollen.
3. Wann die außgeropffte Borsten zwischen den Ohren gerne außgehen / lutig sehen / an dem Ende / wo sie in der Haut stecken.

1. Dieser Kranckheit ist schwerlich fürzukommen / insonderheit wann u lang gewartet / man mag aber im Anfang dieser in etwas fürkommen / roselbigen helffen / nemlich: Wann man täglich den Schweinstall fleiß- ßfeget und säubert / auch die Schweine nicht zu viel einsperret / und ihnen ene Lorbeern unter ihr Fressen mischet / auch Kleyen und Sauerteig durch er vermischet / und ihnen mit Weintrüsten zu fressen giebt.

2. Es ist auch sehr gut das Kräutlein Je länger je lieber / den Schweinen ssen gegeben.

3. Die **Miltzsucht** betreffend / ist dieses eine gefährliche Kranckheit der eine / dann solche Kranckheit greiffet gerne unreine / wüste Leiber an / und unordentliches Leben führen; Dafür solle man ihnen glüende Kohlen Camarisken-Holtz in Wasser ablöschen / und hernach solches Wasser ih- trincken geben.

3. Für das **Fieber** solle man ihnen die Adern unter dem Schmantz schla- ssen.

4. Für die **Geschwulst** giebt man ihnen rohen oder andern Köhl / oder arisken / wo man sie haben kan / zu fressen.

5. Für die **Krätze** / und Geschwellen des Halß-Zäpffleins / so nimmt estossenes Saltz mit Roggen-Meel unter einander vermischet / und rei- darmit.

6. Für die **Pest** / man menget ihnen Gentian-Wurtzel klein geschnitten zehackt unter das Futter.

VI. Von

VI. Von den Hunden.

Bey unserm Meyerhof hat man sonderlich auch gute Hunde vonnöth
Es seynd aber sonsten deroselben ins gemein dreyerley.

I. Hauß- oder Wacht-Hunde.
II. Schaaf- oder Hürten-Hunde.
III. Jagt-Hunde.

Wann aber unser Vorhaben nicht ist / bey dieser Meyerey von dem
gen zuschreiben / dann selbiges einen eigenen Tractat erforderte / und vieln
zur Fürstl. Lust / als dem Bauern-Wesen gehörig: Als wollen wir dem M
er und Hauß-Vatter dieses Hofes nur von den zweyen ersten etwas Meld
und Nachricht geben / nemlich:

I. Von dem Alter / Wahl- und Kennzeichen eines gu
Hundes.
II. Von des Hundes Speise / Wartung und Zucht.
III. Von desselben Kranckheiten und Artzney.

I. Das Alter anbelangend / hat man die jenige zu wählen / so nicht ga
jung / noch auch gar zu alt seynd / solle und kan man deroselben Alter / aus
Zähnen leichtlich erkennen. Dann junge Hunde haben weisse / spitzige und sch
se Zähne. Die alten Hunde aber haben stumpffe und schwartze Zähne.

Erstlichen muß der Hauß- oder Wacht-Hund nachfolgende St
haben:

1. Einen mächtigen / vierschrötigen Leib / so mehr kurtz dann lang
solle.
2. Einen gressen und dicken Kopff.
3. Einen weiten Rachen und Schlund.
4. Grosse Waffel.
5. Kurtzen dicken Halß.
6. Grosse behängte zottichte Ohren.
7. Schwartze und liechte feurige Augen.
8. Breite und zottichte Brust.
9. Breite und starcke Vorderläuff.
9. Dicke zottichte Füsse.
11. Einen kurtzen und dicken Schwantz.
12. Grosse Tappen / und krumme Nägel.
12. Eine helle Stimme.
14. Schwartz von Farbe.

II. Der Schaaf- oder Hürden-Hund solle seyn:

1. Groß / starck / muthig und schnell.
2. Lang von Leib.

3.

3. An der Farbe weiß.
4. Das übrige dem Hauß-Hund gleich.
ta. Der beste Hund solle seyn/welchen die Mutter zum ersten nimmt/und zu Nest trägt/auch welcher am ersten anfänget zu sehen / eine breite Brust/hangende Ohren hat/und den Schwantz wol trägt / schwartze und weisse Farbe; Dann die bundten seynd unachtbar.

Ferner solle der Meyer keinen Hund über 12. Jahr lang halten / dann sie n im Alter doll/oder verrichten sonsten schädliche Dinge.

Der Hunde Namen soll wenig Syllaben haben.

Eine Hündin / darvon man eine gute Zucht bey diesem Meyerhof anwill / solle beherzt / starcker und grosser Art seyn. Wann sie ein Jahr so ist sie tüchtig zum Wurff / hat alle Jahr Junge / und wirfft in drey ten. Nachdeme sie neun Jahr nach einander geworffen / so ist sie hernicht mehr tüchtig; Dann was hernach fället/ist faul / träg und schläf-

I. Der **Hunde Speise** betreffend: So gibt man ins gemein obgen beyderley Hunden einerley Speise / nemlich nur schwartz Brod / Gerkleyen mit Milch-Molcken vermischet/schmutzige Suppen/ und gekochte ien.

. Man solle keine Hunde / es sey Männlein oder Weiblein / wann sie werden/für einem Jahr belegen lassen / also auch nicht über zehen Jahr st-läuffig seyn lass.n.

5. Den ersten Wurff solle man allwegen der Hündin hinweg thun/ dann l sie noch jung ist/ und das erste mal wirfft / mag sie ihre junge Hündlein ool ernähren. Dann solches macht/daß sie von solcher schlechten Warnd Nahrung/weder zunehmen/noch wachsen / und bleiben allwegen blöwerden gerne rasend und wütend.

4. Sechs Monat nach den Werffen solle man die junge Hündlein nir außlassen/ sie seyen dann starck genug/ oder aber / daß sie mit der Hündin /und langweilen wollen: Dann sie springen gerne in tieffe Gräben / Hed Stauden/und reissen leichtlich im Leibe.

. Die junge Hündlein solle man von keiner frembden Milch säugen noch n lassen; Wann aber die Hündin keine Milch hätte / so solle man die en mit Geiß-Milch biß in den vierdten Monat/ tränckeu lassen.

5. Den jungen Hunden solle man keinen langen Namen geben/ und solle undes-Name über zwo Sylben haben / damit sie desto ehe verstehen/ man ihnen ruffet.

II. Die **Kranckheiten** der Hunde betreffend/so seynd/derselbigen vor) Dreyerley:

I. Das Wüten.
II. Das Strangeln.
III. Die Hüfft-Wehe.

I. Das **Wüten** oder Raſen bekommen die Hunde deß Sommers der groſſen Hitze/alſo auch von grimmiger Kälte im Winter.

Dieſem allen vorzukommen/ſo iſt das beſte / wann die Hunde noch ſeynd/ſo ſolle man ihnen den Schwantz behauen/die Nerff-Adern/welche die Gleich / die Laug am Ruckgrad / biß an den Wadel gehet / außru

Oder:

Man nimmt ihnen unter der Zungen ein Aederlein / welches einem den und flachen Würmlein gleich ſiehet.

2. Wann ſie aber von einem andern wütendem Hund gebiſſen den / ſolle man ihnen Mangolt-Safft mit Holder-Marck einſchü

Oder:

3. Die Strin mit einem glüendem Eyſen brennen. Oder:

4. Sie in laulecht Waſſer tauchen/und eine Weile darinnen laſſen.

II. Das **Strangeln** und den Tropff betreffend / ſolle man dem Hund Glaß voll warmes Oel einſchütten / und die Adern an den obern Schen ſchlagen.

2. Für den **verlohrnen Athem** ſolle man ihnen nur ein Loch durch Ohr ſtechen/ſo bekommen ſie den Athem wieder.

3. Für das **Augen-Wehe**/wann ſie rothe Tröpflein/oder ſonſten an Schmertzen haben/ſo nimmt man vier oder fünff Würtzeln/ ſo man Teu Abbiß nennet/je friſcher je beſſer/zerſchneidet ſie in Stücke/ und hänget ſie Hund an den Halß; ſo bald die Würtzel dürr wird / ſo werden ſie wiede ſund.

4. Für die **trieffende Augen**/ſo wiſchet man ihnen dieſelbe mit war Waſſer.

5. Für einen **böſen Halß** / wann die Hunde nicht freſſen noch trin wollen / ſo iſt es ein Anzeigen / daß ihnen der Haltz verſchwollen iſt / für Kranckheit ſoll man ihnen ein Muß mit Elſenkraut ſieden / und zu trincken den. Oder

Man lege ihnen Hundes- und Menſchen-Koth unter einander in ei Lumpen um den Halß.

6. Für die **Räudigkeit**/ſo macht man eine Salbe von Schmeer / S ſel-Saamen/ Schwefel und Queckſilber / eines ſo viel als deß andern / ſchmieret ſie mit dieſer Salbe/zuvor aber muß man ſie waſchen mit geſotte Erdrauch-Waſſer. Oder

Man ſchabet die äuſſerſte Schale von Schießbeern-Holtz / und die

e behält man/nimmt hernach guten reinen Schwefel darzu /auch Alaun/ et es klein/ vermiſchet es mit Schmeer und ungeſaltzener Butter / läſſet es nem Topff wol ſieden/rühret es durch einander / und läſſet es kalt werden/ ieret alsdann den Hund darmit.

7. Für die **Flöhe**/man beſchmieret die Hunde mit Baum-Oel/ſo lauffen n ihnen. Oder

Wann die Hunde viel Flöhe in den Ohren/auch auſſerhalb derſelben ha- ſo reibet man ihnen dieſelbige nur mit bittern Sachen / inſonderheit mit rmuth.

8. Wann ein **Hund verwundet**/under den Schaden nicht lecken kan/ eſſet man ihm Terpentin-Oel in die Wunde / wäſchet es hernach mit Ge- darinn Ehren-Preiß und andere Wund Kräuter geſotten worden / aus. r

Man tropffet ihme den Safft vom Tabac-Safft in die Wunde.

Item/man leget ihme Regen-Würme/ſo zuvor in Honig gelegen / in die nden.

9. **Wann ein Hund in etwas ſpitziges oder in einen Dorn getret-** at/ſo zerſtöſſet man Roß-hueb mit Schmeer. Oder

Man brennet junge Schwalben in einem irrdenen Geſchirr gantz zu Pul- nacht es mit Schmeer zu einer Salbe/und leget es ihme auf/ ſo ziehet es den n herauß. Oder

Man ſchmieret den Fuß mit Haſen-Fett.

10. **Wann den Hunden Würmer in einem Schaden oder ſon-** am Leibe wachſen/ ſo wäſchet man den Schaden nur mit Menſchen- n/ und purgiret die Hunde mit dem Safft von Hüner-Darm. Wäre aber Schaden geſchwollen/ſo beſtreichet man denſelben mit Oel. Oder

Man ſtöſſet Schmeer und Brunnkreß durch einander/ macht eine Salbe us/ſtreichet es auf Tuch/und leget es dem Hund Pflaſter-weiß auf.

Wann aber dem Hund in den hintern Beinen Würmer wachſen/ſo kan dieſelbige mit dem Safft auß Prüßnig-Laub gepreſſet / vertreiben.

VII. Von den Katzen.

Ob zwar die Katzen nicht unter die Vieh-Zucht gehören / ſo hat man ſie in unſerm Meyerhof vonnöthen/weiln die Mäuſe und Ratten/nicht allein frucht in der Scheuren und auf dem Korn-Speicher / ſondern auch im ſe und in den Ställen Schaden thun/damit dieſelbige von den Katzen ge- en und vertrieben werden.

Wann aber die Katzen / und deroſelben Natur / jedermänniglich bek und gemein ſind; Als wollen wir daſſelbige hiermit vorbey gehen / und dieſes Wenige andeuten:

1. Die jenigen Katzen hält man für die Beſten / ſo ſchwartzer und gr Farbe ſeynd / auch die wol mauſen / und nichts naſchen.

2. Die Katzen belauffen ſich gemeiniglich im Februario am meiſten / wol ſie es zu andern Zeiten auch thun; Seynd neun Wochen trächtig / ſelten über zehen Jahr.

3. Wann ſie wol mauſen / etwan auch Ratten oder ander Unge freſſen / und darvon kranck werden / ſoll man ihnen zu Zeiten Butter auf geſtrichen / zu freſſen geben.

4. Wann die Katter zu viel außlauffen / und nicht zu Hauſe bleiben man ſie verſchneiden laſſen; Sonſten ſchneidet man auch den Katzen die O ab / ſo bleiben ſie zu Hauß / dann ſie fürchten den Regen / daß ihnen derſelb die Ohren komme.

Nota. Weiln die beſte Pferde von Natur die Katzen nicht wol leyden nen / und von deroſelben Geruch müde werden; Solle derowege jeder / ſo mit Pferden umgehet / oder dieſelbige reiten muß / ſein K Camiſol / oder Rock / wie auch die Hand-Schuhe mit Katzen nicht füttern laſſen.

CLASSIS XX.

Von den Pferden.

WJe hochnöthig und nützlich die Pferde bey einer Meyerey / iſt nicht n endig daſſelbige weitläufftig außzuführen / ſintemaln ſolches j Bauersmann und gutem Haußhalter bekant ſeyn ſolle; Was ab ber voriges man von den Pferden zu wiſſen / wollen wir ſolches in nachfol den Anmerckungen kürtzlich andeuten / und handeln.

I. Von der Pferde Natur / Wahl und Güte.
II. Von derſelben Zucht und Unterrichtung.
III. Von ihrem Gebrauch.
IV. Von ihrer Kranckheit und Artzney.

I. Der Pferde Natur / Wahl und Güte betreffend: So hat erſtlich zu ſehen auff deroſelben

1. Alter.

Fig: B.

Der Pferdte Alter.

Fig: A.

Der Pferdte Jugent.

II. Farbe/und andere äuſſerliche Kennzeichen.
III. Den Ort/ wo ſie gefallen

I. Das Alter belangend/ſo kan man ſelbiges auch an dreyerley Dingen
n/als: (1.) an den Zähnen. (2.) an den Füſſen. (3.) an den Hüfften und
Haar.

1. An den Zähnen/wann das Pferd dritthalb Jahr alt/ ſo wirfft es zu erſt
örderſten mittlern Zähne/zween oben/und zween unten.

2. Wann ſie aber anfangen in das vierdte Jahr zu kommen / ſo werffen
jenigen / welche man Hundes-Zähne nennet; Aber ſie wachſen wieder

3. Ehe ſie das ſechſte Jahr erreichen / ſo werffen ſie abermal andere / die
et man an etlichen Orten die Meel-Zähne.

4. Im ſechſten Jahr kommen die erſte außgefallene Zähne wieder.

5. Im ſiebenden Jahr ſeynd ſie wieder alle gewachſen/und erfüllet.

6. Nach dem ſiebenden Jahr kan man faſt nicht weiter wiſſen / wie alt ein
ſeye / dann daß man eine ungewöhnliche Schwärtze im zwölfften Jahr
en Zähnen ſiehet.

Nota. Je älter aber ein Pferd wird / je länger ihme die Zähne auch wachſen/
außgenommen etliche/ welche ſie wegen deß täglichen Gebiß abſtoſ-
ſen/wann ſie von Tag zu Tag älter werden.

Damit aber der verſtändige Haußvatter von dem Alter der Pferde ſolches
en Zähnen zu erkennen noch beſſere Nachrichtung haben möge / wollen
nachfolgender Beſchreibung / und hierbey geſetzten Figuren A. und B.
umſtändiger Meldung thun.

Fig. A.

1. In der **Pferde Jugend**/ſeynd die Zähne viel weiſſer dann die andern/
bige ſchieben ſie innerhalb zwey Jahren zu dreyen unterſchiedlichen malen/
verffen ſie ab; Nemlich/im zweyten Jahr das erſte mal zween/nemlich/im
el des vordern Mauls oder Reihe der Zähne oben und unten / Num. 1. 2.
ntern Kien.

2. Mit dem dritten Jahr die nechſte darbey / oben und unten vier des un-
Kiefers/ Num. 3. 4.

3. Mit dem vierdten Jahr die vier letztere Ecken deß untern Theils des
fes/Num. 5. 6. abermal vier oben und unten.

4. Wann die junge Zähne geſchoben/nach dem vierdten Jahr/ſo kommen
nfften Jahr die beede Hacken deß untern Kopffs/ Num. 7. 8.

Fig. B.

1. In der **Pferde Alter** / ſo fänget daſſelbige an vom fünfften biß

nach dem ſiebenden Jahr / dann da haben die Zähne eine Höhle / rund wi
Pfenning / des obern Theils deß Kopffes / Num. 1.

2. Wann ſie ſieben Jahr zurück / ſo iſt die Höhle herauß gewachſen /
gantz gleich / dargegen aber iſt ein brauner Flecken im obern Theil deß Kie
wie Num. 2.

3. Nach ſieben Jahren / ſo löſchen ſolche braune Flecken in der Ordn
wie ſie gewaſchen / oder in der Jugend geſchoben / wieder auß / nemlich der
lere zu erſt / darnach die nächſte nach einander / daß ſie oben weiß werden / wi
Num. 3. zu ſehen.

4. Ferner nach zehen Jahren und Außlöſchung ſolcher Flecken / er
ſich die Ebene deß Zahns allgemach über ſich / biß in das dreyzehende J
Num. 4. des obern Theils.

5. Nach dreyzehen Jahren wird die Erhebung noch runder / als an
fünfften Zahn deß obern Theils biß in das ſechszehende Jahr.

6. Nach ſechszehen Jahren werden ſie je länger je ſpitziger / wie der ſe
Zahn deß obern Theils ausweiſet.

7. Uber beſagte Zeit kan man von der Pferde Alter nichts ſonderl
und gewiſſes mehr ſchlieſſen / dann je älter ſie werden / je ſpitziger die Z
ſeynd.

Nota. Unter währender Zeit wachſen beede Hacken immer fort / daß ſie
ſer und dicker werden / je mehr Jahre ſie erreichen / Num. 7. 8.

8. Letzlich werden über dieſes die Zähne an der Farbe / von dem zehe
Jahr an / je länger je gelber / im höchſten Alter aber / je mehr je weiſſer und lä
wie oben gemeldet / und dieſes kommt von dem zuruck-weichenden Zahn-F
her.

(2.) Der Pferde Alter wird auch erkennet **an den Füſſen** / nem
wann in den unterſten Spitzen deß Knöchels / oder der Feſſel eine Wa
wächſet / welche mit den Jahren je länger je ſpitziger wird; Man kan aber
dieſem die gewiſſe Jahr nicht anzeigen.

(3.) **An den Hüfften und dem Haar** / wann man ihnen die Ha
greiffet / und vom Fleiſch ziehet / wann dieſelbige nicht bald ſich wieder ſo
anziehet / wie das Widerſpiel an den jungen zu ſehen.

2. Wann den Pferden die Haare grau werden / als erſtlich um die
gen / auff der Naſen / in der Möhn / Schopff und Schweiff / und letzlich
dem gantzen Leib / bevorab wann ſie Keſten-braun / ſchwartz-farb und an
Farbe ſeynd. Hingegen ſo werden die weiſſe Pferde Apffel-grau / und et
dunckel / bekommen viel Runtzeln in den obern Leffzen / und wollen et
auß den Zahlen der Runtzeln auch das Alter und die Jahre anzeigen /
von aber / wie auch aus den Haaren / kan man keine Gewißheit der J
wi

en; Die grauen Haare aber kommen gemeiniglich mit dem zwölfften und zehenden Jahr.

Nota. Die Veränderung der Farbe / ſo man am meiſten bey den Schimmeln ſpüret/geſchiehet nach neun und zehen Jahren / je länger je liechter/und verlieren ſich die dunckele Haare.

II. Die Farbe der Pferde betreffend / hat man nachfolgender Geſtalt von zu urtheilen/ nemlich:

1. Die **Keſten-braune und Apffel-graue Pferde** ſeynd Sanguiniſch/ warm und feuchter Natur/haben von dem äuſſerlichen Element die Lufft/ und ſeynd von Natur geſchickt und gut.

Nota. In Specie hat der Hauß-Vatter zu wiſſen / daß die braune Pferde gemeiniglich freudig/keck/und kühner Natur / auch geſchwind und hurtig ſeynd/auch gelernig und arbeitſam/alſo/ daß man dieſelbige ſo wol zum Reiten als dem Fuhrwerck gebrauchen kan/ſeynd derowegen die Keſten-braunen die beſten.

2. Die **Liecht-braunen** oder **Füchſe** / ſeynd gemeiniglich Choleriſch- und trockener Natur / haben derowegen zu ihrem Element das Feuer/ ſind derowegen hurtig und zornig.

3. **Weiß** oder **Liecht-fahl** / ſeynd Phlegmatiſch / feucht und kalt/ derſelbigen iſt ihr Element das Waſſer / und dieſe ſeynd von Natur träg.

4. **Rappen** oder **Schwartz-braune** / ſeynd Melancholiſch / kalt und trocken/und weil ſie zu ihrem Element die Erde haben / ſo ſeynd ſie gemeiniglich von Natur ungeſchickt/tölpiſch und unlehrhafftig.

5. Die Liecht-braune ſeynd gemeiniglich matt und welcher Farb / ob ſie gleich hitziger Natur ſeynd/und im Anfang ſich ſtarck erzeigen / ſo hat es doch in die länge keinen Beſtand.

6. **Gold-gelbe** oder **Gelb-braune Pferde** haben zwar ein ſchönes Anſehen / ziehen auch den Zug einer Kutſchen mit ſchwartzem Geſchirr beſſer/ als einen Miſt-Wagen/ſeynd hitzig/zornig/und darneben matte Pferde/ und tauren zu ſchwere Arbeit auß.

7. **Kirſchen-braun** und darbey ein **wenig röthlicht**/ſeynd hitzige und Choleriſche Pferde.

8. **Dunckel-braun** ſeynd zweyerley: Die eine ſeynd geſpiegelt wie die Apffel-grauen / die andern ſeynd um die Schenckel hinten bey dem Geſchrött/ an den vordern Füſſen/auch in dem lincken/um das Maul und Augen Liechtbraun/ dieſe ſeynd faſt gut.

9. **Fahl-dunckel-braun** / dieſe werden für faule und matte Pferde gehalten.

10. Schwartz-

10. **Schwartzbraun**/ſeynd gemeiniglich hitzige und Choleriſche Pfer

Nota. Bey der grauen Farbe der Pferde hat man dahin zu ſehen / ob mehr weiſſe oder ſchwartze Haare vermiſchet haben: So ſie derogen viel weiſſes mehr denn ſchwartzes Haar haben / ſo iſt des Pfer Natur zur Phlegma und Feuchte geneiget. Iſt aber das weiſſe dem meiſtentheil ſchwartzen Haaren vermiſchet/ ziehet ſich ſolches Choleriſche und Melancholiſche Natur. Wann derowegen Vermiſchung der Haar gleich/und ſchön grau vermenget / alſo/ faſt eine Farbe ſo viel als der andern / ſo ſeynd dieſes freudige und ſche Pferde / ſo zum Reiten und Fuhrwerck dienlich und dauerha ſeynd auch thätiger und ſittſamer / als die brauen / und bey wel nicht ſo hitzig.

11. **Weiſſe Pferde** ſeynd zweyerley:

(1.) Die durch und durch weiß.

(2.) Die weiß ſeynd/und ſchwartze Hüffte haben. Weiſſe Pferde nen gemeiniglich mehr für groſſe Herren/ als für die Bauers-Leute; Sie ſo aber ſchöne groſſe Augen/und ſchwartzes Geſchrött haben.

12. **Apffel-grau** ſeynd vielerley/da allezeit einer liechter oder dunckeler der andere/und gleichwie die Apffel-graue Farbe die beſte iſt unter allen gra ins gemein; Alſo iſt auch unter den Apffel-grauen wiederum die beſte Farbe mehr ſie ſich auf Himmel-blau ziehet / und runde Spiegel über den gantzen hat: Und dieſe dienen allein mehr für Fürſten und Herren / weiln ſie für Herrlichſten gehalten werden/ und man ihrer nicht viel findet.

13. **Schwartz-Schimmel** iſt nur einerley/jedoch einer liechter/ d der andere; Dieſe Farbe iſt alſo beſchaffen: Wann ein Pferd an ihme ſ ſchwartz iſt/und darinnen ſchimmlicht/ dieſe mögen wol weiſſe Zeichen hab Nemlich an den Füſſen und Stirnen/ſeynd offtermals gute Pferde.

14. **Roth-Schimmel** ſeynd zweyerley: Die eine haben dunckel ſchwartz-braune Ende/ in deme ſeynd ſie von den Schwartz-Schimmeln un ſchieden: Dieſes iſt eine gute Farbe / aber dem Geſicht etwas gefährlich; andern haben gar rothe Ende/und ſeynd ſonſten auch ſchimmlicht. Dieſes ſe weiche und matte Pferde.

Nota. Von der **rothen Farbe** der Pferde / inſonderheit von den Füſſ Weiln dieſe von Natur hitzig/geſchwind und röiſch/ freudig und thig ſeynd/muß man gar behutſam mit denſelbigen umgehen / da man ſie nicht leichtlich erzürne/ſonſten wo man ſie gar zu hitzig an het/macht man ſie gantz verwirret.

15. Lie

15. **Liecht-Füchſe** ſeynd zweyerley.

(1.) Die eine mit weiſſen Möhnen/Schopff und Schwantz/ und ſonſten den gantzen Leib roth.

(2.) Die andern ſeynd vielerley/und iſt einer liechter und dunckeler als der ere/ und dieſes iſt eine gemeine Farbe: Und ob wol die Füchſe alle ins ge- hitzig / freudig und zornig ſeynd / ſo währet ihr Muth doch nicht lang; ſie ſeynd weiche Pferde/verzagen bald an der Arbeit/und muß man ſie ſitt- unterrichten und regieren.

16. **Rothe Füchſe**/dieſe Farbe iſt nicht gemein/ weil man ſie ſelten fin- haben ein ſchönes Anſehen / ſeynd als wann ein Liecht-Fuchs mit einer ckiſch-rothen Farbe/die auff gelbe zeiget/gefärbet wäre.

17. **Rechte Füchſe**/ iſt die gemeine Art und Farbe der Pferde / ſo zum en und Arbeiten/auch auf unſerm Meyerhofe dienlich ſeyn können.

18. **Schweiß-Fuchs**/je danckeler die Farbe/ je beſſer das Pferd.

ota. Von den **Rappen** / dieſe ſeynd gemeiniglich Melancholiſcher Na- tur/und zorniger Art/ſchwermüthig/träg und faul/und wann ſie zor- nig werden/ laſſen ſie ſich nicht ſo leichtlich wieder ſtillen / als andere Pferde/ſeynd offtermals untreu/eigenſinnig/vergeſſen bald/was man ſie unterrichtet.

19. **Mäuß-farb** iſt eine heßliche Farbe / und nichts werth; Dann dieſe de haben der Mäuſe Natur/ ſeynd Melancholiſch/ſcheu/matt/und verzagte de.

20. **Liecht-ſchwartz** iſt eine gemeine Farbe / und nicht viel darauff zu n.

21. **Kohl-ſchwartz** iſt eine harte Farbe/ſonderlich wann weiſſe Zeichen ey ſeynd. Dieſe werden von etlichen für unglückliche Pferde gehalten/ ſie ſeynd gerne ſcheu und ſtutzig.

ota. Wann dieſe Pferde ſchwartz-dunckele Augen haben / und am Apffel herum einen braunen Ring/ſo iſt zu beſorgen/daß ſie nicht allein ſcheu/ ſondern mit der Zeit wol gar blind werden möchten.

22. Die **Schäcken** werden alſo genennet / weil ſie auß den vier Haupt- en durch einander vermenget; Dann man findet ſchwartz und weiß/braun weiß/ rothſchimmlicht und weiß/ ꝛc.

Die Schäcken werden für gut gehalten / wann ſie nachfolgende Zeichen n/nemlich:

1. Daß die Farben gleich unter einander geſprenget ſeynd.

2. Daß ſie zwey oder drey weiſſe Füſſe/ſchwartze Hueff/ ein gantz ſchwartz hrött/und ſchwartze groſſe Augen haben.

3. Die jenige aber / ſo groſſe Flecken haben / wie Kühe / und eine

liechte Farbe/dieſe zieren mehr einen Pflug und Miſt-Wagen/ als eine Fürſtliche Kutſche oder Adelichen Reuter.

Die Zeichen aber eines jeden guten Pferdes ſeynd nachfolgende:

1. Ein gutes Pferd ſolle haben einen kleinen Kopff/ der dürr iſt/daß man gleichſam die Adern und Beine ſehen oder zählen mag.
2. Kleine/wol-ſtehende/ſpitzige und nicht hangende Ohren.
3. Weite Naßlöcher.
4. Einen dürren und langen Schopff.
5. Das Haar an der Mähn/Schopff und Schwantz lang und zart.
6. Eine breite/hohe und eingebogene Stirne.
7. Schöne/klare/ liechte und Käſten-braune Augen.
8. Einen Halß/ſo nicht zu kurtz/noch zu lang/ſondern einer mittelmäſſigen Länge/nach Proportion des Leibes/oben am Kopff ſolle er dünn / und unten gegen der Bruſt ſtarck ſeyn.
9. Eine ſchöne breite Bruſt / dieſe machen / daß ſich die Pferde nicht ſtreichen / und ſeynd in ihren Schenckeln im Ziehen und Reiten gewiß und ſtarck.
10. Die Bruſt ſolle nicht allzu fleiſchicht ſeyn / dann dergleichen gute ſchwere Pferde.
11. Die Büge ſollen breit und ſtarck ſeyn/ und ſich in deme mit der Bruſt vergleichen / ſie ſollen auch wol fleiſchicht ſeyn / dann ſolches bedeutet grobe Sträcke.
12. Von dem Bug biß auff die vordere Knie/ und hinten hinab biß auf die hintere Knie/ da ſoll ein Pferd viel Fleiſch haben.
13. Der Rücken am Pferd ſolle nicht tieff gebogen ſeyn; Dann die Pferde haben keine Stärcke. Es ſolle aber auch der Rücken nicht hoch gelegen ſeyn/wie an den Eſeln/ſonder ſolle eine ſanffte Tieffe haben.
14. Das Creutz fänget nach dem Rücken an / und der gantze Hobelhaus biß an den Schwantz ſolle breit und ſtarck ſeyn.
15. Der Bauch ſolle nicht aufgeſchürtzt noch in den Lenden leer ſeyn/ dann dieſes iſt ein gewiſſes Zeichen / daß ſolches Pferd nicht geſund im Leib/ ſondern gemeiniglich angewachſen / ſo ſolle auch der Bauch eine mittelmäſſige Gröſſe haben / und mit der Bruſt / Rücken und Creutz übereinſtimmen.
16. Die Rippen ſollen breit und ſtarck ſeyn.
17. Das Geſchröt ſolle klein/gleich und wol auffgeſchürtzt ſeyn/das Glied oder Schafft ſolle auch kurtz und ſchwartz ſeyn.
18. Die Wartzen/ſo die Pferde oberhalb den Füſſen / und an den hintern unterhalb deß Knies haben / je kleiner ſie ſeynd / je beſſer iſt es / auch

geſun-

geſunder und trockener Schenckel haben die Pferde / ſeynd auch arbeitſam und dauerhafft.

19. Die Köten und Kögel fangen an / wo das Schienbein auffhöret / und gehen biß auf den Saum oder Hueff hinab / ſollen niedrig und kurtz bey einander / und nicht lang oder hoch ſeyn / dann hierinnen haben die Pferde eine groſſe Stärcke / werden nicht bald müde in dem Geäder / und fallen nicht ſo gerne / als ſonſten.

20. Die Füſſe ſollen glatt / und nicht mit langem Haar behänget ſeyn / dann ſonſten nach dem Schwemmen trocknen die lang-haarichte nicht gerne / und ſcheuen die Pferde alles Waſſer / auch kan man die glatte beſſer wiſchen und trocknen / nur mit einem Stroh-Wiſch und Streich-Tuch / als die lang-haarichte.

21. Die Hueff ſollen hoch und nicht hohl / auch nicht ſchmahl / wie an den Eſeln / ſondern fein breit und rund ſeyn; Dann in den hohlen ſchmahlen Hueffen ſchwindet gerne der Kern und das Leben / und ſeynd gerne zu den Hornklüfften geneiget; Die Hueffe ſollen auch nicht Raiffe noch Ringlein nach der Breite umb den Hueff herumb haben / ſondern die Fäden ſollen oben vor dem Saum nach der Länge herab gehen; Dann was nach der Breite herum gehet / das ſpringet leichtlich hinweg / was aber oben herab gehet / iſt veſt und ſtarck.

22. Weiſſe Hueffe ſeynd ſelten gut / dann ſie ſeynd zarter und mürber weder die Schwartzen. Alſo auch werden die ſcheckichte Hueffe / ſo ſchwartze und lange Striche im weiſſen / oder lange weiſſe Striche im ſchwartzen Hueffe haben / nicht für gut gehalten / es ſeye dann / daß ſie an einem weiſſen Fuß ſeynd / ſo ohne das ein gut Zeichen / doch ſeynd ſie beſſer dann die gantz weiſſen.

23. Vollfüſſig und ſatthueffig / iſt auch ein groſſer Mangel / dann dieſe werden bald hinckend / und verletzen ſich in den Steinen im Ackerfelde / oder in rauhen Fahr-Wegen; Derowegen ſo werden die ſchwartze Hueffe / ſo faſt aſchen-farb ſeynd / für die beſte gehalten / dann die Strahlen ſtehen in denſelbigen Hueffen in der Höhe / alſo / daß ſie die Steine nicht erreichen.

24. Der Saum / ſo zwiſchen dem Horn und Fleiſch um den Fuß oder Hueff gehet / ſoll ſubtil und nicht feiſt / aber wol ziemlich haarig ſeyn / damit die Haut vor der Kälte verwahret wird.

25. Die Füſſe ſollen nicht zu hoch noch zu kurtz nach Proportion deß Leibes ſeyn.

26. Ein guter Hengſt ſolle nachfolgende Stücke haben:
Rinds-Augen / und Gleich.
Maul-Thiers Stärcke und Füſſe.

Esels Hueff und Tiech.
Wolffs Schlund und Halß.
Fuchsen Schwantz und Ohren.
Hirsch dürren und magern Kopff.
Weibes Brust und Haar.
Löwens Kühne und Freche.
Schlangen bewegliches Gesichte.
Katzen Tritt oder Gang.
Haasens behend- und schnell Lauff.

27. In Summa/ein mittelmässiger Leib/der weder zu mager/ noch zu f
ist/und auch also bleibet/ist eine Hauptsächliche Eigenschafft / darauß drey
dere Eigenschafften entspringen; Nemlich:

1. Die Gestalt und Schönheit.
2. Die beste Complexion einer vollkommenen innerlichen und äusse
chen Gesundheit.
3. Die Bequemlichkeit und Geschicklichkeit zu allen Arbeiten.

Derowegen ein mittelmässiger Leib eines Pferdes / so in dem Wach
fett/wol-ständig und hurtig in den Bezeugungen ist / für allen andern solle
wählet und außgesucht werden.

III. Den Ort betreffend / wo man eine gute Zucht von Pferden hern
men solle; So ist zu wissen / daß wir dieselbige nicht von fernen und fremb
Orten/sondern allein in Teutschland und desselbigen Angräntzen und Beg
ausfuchen wollen; Und hat der Meyer dieselbige in nachfolgenden Stu
reyen zu erwählen; nemlich:

1. Im Oldenburgischen und Frießland.
2. In Niederland die Bergischen.
3. In Westphalen.
4. Im Hertzogthum Würtemberg.
5. In Oesterreich.
6. Im Saltzburgischen.

II. Der Pferde Zucht und Unterrichtung bestehet in nachfolgenden Si
cken/worvon dem Hauß-Vatter oder Meyer dieses Hofes wir kürtzlich Anni
sung geben wollen/was derselbige zu wissen vonnöthen hat/als:

I. Von dem Mutter Pferd.
II. Von dem Hengst.
III. Von der Zeit der Beschellung.
IV. Von den jungen Fohlen oder Füllen/und derselben Wartun
V. Von der Castrir- und Schneidung der jungen Pferde.
VI. Von der Weyde/und Hütung der Pferde.

VII. Von

VII. Von dem Schwemmen/ Streu und Wischen der Pferde.
VIII. Von dem Stall/ und dessen Geräthschafft.

I. Das Mutter-Pferd / oder die Stutte / von welcher man gute Zucht von Füllen haben will / soll unter zwey / und über zehen Jahr nicht alt seyn.

2. Sie solle eines schönen Leibes/ wol-gestalt/ und ein schönes Ansehen haben/ auch etwas gröſſer/ dann der Beschaller seyn.

3. Sie solle weich um den Bauch und Seiten seyn.

4. Sie solle nicht abgearbeit/ sondern frisch und starck seyn.

5. Sie solle nicht scheu seyn/ nicht schlagen/ noch beissen / auch nicht bald schwitzen/ wol fressen/ gerne auffsitzen lassen / nicht stättisch seyn / und leiß oder sanfft gehen.

II. Den Hengst betreffend/ so solle derselbige nicht unter drey Jahr / sondern vom vierdten biß in das zwantzigste Jahr zum Beschellen genommen werden.

2. Ein vollkommener Beschaller-Hengst mag zwantzig Stutten gnug thun.

3. Der Beschaller solle mittelmässiger Gröſſe seyn / starck von Brust und Creutz/ ohne eingebogenen Rücken/ mit einem schmalen Bläßlein auf der Stirn/ und an einem hintern Fuß etwas weiß / von Haaren Aepffel-grau / Kästenbraun/ oder von einer Farbe seyn.

4. Er solle gesund/ vollkommen/ schön / auffrecht/ Glied-gantz und lebhafft seyn.

5. Sein Geschrött solle wol auffgeschürtzet/ und/ samt dem Glied / gantz schwartz seyn; Dann die weisse Farbe deß Gliedes wird zur Vermehrung für untüchtig gehalten.

III. Die Zeit der Beschellung anbelangend/ so wird für die beste Zeit erachtet von Gregori (12. Mertz/) biß an Viti (18. Aprill/) und solle vor dem Neu-Monden geschehen.

2. Es kan das Beschellen auch auf den halben Aprill geschehen/ damit die Stutten hernach im Mertz die Füllen bringen/ und gleich auf halben Aprill oder Anfang deß Mayen mit der Stutten auf das frische und junge Graß lauffen/ und neben der Milch durch den Sommer hindurch der guten Weyde genieſſen können. Dardurch dann die Füllen wol wachsen und starck werden. Dann/ wann man die Stutten erst mitten im Sommer/ oder gar gegen dem Herbst beschellen solte/ bekommen sie erst die Füllen / wann die beste Zeit schon vorüber.

3. Die Stutten werffen ihre Füllen zu Ende des zwölfften Monats/ derowegen solle man sie nicht ehe als um den halben Mertz / wie zuvor gemeldet/

besteigen lassen/ damit beydes der Wurff und die Geburt um solche Zeit geschehe/daß sie die junge Füllen am besten möchten ernähren.

4. Im zehenden Jahr ist die Stutte kein nütz mehr; Dann so ein Heng von einem alten Mutter-Pferd geworffen wird / die seynd gemeiniglich schw und faul.

5. Die Stutte solle nicht mehr dann einmal in zweyen Jahren beschell werden/damit sie ihr junges Füllen desto besser ernähren könne.

IV. Die **jungen Fohlen** betreffend/so solle man selbige gleich nach der G burt zu seiner Mutter in einen warmen und weiten Stall legen/und verwahre daß es nicht erkalte/auch zu sehen / wann es in einem engen Stall geworffe daß es die Mutter nicht leichtlich verletze oder beschädige.

2. Wann das Füllen ein wenig groß und starck worden/mag man solch mit seiner Mutter auff die Weyde gehen lassen; Dann sonsten die Stutte tro rig und kranck wird.

3. Wann das Füllen achtzehen Monat alt wird/so solle man solches v seiner Mutter thun / und zu den andern Füllen einsperren / hernach zähme und ihme ein Halffter anlegen / und einen Zaum an die Krippen anb den / damit es desselben gewohne / und das Geräusche oder Getümmel ni scheue.

4. Wann das Füllen drey-jährig ist/ so mag man es recht zäumen / und welcher Arbeit man will/gewöhnen und abrichten.

5. Die Füllen/so im Mertzen oder Aprillen gefallen seynd / kan man h nach im Herbst um Michaelis/wann die Stutten Kälte haben / und Man der Weyde ohne das im Stall bleiben müssen/ abgewöhnen/ und nicht m säugen lassen.

6. Wann man ein Füllen will abgewöhnen/so solle man solches thun d Tage vor dem Voll-Mond / und es bey vier und zwantzig Stunden von i Mutter enthalten/nachmals wieder zu ihr lassen / so wird es sich voller Mi trincken/alsdann soll man es gäntzlich absondern / und in den Fohlen-St thun.

Nota. Wann die Stutte trägt / so solle man dieselbige wol halten und s sen/auch keines Weges lassen arbeiten/lauffen oder rennen.

Man solle auch die trächtige Mutter-Pferde keinen Frost / Nässe noch K leiden lassen/sondern in einem warmen Stall einsperren/ biß die jun Frucht im Leibe groß und starck wird.

Wann die Stute ein lebendig Füllen geworffen/so solle man dasselbige ni angreiffen/ dann man ihme dardurch leichtlich Schaden und w thun kan.

Nachdeme die Stutte geworffen hat / solle man ihr mit laulechtem Was

Sch/

Saltz und Meel / ſo unter einander vermiſchet / alle Morgen und Abend / drey Tage lang zu Hülffe kommen / darnach gut und friſch Heu/allerley Kern die Fülle geben/ ſie ſauber und in guter Streu halten; Dardurch wird die Nahrung des Füllens geſtärcket/ damit ſie groß und ſtarck werden.

7. Die jungen Hengſte und Mutter-Fohlen/ nachdeme dieſelbige in ihre Ställe von den Müttern abgeſondert werden / ſollen ſtätig in ihren Rauffen ites Heu liegen haben/ſollen auch frey/ledig/und nicht angebunden ſeynd/ da- it ſie ihre Ubung haben/und ſich nicht überſtehen.

8. Wann man aber den Fohlen gebrochenen Habern oder Gerſten mit ſchnittenen Rocken-Stroh oder Grommet angemenget geben will / ſo ſolle an ein jedes abſonderlich anlegen/damit ſie nicht zuſammen kommen/ und ei- s dem andern ſein Futter hinweg freſſe.

9. Wann man den jungen Fohlen zu Morgens um 7. Uhr getränckt/ ſo n man ihnen ohngefehr um 8. Uhr ein gutes Futter geben / als nemlich von brochenen Habern/Gerſten/ Grommet / geſchnittenes Weitzen- oder Rog- n-Stroh / wie zuvor gemeldet / weiln ihnen das dürre Heu ungewohnet; ann ſolle ihnen aber vorgeſagtes mit lauem Waſſer ein wenig ſprengen/ und ht gar zu naß machen/ damit ſie das gebrochene / als Habern/ Gerſten und troh nicht verblaſſen.

10. Wann ſie dieſes beſagte Futter auffgefreſſen / ſo ſolle man ſie von ih- n Halfftern wieder loß machen/und um den Mittag/ wann es ſchön Wetter /im Hofe in der Lufft trincken und umſpringen laſſen.

11. Um vier Uhr deß Abends ſolle man ihnen abermal ein Futter geben/ ann ſie demnach des Tages dieſe zwey Futter gehabt / ſo ſolle man ihnen die auffen Tag und Nacht voll gutes Heu ſtecken.

Nota. Man ſolle den Fohlen kein gantzes Futter geben/ biß daß ſie auffs wenigſte zwey Jahr alt werden; Wann man den Habern oder die Gerſte nicht haben könte / welches zwar bey dieſer Meyerey nicht ſeyn ſolle! So kan man ſie mit Roggen-Kleyen füttern.

12. Wann die Fohlen ein Jahr alt / ſo kan man ſie denſelbigen Sommer iter den Stutten weyden laſſen.

13. Die **Kennzeichen eines Fohlens**/ſo Anzeigungen eines guten Pfer- s geben möchte/ſeynd ohngefehr nachfolgende:

1. Daß er frölich und kühn ſeye.

2. Daß er ſich nicht fürchte/oder wann er etwas ſeltzames höret oder ſihet/ ht erſchrickt.

3. Ob er von der Heerde hindan laufft / und mit den andern jungen

Fohlen

Fohlen auf der Weyde umlauffe/scherꝛe/und mit ihnen kämpffe/in selbigem d
andere seines Alters übertreffe.

4. Ob er für andern fein ringfertig über die Gräben springe.

5. Wann man das Gestütt etwas über eine Brücken / oder durch e
Wasser muß treiben/ob er der erste sey.

6. Item / wann er trinckt/ ob er das Maul/ oder den Kopff tieff in d
Wasser stosse.

Wann demnach ein Fohlen diese Zeichen an ihme hat / so darff man nic
zweiffeln/daß es ein ausbündig gutes Pferd/so wol zum Reiten / als ande
Arbeit/zu gebrauchen seyn werde.

Im übrigen hat man auch auf die Gestalt des Leibes zu sehen/ nemlich/o
er schön oder heßlich/ klein oder groß werde / kan man aus nachfolgenden Stü
cken sehen:

Wann er grosse Knie und starcke Schenckel und vornen einen Wirbel a
der Stirn/und ausgehenden Schafs-Kopff hat.

Wann der Meyer einem Pferde einen schönen Möhn / Schopff un
Schwantz ziehen will/so solle er dem Fohlen / alsbald man ihn von seiner Mu
ter und von der Milch abgesondert/den Schopff und Möhn auf das genaues
mit einer Scheer abschneiden / deßgleichen auch die gantze Rieb des Schwa
ꝛes bescheren/so machsen viel und schöne Haare hernach.

Wann nun die Fohlen anderthalb Jahr alt/so solle sie der Meyer in eine
besondern Stall thun/so zu solchem Alter der Fohlen gemacht / und was si
Füllen im Frühling gefallen / die solle er wieder in den ersten Stall thun / i
welchem die anderthalb-jährigen den vorigen Winter gestanden seynd / un
also mit den Ställen abwechseln/ und sie in allen tractiren / was oben von de
halb-jährigen gesagt worden.

Wann demnach der Frühling herbey kommt/und die Weyde vorhande
und die Hengst-Fohlen ohngefehr zwey Jahr alt seyn/so solle man sie nicht mel
unter die Stutten auslauffen lassen/sondern sie auff eine absonderliche/verspe
Weyde thun/und wol Achtung auff sie geben lassen/daß sie sich nicht Schade
thun/dann je älter und stärcker sie werden / je mehr suchen sie sich selbst zu übe
über Gräben und Zäune zu springen.

Wann sie aber im Saugen verschnitten seynd/so mag man sie wol auf d
Weyde unter den Stutten lassen.

Nota. Wann es bey diesem Meyerhoffe die Gelegenheit hat/daß der Ort e
was gebürgig/so kan der Meyer seine Stutterey darbey anrichte
damit die Pferde der Berge gewohnen / und desto steiffer in d
Schenckeln werden.

Wann nun ferner die Fohlen noch einen Sommer auff der Wey
gang

ngen / und abermal die Zeit / wann man sie wieder auffstellet / so werden sie ngefehr dritthalb Jahr alt seyn; Solle derowegen der Meyer sie wieder in n dritten Stall thun / welcher fast allerdings zugerichtet / als ein rechter tall / darinn man die alte Pferde zu stellen pfleget / und mit den andern ngen Fohlen soll man / mit Abwechslung der Ställe / hernach folgen.

In jetzt besagtem Stall solle man die dritthalb jährige Fohlen in ihren nterschiedlichen Ständen an Halfftern legen / hernach gute reine Streu un- r sie machen / offt zu ihnen in die Stände gehen / ihnen hinten und vornen die üsse auffheben / auch ein Eysen auff die Hueffe legen / und mit einem Hueff- mmer fein gemach daraufklopffen / damit man sie zum beschlagen bey Zeiten wöhne.

Der Fohlenknecht soll auch die Fohlen mit einem saubern Tuch umb die öpffe und den Leib abstreichen / und die Füsse mit einen reinem Strohwisch n sauber abreiben / auch die Mähn / Schopff und Schwantz abkämmen / an solle auch zuweil den Striegel zu ihnen brauchen / nicht / daß man sie da- it striegele / sondern nur / daß sie desselben gewohnen / und das kan man deß ags nur etlichmahl thun / daß man mit dem Striegel und Strohwisch über abfähret / dieses macht sie auch zahm / daß sie sich gerne fangen und zäumen sen.

Was die Fütterung der dritthalb jährigen Fohlen anbelanget / kan man damit halten / wie mit den anderthalb jährigen / allein man muß mehr an- macht geschnitten Stroh und Heu oder Grommet haben / weil sie umb) Jahr älter / und derowegen mehr Futter bedörffen.

Man solle ihnen auch ein wenig mehr Haber oder Gersten darunter geben / s den anderthalbjährigen / dann so man die Fohlen im Anfang mit Haber er Gersten wohl gefüttert / so wachsen sie in die Breite oder Dicke / und wer- n darvon wohl gestalt.

Betreffend das Trincken / solle man ihnen dasselbige in einem Kübel in e Stände tragen / und damit gewöhnen / daß sie desto zahmer werden.

Nachdeme sie nun Mittags getruncken und ihr Futter auffgefressen / solle man sie aus dem Stall heraus / und so lang im Hofe lassen umlauffen / ß daß sie selbsten wieder in den Stall begehren / und von sich selbsten wieder nein gehen / und sie gar nicht darzu nöthigen / auch solten sie biß um 4. Uhr bends herauſſen bleiben.

Wofern sie aber nach 4. Uhr von sich selbsten nicht in den Stall woll- n / solle man sie hinein treiben / und ihnen ihr Streu / Futter / auch was nsten ihnen gehöret / wiederfahren lassen.

Nota. Der Fohlen-Stall solle / gleichwie die andern Pferdställe / jederzeit sauber und rein gehalten werden.

V. Die Caſtrier- oder Schneidung der jungen Pferde betreffend. So läſſet man gemeiniglich nur die jungen Hengſtpferde / (die man zur Zucht nicht haben / und die man lieber auff der Weyde unter den andern Pferden / als allein im Stall haben und halten will /) ſchneiden.

2. Etliche laſſen ſie auch im vierdten oder fünfften Jahr ſchneiden; iſt aber beſſer / wann ſie noch jung ſind.

3. Nachdeme ſie nun geſchnitten / ſolle der Meyer ſie vierzehen Tage lang ſtill halten / biß daß ſie heil werden / und ihrer wol warten.

4. Man ſolle unterdeſſen keine Schweine zu ihnen in den Stall laſſen / inſonderheit keine Eberſchwein.

5. Die beſte Schneidungs-Zeit iſt im Frühling und Herbſt / es ſol aber im Neumond geſchehen.

6. Etliche laſſen ſie auch umb Weynachten ſchneiden / und vermeynen man ſolle vor dreyen Jahren kein Pferd ſchneiden / weiln ſie die Schmertzen alsdann beſſer außſtehen können / und nicht ſo leichtlich das Schneiden ihnen Schaden bringen möchte / als wann ſie noch gar jung und dergleichen den Schnitt ohne groſſe Schwachheit nicht außſtehen können.

7. Wann es nun geſchnitten / ſo zerläſſet man Unſchlit / und gieſt in die eröffneten Hodenſack / und läſt alſo unzugenehet offen / gibt dem Pferd gute Habern / läſts alſo vierzehen Tage müſſig ſtehen.

8. Wann es nach der Schneidung drey Tage geſtanden / ſo kan man es fein gemächlich in die Schwemme reiten / damit das Geſchworne außgewaſchen / und die Adern vom Stehen nicht zuſammen lauffen.

VI. Was die Weyde und Hütung der Pferde anbelanget; wird der Meyer ohne vorgeſchrieben wiſſen / auch hat er ſich nach Gelegenheit des Gutes und Meyerhoffs darnach zurichten. Damit wir aber auch von dieſer Sache dem angehenden Hauß- und Feldmeyer etwas Nachrichtung darvon geben / ſetzen wir nachfolgende Anmerckungen.

1. Solle der Meyer / nach Gelegenheit des Orts / die Außtheilung des Graſes und andern Felder ſolcher Geſtalt austheilen / damit er den gantzen Sommer die Hütung der Pferde darauf haben könne.

2. Auff den Wieſen werden die Pferde gehütet vor Georgii oder Walpurgi / je nach deme es dieſes Orts die Gewonheit mit ſich bringet; Hernach ſchlieſſet man die Wieſen zu / damit man die Wachſung des Graſes nicht verderbe / ſondern künfftigen Winter Heu und Grummet darvon haben möge.

3. Wann die Pferde aus den Wieſen bleiben müſſen / treibt man ſie unterdeſſen in das Gebüſch und Waldungen / oder auff etliche verhegte Brachfelder.

4. Auff die Pferdweyde solle man allein die Ochsen treiben / welches der Meyer sonderlich in acht nehmen solle; dann die Pferde weyden nicht gerne / wo zuvor Ochsen geweydet worden.

Nota. Wo die Gelegenheit des Orts solcher Gestalt beschaffen / daß man versperrte Weyde mit Gras / Gräben und Gebüsch haben kan so kan man die Pferde Tag und Nacht drein weyden und lauffen lassen.

In der Brachweyde aber solle der Meyer die Pferde nicht über Nacht draussen lassen / dann sie werden von den Brehmen und Mücken gestochen / daß sie hernach nicht wol zunehmen können; man solle sie aber zu Hause über Nacht / ehe man sie Morgens wieder außtreibet / füttern / auch ferner / wann die Stoppel-Felder leer / darauf treiben.

5. **Die beste Weyde** der Pferde bestehet in deme / wo mehr gute Kräuter als anders Gras vorhanden; das beste Kräuter-Gras aber ist mehrentheils an gebürgichten Orten / das auff der Ebene aber solle auff trockenem Boden dafür gehalten werden; dann in dem tieffen Boden / befinden sich zwar offtmals gute Kräuter / seynd aber bey weitem nicht so gut und kräfftig / als die auff dem Gebürg / oder Berghügeln.

6. **Die mittelmässige Weyde** / so den Pferden nützlich seyn kan / ist das rechte gemeine Gras / ist zwar unterschiedlicher Arth / und je eins besser als das andere / nach deme solches auff einem nassen oder trockenen Boden wächset / rein und sauber ist / auch wo sich der grosse Niderländische Klee befindet.

7. **Die böse Weyde** hergegen ist / wo es eytel Klee Gras / dieses dienet wohl für die Kühe zur Milch / macht den Pferden aber die Lungen-Fäulung.

8. Die jenige Weyde ist auch schädlich und ungesund den Pferden / welche zwischen dem Wasser auff moderigem / faulem und stinckendem Grunde stehet / so gemeiniglich grob und rauch / mehr dem Rohr als Gras gleichet; derowegen je mehr die Pferde solcher grober Weyde geniessen / je mehr phlegmatische Feuchtigkeit sie sammlen / und darvon unreines Geblüth bekommen.

9. In tieffen und moraßtigen / weichen und fetten Büschen / wo man die Pferde weydet / wachsen ihnen die Hueffe / und sonderlich der Kern zu viel / und seynd allezeit weichlich / es werden ihnen auch die Schenckel niemals trocken / seynd derowegen allezeit voller Flüsse und Schäden / darbey gewohnen auch des Niederliegens und Badens von Jugend auff / als daß sie sich auch in Alterin den Sand / Staub und Wasser legen / und von solcher Weyde bekommen sie auch schädliche Augen.

10. Im übrigen / was der sorgfältige Meyer bey dem Weyden der Pferde wird in acht zu nehmen haben / ist vornemlich ihm noch dieses noth-

wendig zu wissen / daß er einen Unterschied zu machen hat unter den jenig Pferden / so trächtig oder nicht trächtig seynd; dieweil es den trächtigen Stut viel sicherer und bequemer ist auff der Ebene / als auff hohen Bergen zu we den / (verstehe / wann es die Gelegenheit des Orts leidet / und man so wohl d Ebene als des Gebürgs sich bedienen kan /) dann wann sie vielmals aus all Kräfften steigen / so müssen sie sich im Abgehen mit allem Vermögen au halten / und können leichtlich der Frucht dardurch Schaden zufügen / stra cheln / und fallen.

11. Anbelangend das Wasser / so nächst der Weyde ein nöthig Stück ist / und von dem Meyer sonderlich auch wohl in acht soll genomm werden / ist zu wissen / daß man sich damit nach der Pferde Natur zu richt hat / ja nachdeme sie von Jugend auff das Wasser selbiges Orts gewohn haben oder nicht; den trächtigen Stuten aber ist das eyßkalte frische Wass nichts nutz / weiln sie leichtlich darvon Schaden nehmen und verwerffen / aber nur von den jenigen zu verstehen / so dieses frischen Wassers von Jugen auf nicht / hingegen aber des matten und warmen Wassers gewohnet seynd.

12. **Die beste Getränck-Wasser** der Pferde aber / seynd insgemei die fliessende / so aus gesunden / frischen Quellen / und ihren Ursprung von fe nen Orten haben / ingleichen alle fliessende Wasser aus kleinen und grosse Flüssen / wie dann auch die Springbronnen / und andere Bronnen-Wasse so mit der Pompe und Eymern gezogen / oder durch viel Röhren lauffe müssen / wordurch des Wassers Härtigkeit gebrochen und temperirt wird.

13. Hergegen seynd schädlich alle Teich / See / Weyher / Moraß / un andere sumpffichte Wasser / weiln in denselbigen allezeit viel Ungeziefer Schlangen und ander gifftiges Gewürm / sich auffhält.

VII. **Das Schwemmen / Streu und Wischen der Pferde** betref fend / so hat des Meyers Knecht zu wissen / daß er seine Pferde / ehe er sie aus den Stall zum Schwemmen reiten will / zuvor fein wol striegeln und kämmen solle.

2. Im Sommer kan man die Pferde des Tags zweymal in die Schwem me reiten / je nachdeme es nöthig seyn wird / und zwar nur / daß ihnen da Wasser die Schenckel und den Bauch naß mache.

3. Im Winter solle man sie aber nicht so tief ins Wasser reiten / als in Sommer / dann sie erkälten den Leib zu sehr.

4. Dürre Pferde soll man ingleichem nicht biß an den Bauch ins Was ser reiten / weiln sie ebenmässig den magern Leib zuviel erkalten / können dero wegen nicht zunehmen oder gedeyen.

5. Was die Streu anbelanget / so solle des Meyers Knecht / dieselbig allezeit sauber und rein halten / derowegen mit der Streugabel den Pferd

kot

ch; ſo viel möglich / heraus ſchütteln / ingleichem alles naſſe Stroh heraus
ff den Miſt mit einem Schubkärchlein führen / oder ſonſten heraus tragen /
s trockene Stroh aber / ſo von der Streu übrig / fein zuſammen häuffen und
ter die Krippen thun / hernach die Pferdſtände / wie auch den gantzen Stall
ber und rein auskehren; dann ſolches nicht allein den Pferden geſund und
ehmlich / ſondern auch dem Knecht löblich und rühmlich ſeyn wird.

6. Zu Winterzeiten ſolle man ihnen jederzeit eine gute reine und völlige
rme Streu machen / erſtlich von dem jenigen Stroh / ſo man den Tag zuvor
ter der Krippen gehabt / hernach friſches Stroh darauff.

7. **Die Pferde zu wiſchen / zu ſtriegeln und ſäubern** / ſolle der
eyer ſelbſten offt in die Ställe gehen und fleiſſig zu ſehen / daß ſolches durch die
echte verrichtet und nicht unterlaſſen werde; dann darvon gedeyen die
erde / und nehmen deſto beſſer zu / ſo wol als wann ſie gefüttert wären. Wie
d wo man die Pferde ſtriegeln ſolle / weiß ein jeder gemeiner Bauern-Knecht /
derowegen nicht nöthig / daß wir hiervon etwas weiters reden / befehlen aber
dem Stallknecht / daß er ſein Wiſchgezeug / Striegel und was ſonſten
zu gehöret / allezeit auch ſauber und rein halte / und das Striegeln der
erde nicht vergeſſe / dann ſonſten der Meyer ihn mit der Streugabel deß
riegelns erinnern möchte.

VIII. **Den Stall** anbelangend / haben wir zwar droben in der vierdten
ß dem Meyer zur Nachricht in dem Abriß und Figur. R. Num. 15. ein Mo-
und Beſchreibung darvon fürgeleget; damit aber zum Uberfluß dem
uß-Vatter dienlich und was bey ſolcher Pferdſtallung ferner in acht zuneh-
n ſeyn möchte / haben wir weitern Bericht darvon nachfolgendes zu ſetzen /
gut geachtet.

Fürs Erſte hat der Innehaber oder Verwalter unſers Meyerhoffs zu
ſen / daß die Pferdſtallungen ſollen unterſchieden werden / und dieſes vor-
nlich auff dreyerley Weiſe;

1. Einen abſonderlichen **Stall für die untragbare Pferde.**
2. **Einen Stall für die tragenden Stutten.**
3. **Einen Stall** / ſo auch unterſchiedlicher Abtheilung / **für die**
hlen.

1. Anbelangend den Stall für die untragbaren Pferde / iſt deſſen Ab-
ilung ((jedoch unvorgeſchrieben / je nachdeme des Meyers Gelegenheit ſeyn
chte) in dem vorbeſagten Modell entworffen.

2. Betreffend aber den Stall für die tragenden Stuten / ſo ſolle derſelbi-
gantz abſonderlich von dem vorigen gebauet werden / denn da die tragenden
tutten bey den andern Pferden in einem Stall / kan daraus groſſe Unord-
ng / Gefahr und Schaden verurſachet werden.

1. Es ſolle aber der Stall für die tragende Stutten groß und weit ſeyn/ auch für der Kälte wol verwahret werden.

2. Dieſer Stall ſolle nicht unferne von des Meyers Wohnung ſeyn/ damit er deſto ehe und näher darauf Achtung geben und alles Ubel verhüten könne.

3. Die trächtige Stutten ſollen nicht gar getrang ſtehen / dann ohn das gar enge Ställ bey groſſer Anzahl Pferde zu viel Dünſte machen / welche den Stutten nicht weniger als die Kälte ſchädlich iſt / und ihnen die Augen verderbet.

4. Der Stutten Weyde ſolle auch nicht weit von dieſem Stall ſeyn damit ſie bey dem Ungewitter bald wieder in den Stall kommen können.

5. Die Thüren an dieſem Stuttenſtalle ſollen nicht eng / ſondern weit ſeyn/ damit die trägenden Stutten/ in dem Aus- und Eingehen/ ſich nicht leichtlich beſchädigen können / derowegen ſolle der Meyer eine nach der andern aus dem Stall und nicht zugleich ledig laſſen / damit ſie ſich nicht drücken oder ſchlagen können.

6. Die Thüren ſollen / wie oben geſagt / geheb und wol verwahret ſeyn damit ſich zu Winterzeit die ſubtile Oſt- und Nordoſt-Winde / nicht darein einziehen / welche hefftig durchdringen und den trägenden Stutten zu ſelbiger Zeit nichts ſonders nützlich ſeynd.

7. Die Krippen kan man von ausgehauenen Bäumen / oder / ſo man will / von doppelten ſtarcken Brettern machen / ſollen aber ſo hoch geſetzet werden / daß ſie der Stutte biß oben an den Halß reichen / müſſen auch ſo weit offen ſeyn / daß das jenige Heu / ſo ſie auß der Rauffen ziehen / nicht auff die Erde / ſondern in die Krippen fallen könne.

8. Die Rauffen oberhalb der Krippe ſolle faſt biß an den obern Boden reichen/ damit alles Heu / ſo man oben herab wirfft / in dieſelbige und nicht daneben fallen möge.

9. Die Haupt-Maur oder Wand / an welcher die Krippe feſt gemacht iſt / ſolle über dem Boden (oberhalb der Krippen) noch 6. biß 7. Schuhe hoch auffgeführet / hernach erſt der Dachſtuhl darauff geſetzet werden / auß Urſachen damit man allenthalben auff dieſem Boden oberhalb der Krippen herum gehen / hernach das Heu über jeder Rauffen durch ein Loch / ſo ungefehr drey Werckſchuhe lang / und ein Schuh breit eingeſchnitten / herab werffen könne damit man viel Heu erſparet / und ſonſten durch das hin und wider tragen verlohren und verdorben wird / und kan durch diß Mittel ein Jung von 1. Jahren einem gantzen Geſtütt / oder geſambten Pferden des Stalls / in einer halben Stund gnugſam Fütterung reichen.

10. In dieſer Maur oder Wand oberhalb des Bodens über den Krip-

pe

n / sollen enge Fenster-Liechter / so nicht leichtlich vom Regen verletzt / gesetzt erden / damit man im herabwerffen des Futters das Liecht haben möge.

11. Das Heu kan allenthalben auff besagtem Boden solcher Gestalten die Mitte eingefasset und mit Rigeln umgeben werden / damit der Gang erhalb der Krippen gantz herumb frey bleiben möge.

12. Der Dachstuhl wird proportionirt nach der Breite des Baues / e wir droben in Auffbauung desselben in der Figur R. Num. 15. Anweisung geben.

Nota. Die Absonderung der Rauffen verhindert diese Unordnung / daß eine Stutte die andere nicht überfressen kan / sondern daß eine jede ihr Gebühr nach ihrem Appetit und Gewonheit ruhig fressen kan.

13. Für die gröste Pferde wird ein Stand fünff Werckschuhe breit / und ben Schuhe lang gemacht / damit sie also ohne Gefahr und Schaden darinn auffliehen können.

14. Die Haupt-Eigenschafft eines guten Stalls ist vor andern diese: ß derselbige im Winter warm / und im Sommer kalt / und allezeit mehr tro- n / als feucht / lufftig und hell seye / auch solle derselbige durch die Knechte / wie on oben erwähnet / sauber / rein und von den Spinnweben gesäubert werden.

15. Damit der Stall-Knecht sich nicht beklagen könne / daß er zu ein und dern Sachen nichts ihm Stall habe / so verschaffen wir ihm darein nachfol- nde Stücke:

1. Eine Streu } Gabel.
   Mist }
   und Heu }
2. Eine beschlagene } Schauffel.
   unbeschlagene }
Ein dutzend Besen.
Ein Rechen.
Etliche gute Striegel.
Ein Striegelbürste.
Ein wüllens Wischtug.
Eine wüllene Decke.
Eine leinene Decke.
Eine Sege.
Einen Böhrer.
Ein Handbeyl.
Ein Schnittmesser und Schnittstuhl.
Eine Reithaue.
Eine Schwärtz-Bürste und Büchse darzu.

Eine

Eine Winde.
Eine Büchſe voll Wagenſchmeer.
Eine ſtarckt Schuehmacher Sihlen oder Ahlen.
Einen glaten Zincken oder Dorn von Hirſchhorn.
Ein paar gute Geiſſeln.
Eine wol verwahrte helle Latern.
Allerley Nägel/als da ſeynd Schienen-Hueff-Latt-und Zeug-Nägel.
Allerley ſtarcke lederne Riemen.
Ein Latthammer.
Ein Beſchlaghammer.
Eine ſtarcke Holtz-Axt.
Allerley Ketten zu dem Wagengeſchirr.
Unterſchiedliche ſaubere Kübel oder Gefäß / die Pferde daraus
träncken.
Eine ſtarcke Miſtbähren.
Einen Schubkarch den Miſt außzuführen.
Unterſchiedliche Stränge / Sailer / Gürtten / Rincken und dergleich
Sättel/ Kummeter / und allerley Pferdzeuge / Zäume / Halfftern u
ander Geſchirr / und was ihme ferner mangeln wird / ſo hierinn nicht bene
net worden / als hat ein fleiſſiger Knecht ſich bey ſeinem Herrn und Mey
derentwegen ferner anzumelden ; im übrigen / wie er ſich im Stall ſonſten v
halten / und ſein Geſchäfft verrichten ſoll / haben wir ihme oben in der acht
Claß genugſame Nachricht gegeben / und das übrige dem Meyer anbefohlen

V. Von der Pferde Kranckheiten und Artzney.

Ob zwar von der Pferde Kranckheiten / und wie denſelbigen durch e
lerhand Artzneymittel möchte geholffen werden / eygene Bücher voll / au
einem jeden / ſo mit Pferden umgehen muß / billich bekannt ſeyn ſolle ; war
man aber nicht allenthalben dergleichen Bücher bey handen / auch ein u
anders einem anfangenden Haußmann und Meyer nicht bekannt ſeyn möc
te ; Als haben wir demſelben zu Dienſt nachfolgendes ſetzen / und das übrig
ſo wegen Enge dieſes Tractätleins nicht hat können eingebracht werden / fern
anderwerts nachzufragen / hiemit anheim ſtellen wollen. Vor allen Dingen ab
hat der Meyer zu wiſſen / an welchem Ort des gantzen Leibes dem Pferde d
Adern zu ſchlagen / welche wir in beygeſetzter Figur hiemit demſelben zur Nac
richt vorſtellen / nemlich :

Fig. A

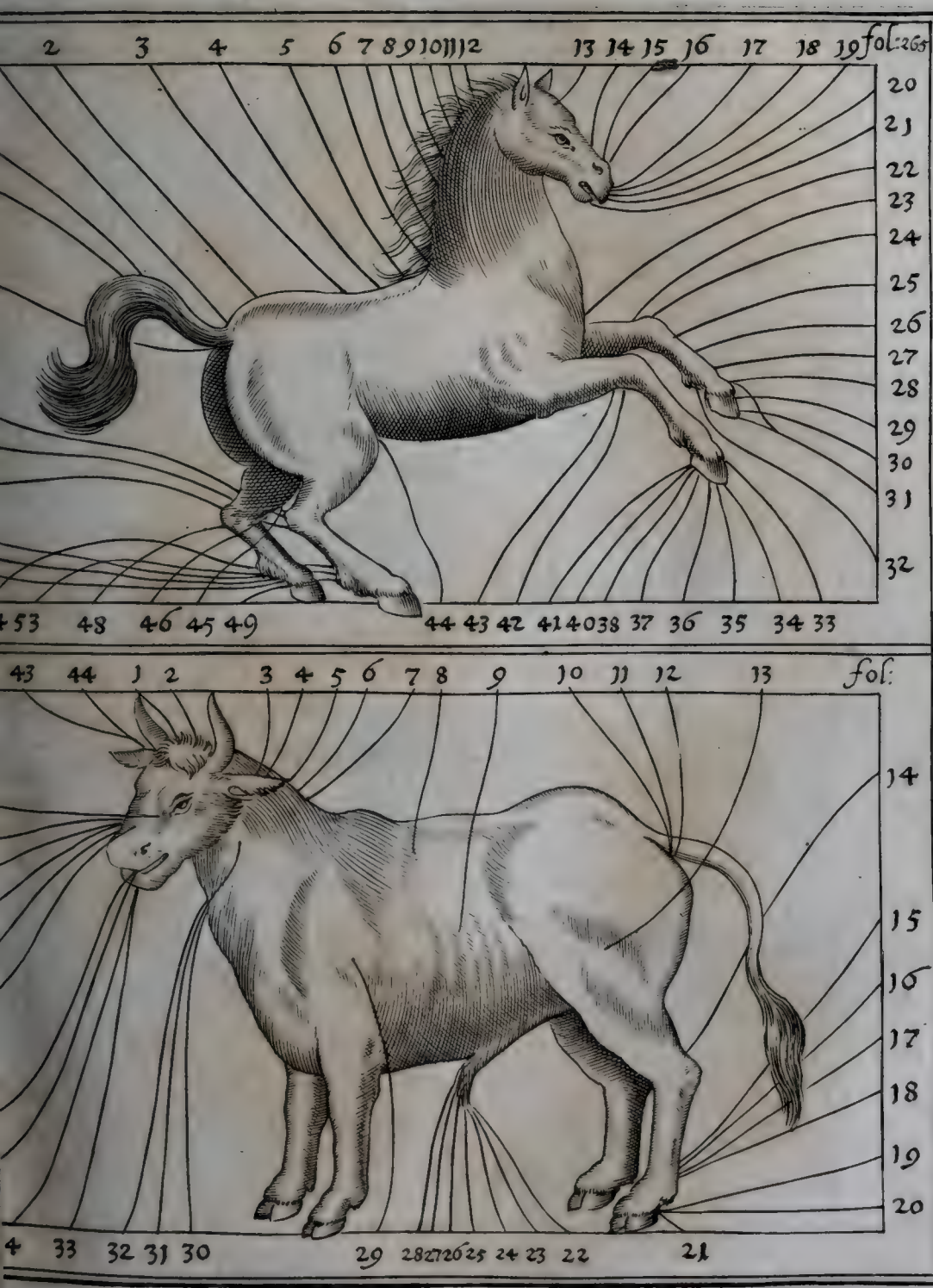

2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 fol: 265
20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32
53 48 46 45 49 44 43 42 41 40 38 37 36 35 34 33
43 44 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 fol:
14 15 16 17 18 19 20
4 33 32 31 30 29 28 27 26 25 24 23 22 21

Fig. A.

1. Für den Schorff und Räudigkeit.
2. Wann das Pferd geſchlagen worden.
3. Für die Lungenſucht.
4. Für Lungenwehe.
5. Für den beſchädigten Rücken.
6. Schoß.
7. Für die Monſtreng.
8. Für das Halswehe.
9. Für das Würgen.
10. Für den Feifel.
11. Für die Fell über den Augen.
12. Für den Nagel in den Augen.
13. Für das Kopffwehe.
14. Für den Rotz und Schauder.
15. Für die Schnuppe.
16. Für die fliegende Würmer in den Naslöchern.
17. Für verfaulte Zähne.
18. Für Geſchwulſt an dem Gaumen.
19. Für die verſehrte Zunge.
20. Für den Schmertzen der Zungen.
21. Für die Blattern an der Zungen.
22. Für das Bruſtwehe.
23. Für das Uberbein an den Knien.
24. Für das Leeßen.
25. Für das Schauffelbein.
26. Für die Gallen.
27. Für Blecken.
28. Für den Egelfuß.
29. Für die Quer-Klauen.
30. Für das Hincken am Fuß.
31. Für den Quer-Fuß.
32. Für die Verhitzung.
33. Für den Schmertzen an den Huefen.
34. Für das Vernaglen.
35. Für ſonderlichen Schmertzen der Füß.
36. Für das Löſen des Hufs.
37. Wo die Hornklufft am Fuß.

38. Die Feige unten am Horn des Fusses.
39. Der Straal.
40. Für die Platern am Horn und Fleisch.
41. Mutter-Schmaltz.
42. Wann es geschlagen wird.
43. Verschrumpffen der Gelencken.
44. Für den Grind.
45. Für das geschwollene Geschrött.
46. Für den Schlag an der Hüffte.
47. Wann der Mast-Darm ausgehet.
48. Leeßen hinten am Fuß.
49. Für ein lauffenden Schaden.
50. Für den Krebs.
51. Für die Schrunden an den Beinen.
52. Für den Uberhuff an den Beinen.
53. Wann die Schrunden in die Länge gehen.
54. Wann die Schrunden quer übergehen.
55. Für den Spat hinten an den Beinen.
56. Grappen.
57. Leeßen.
58. Uberbein.
59. Für das Schwantzbein.
60. Wann die Haar im Schwantz außgehen.

Was ferner für jede Kranckheiten des Pferdes für bewährte Artzn Mittel sollen gebrauchet werden / hat der Meyer nachfolgende zu ersehe Als.

1. **Für das Kopffwehe** / dieses wird erkannt / wann die Pferde d Halß oder Kopff unter sich hängen / und ihnen stetig Wasser auß den Ohr tröpffelt / und lassen dieselbige lappend unter sich hängen. So gibt man ihn Epffig / Lattich / frisch geschnitten Stroh / oder Kleyen; alles klein gehack und untereinander gemischt / und dem Pferd zum öfftern davon zu fressen g geben. Man kan ihme auch die Ader schlagen lassen / an den Schläfen / od am Haupt / oder aber an beyden Orten zweymal.

2. **Wann es in das Aug geschlagen oder gestochen ist**/ so solle m erstlich das Aug mit warmen Wein waschen / und mit frischem Hüner-Fe schmieren / darnach ein Stück von einem lucken weiß Brod nehmen / und m Wein durchkneten / und solches zu einem Taig oder Brey machen / und d rauff legen / alsdann die Haupt-Ader schlagen lassen.

3. **Für die Schnupffe** solle man das Pferd an einen warmen O

stellen

/ und wol warm zudecken / alsdann gibt man ihme Fœnum Græcum-
nen unter daß Futter zu fressen / und laue süsse Milch zu trincken.

4. **Für die Fellen in den Augen.** Man nimmt Schellkraut und
Reben-Safft / auch Wein / eines so viel / als des andern / thut es in die
n.

Oder Salarmoniac mit Honig vermenget.

Item / man nimmt Campher und Baum-Oel / macht ein Müßlein da-
/ streichts dem Pferd mit einem Federlein in das Aug.

Oder / man nimmt Eyerschalen / darauß die Junge Hünlein gebrochen
/ (so die Meyerin jederzeit zur Artzney verwahren solle / stösts zu reinem
er / diß mit Ingber vermischet / dem Pferd Morgens und Abends in die
n geblasen / so zerbricht es die Felle.

5. **Wann ein Pferd hart keucht** / so gibt ihme der Meyer drey Tage
einander Roggen-Kleyen zu fressen. Oder
Fœnum Græcum und Lein-Saamen / jedes ein viertel Pfund / süß Holtz /
ant / Weyrauch / Zucker / Linsen / jedes 2. Loth / stosset alles zu gröblich-
Pulver / und mengt es unter das Futter. Oder
Kochet dessen eine Handvol im Wasser / und gebts dem Pferde zu trin-

6. **Wann das Pferd nicht fressen will** / so solle ihme der Knecht das
l mit Essig und Saltz wol waschen und reinigen.

7. **Für geschwollen Zahn-Fleisch** der Pferde / so schneidet man ihme
ner Flötte 3. oder 4. Löcher darein / und lässet es wol verbluten / wäschet
nach mit Wein-Essig.

8. **Für die Blattern in den Augen** / thut Honig und Wein durch-
der / streicht es dem Pferd alle Tage um die Augen / lasset darbey wol
ung geben / daß es sich nicht im Koth reibe; dieses vertreibet auch die Felle
Augen.

9. **Für triefende Augen und einen geschwollenen Kopff** / so
zt man dem Pferd die Adern oben auff dem Kopff / oder auff den Augen
beyden Seiten / lässet das Blut wol lauffen / so bekommet es einen dürren
ff.

10. **Wann ein Pferd Stahrenblind** / so ziehet man dem Pferd eine
am Kopff / so sechs quer Finger breit vom Aug herab zu messen / schneidet
lder entzwey / legt an ein jegliches Stück der Ader einen Ring von einer
elwurtz / mit dem Weissen von einem Ey / stellet es an einen finstern Ort /
lässets eine Weile bluten / darnach thut die Nessel-Ringe wieder davon /
heilet die Wunde / so wird es gesund.

11. **Wann dem Pferd die Ohren schwähren** / so nimmt man Wey-

den und Beyfuß zusammen / siedet es in Wein oder Wasser / und bindet es dem Pferd heiß und warm auff den Kopff.

12. **Für die Maden in den Ohren**; man fühlet mit den Fingern der Pferden in die Ohren / wo man nun findet / daß es weich ist / so schneidet man daselbsten mit einem scharffen Messerlein Creutzweiß auf / reibt Spangrün darein / davon werden die Maden getödtet / heilet hernach das auffgeschnitten mit einer guten Salbe wieder zu.

13. **Für die schwührige Augen** / nimmt man Stärck-Meel / Weyrauch und guten Honig / vermischt es untereinander. Oder

Weyrauch mit Mastix / und geklopfftem Eyerweiß durcheinander / dem Pferd über die Stirne geschlagen / so lang biß die Augen auffhören / und wieder gesund werden.

Nota. Weiln sich diß Pflaster in die Haar anpichet und anklebet / so muß mans mit warmen Oel und Wasser wieder auffweichen und abnehmen.

14. **Für die Wundmähler in den Augen** / nimmt man gestossene Pastinac-Saamen mit nüchternem Speigel vermenget / und damit das Aug gerieben. Oder

Nur Saltz und nüchtern Speigel durcheinander vermenget / und dann procedirt wie zuvor.

15. **Für geschwollenen Halß** der Pferde / so nimmt man altes Oel 2. Pfund / Wein eine halbe Maaß / Schnittlauch-Zwiebeln und Feigen jede neun Stück / läst's darein weichen / und hernach einmal oder zwey auffsieden / ferner durch ein Tuch gesiegen / darzu thut man Saltz und Salpeter nach Gutdüncken / giesset dessen eine halbe Maaß dem Pferd in den Halß.

16. **Für den Frosch im Maul** / diß kan der Meyer sehen / wann das Pferd nicht fressen will / und ihme die Zunge geschwollen / so solle man dem Pferd Erbsen zu fressen geben / dann von den zerbissenen Erbsen legt sich die Geschwulst; wann es aber wieder kommt / so muß man es mit einem spitzigen heissen Eysen auffziehen / hernach mit einem scharffen Scheerlein fein subtiel auf dem Grund hinweg schneiden.

17. **Für das Mandel-Geschwähr unten am Halß** / dieses kommt von erkaltem Gehirn; für solches solle man den Halß innenwendig zu Mo gends stechen lassen / darnach den Kopff mit einem leinen Tuch einhüllen / und den Schlund mit frischem reinem Butter reiben lassen.

18. **Wider die Gummensucht** schabt man das Fleisch am Gumme sehr subtiel herab / also daß die Feuchte desto besser herab fliesse / darnach reibt

und säubert man den Gummen mit Rosen-Honig / Zwiebel-Safft und
nnten Käß.

19. **Wider den Kopff am Halß** / nimmt man Eibisch / Lein-Saa-
/ Raute / Wermuth und Gundel-Rebenein jedes ein Handvoll / schüttet
Kübel mit Wasser darüber / setzt es zum Feur / läst's mit einander sieden /
t bähet man den Halß / darnach mit Lohr-Oel und frischem Butter eine
e gemacht / und damit geschmieret.

20. **Wann ein Pferd die Zunge verletzt hat** / so nimmt man rothen
g / gesaltzen Schweinen-Marck / ungelöschten Kalch / und rein gestossen
er / eines so viel als des andern / läst's miteinander kochen und sieden / und
es / biß daß es eine Salbe wird / schmieret hernach den Zungen-Schaden
Tages zweymal damit.

21. **Wider den Rotz** / so nimmt man Auripigment, so die Bauren
Operment heissen / und Schweffel / wirffts auff glüende Kohlen / läst's dem
in die Nasen gehen; dieses zertheilet die erfrohrne Feuchtigkeit im Hirn /
nacht sie außfliessend.

22. **Für den Husten** der Pferde / wann derselbige von der Lungen oder
rn innerlichen fürnehmen Gliedern herkommet / so wird dafür gehalten /
eine bessere Artzney dafür seye / als daß man dem Pferde die Naßlöcher
e. Wann aber dieses nichts helffen wolte / kan man dem Pferd nach-
nde Brühe machen / und einschütten.

Man nimmt Fœnum Græcum und Lein-Saamen / jedes 1. Handvoll /
nmi / Tragant / Olibani / Myrrhen / jedes 2. Loth / stösts zu kleinem Pul-
beutelts durch ein grobes Tuch oder reines Sieblein / läst's hernach in ei-
Wasser stehen / und darinn weichen über Nacht / zu Morgens schüttet
dem Pferd ein halb Maaß voll davon ein; diß thut man eine Zeitlang
einander / darzu mag man auch zu Zeiten ein Becherlein Rosen-Oel schüt-
und solches biß zur völligen Genesung gebrauchen.

Nota. Man solle aber bey dieser Kranckheit dem Pferd keine Ader schla-
gen / nur allein / daß man ihme Tragant-Gummi mit süssem Oel
vermischt ohne unterlaß eingebe.

Wann man auff diesem Meyerhofe obige Medicamenta nicht haben kan /
n der Meyer fünff gantze Eyer über Nacht in scharffen Wein-Essig legen /
wann die Schale erweichet worden / kan man sie dem Pferd zu verschlucken
n.

23. **Für die Strängе** / wann die Zunge darvon geschwollen / so solle
n dem Pferd die Zunge / Mund und Schlund mit warmen Wasser bähen /
nach mit Rinds-Gall schmieren / nachmals solle man eine Brühe machen
zwey Pfund Oeltrüsen / und ein Maaß alten Weins / neun gute und

frische Feigen / neun Köpffle Lauch / dieses alles mit einander vermischt un eingebaitzt / hernach eine gute Weile sieden lassen / und wann es gesotten klein gestossen / Salpeter darzu thun / die Brühe abseihen / alsdann der Pferd ein gut Theil alle Tage zweymal / des Morgends und auf den Abend davon mit einem Trichter einschütten. Die Zeit über aber solle man der Pferd nichts anders zu fressen geben / dann Gersten / oder grüne und frisch Wicken / wann man es um diese Zeit haben kan. Oder Gersten-Meel / da unter Salpeter vermischt. So man ihme eine Ader lassen will / solle solche am Gaumen geschehen.

24. **Für das Grimmen** / solle man wilde oder sonst gemein Rauten Saamen nehmen / und wol gestossen mit Wein vermischen / und also di Brühe dem Pferd warm einschütten / darzu man auch Fenchel- und Kümmel Saamen / eines so viel als des andern / an einem wolverwahrten Ort behalten und dem Pferd einschütten; man solle aber zuvor auff das Pferd sitzen / un eine Weile hin und her an an einem Bergichten Ort / und in keinem flache Feld umreiten. Wann man demnach wieder heim kommen / und es kal Wetter ist / solle man das Pferd mit einer guten warmen Decke zudecken / un um die Lenden mit Oel reiben lassen.

25. **Für die Engbrüstigkeit** nimmt man Galgant / Ingber / Nä geln / Kümmel und Fenchel-Saat / jedes 1 Loth / 2. Eyer / Saffran 20. Gran mengets mit ein viertel Maaß Wein / gieſt es dem Pferd in den Halß / und hal tet ihme den Kopff eine Weile in die Höhe.

26. **Für den Wurm** der Pferde gibt man dem Pferd gesotten Korn Wasser zu trincken / oder Kleyen und ein wenig Schwefel darunter gemischt

Oder gebrannte Aschen von Ulmenholtz.

Oder gestossen Wermuth-Pulver / rohe Feigbonen / tausendgulden Kraut / eines so viel als des andern / 2. Untzen Rettig-Saamen / 1. Untz Hirsch horn / mische und stosse es unter einander. Dieses theilet man in drey Theil und schüttet es dem Pferd mit weissen Wein ein. Nach dreyen Tagen mach man ihm ein Clistier auß nachfolgenden Kräutern:

Man nimmt die Brühe / darinnen Wermuth und Rauten gesotten / thu Rinds-Gall und 1. Untz Aloes darzu / brauchts zum Clistier.

27. **Für die Gallsucht** nimmt man Pasteney und Eppich-Saamen eines jeden 1. Pfund / siedet es mit Feigbonen und gutem Honig / seihet es hernach fein ab / davon schüttet man dem Pferd ein halb Maaß ein.

28. **Für die Geschwulst** / so von unsauberm Futter herkommt / und das Pferd sich übel gehabt / so nimmt man die innerlichen Magen-Häutlein von dreyen Hünern / (welche die Hauß-Mutter / so offt sie Hüner abnimmt, zum Vorrath verwahren und auffheben solle /) dörret sie in einem Back-Ofen

thu-

ein halb Untz klein gestossen Pfeffer / vier Löffel Honig / und ein Untz schön
yrauch darunter / mischt es miteinander / und stösset es zu kleinem Pulver /
tet es dem Pferd ein mit weissem Wein / und deckt es wol zu / daß es
itze.

Damit es aber einen Durchbruch gewinne / so schüttet man ihme durch
mlich lang und dickes Rohr / nachdeme man es für gut befindet / ein Clystier
von Pappeln / Ringelkraut / Tag- und Nachtkraut / und andern er-
henden Kräutern gesotten / darzu muß man auch Saltz / Honig und Oel

29. **Für die Geschwulst am Knie** / nimmt man ein halb Maaß
ffen Wein-Essig / thut Saltz darein / lässet eine Weile stehen / gebrannt
ffer ein halb Pfund / Zinober so viel man will / machts durcheinander / und
gts dem Pferd über.

30. **Für die Feifel** / diß kan der Meyer erkennen / wann das Pferd sehr
itzet / wann es gleich still stehet / kreisset und ängstet sich / und so es sich nie-
get / so stehets in Gefahr / daß es sterben möchte. So reibt man ihme
Lienbacken / lässet ihme die Ader unter den Ohren / und öffnet mit einer
te die Heitigkeit / die wie eine weisse Senne ist in die Länge / ziehet das
e Fleisch auß / und streicht dargegen Saltz hinein / und legt ihm folgende
be auff:

Man nimmt Hartz / 3. Loth / Gersten-Meel / 6. Loth / kochet es zusam-
n rothen Wein zu einem Brey / und verbindet es mit einem Meissel oder
hen / so in Wasser / Oel und Saltz genetzt ist.

31. **Wann ein Pferd nicht stallen kan** / oder doch schwerlich solches
/ so hat es den kalten Saich bekommen / so nimmt man fünff oder neun
nnische Mücken / verwickelt sie in ein zartes dünnes Lümplein / und legt
n Pferd auff die Tiech / und siehet zu / daß es darauff bleibe / dieses
den Harn.

Wann man aber die Mücken nicht haben kan / so nimmt man dem Pferd
Bartzen an den vordern Beinen / und gibts / ihme auff einem Schnitten
zu fressen / so stallet es alsobald.

Oder nimm ½. Maaß Wein / 10. Eyerklar / gestossen Lauch / giebts dem
d zu trincken. Item / nur den Safft von rothen Rüben mit Wein ver-
t / und dem Pferd zu trincken gegeben.

32. **Für das geschwollene Gemächt** nimmt man das schönste Wei-
Meel / Weinhefen und Sweinen Schmaltz / menget es zusammen / und
iret das Gemächt darmit.

33. **Für die Geschwulst der Schenckel** / nimmt man Wachs /
ck / Honig und Essig / eines so viel als des andern / siedet es untereinander /

ander / und bindet es über den Schaden. Oder / siedet Haber-Stroh in Wein / und bindet es dem Pferd warm auf.

34. Für allerley Geschwulst / so nimmt man alt Schmeer / macht es heiß / und schmiert das Pferd gantz heiß damit / darnach nehmt Nachtschatten / siedet es mit Wein oder Essig / bindet es dem Pferd über.

Oder Geissen-Milch mit Essig und Gersten untereinander vermischet / zu einem Taig gemacht / und des Tags zweymal über den Schaden gelegt.

35. Wann ein Pferd dämpfftig ist / so lässet man ihme erstlich die Spann-Ader / und nach dreyen Tagen die Halß-Ader / nehmt alsdann Wachholderbeeren / so diß Jahr gewachsen / mischet Saltz darunter / gieb dem Pferd alle Morgen und Abend davon zu fressen / und nicht viel Heu.

36. Für das Glied-Wasser / man fängt dasselbe auff / thut gestossene Krebs-Augen darunter / giesset Essig daran / machts ein wenig warm / gebs es dem Pferd ein.

37. Für das wilde Fleisch / waschet die Wunden mit Wein / darinnen Nessel-Saamen gesotten / thut darein Spangrün. Oder

Nehmet alt Schmeer / Schwefel und Queckssilber / thut es zusammen / streicht es offt darmit.

38. Wann ein Pferd Blut stallet / so lässet man ihme drey Tag nach einander die beyde Spar-Ader. Oder

Nehmt Rauten / temperirt oder vermenget dieselbige mit Wein oder Essig / und gebts dem Pferd acht Tage nach einander zu trincken.

39. Für die Mauchen / man brennet es mit einem heissen Eysen / und hackt es mit einer Flieten auff / legt warm gebähet Roggen-Brod / so mit Saltz bestrichen / Tag und Nacht darüber / und streuet Grünspan darein.

Oder man nimmet Seiffen / Pech / weiß Hartz und Menschen-Koth / mischet es untereinander / legts dem Pferd wol warm auff die Mauchen / und wann es kalt worden / so thut man es herab / und salbet den Schaden mit Honig und Baum-Oel untereinander vermenget / so lang / biß daß ihme das Haar wieder wächst.

40. Für die Geschwulst des Bauchs / so nimmt man Garn von einem Haspel / siedet es wol / und also heiß des Tags zweymal dem Pferd auf die Geschwulst gebunden.

41. Für die Brüche auff dem Rücken brennet Haber in einer Scherben zu Pulver / streicht es dem Pferd in den Schaden / wann es dürre / so wäschet man es mit Wein auß / so heilet es.

42. Wann einem Pferd der Kamm schwüret / so nehmt Honig / Lein-Oel / Böcken-Unschlit / das alles untereinander zerlassen / lasset es kalt werden / schmieret das Pferd alle Tage zweymal / so heilet es davon.

43. Für

43. **Für das Ohren-Geschwär** nimmt man rothe Winden und eyfuß / siedet es mit Wein oder Wasser / und bindet es dem Pferd auffs ärmste auff dem Kopff.

44. **Für die Geschwulst des Geschröts** nimmt man scharffen Essig/ eide und Saltz / macht eine Brühe darauß / und schmieret das Geschröt 3 Tags dreymal damit.

45. **Wider den Wolff an den Schenckeln**/ man beschäret den manhafften Ort / reibet es hernach mit Saltz / und bindet ein geschlagen Blech von einer Bley-Kugel darauff / wann man es hinweg nimmt / so solle man n Schaden mit warmen Wein waschen.

46. **Für die Spath** / solle man den Teich auffwerts ziehen / und die ntanell-Adern öffnen / darein schneiden / und das Geblüth lauffen lassen. arnach mit Feuer über die Späthe / die Länge und überzwerch fahren / und n Brand wieder heilen.

47. **Für Uberbein** / schäret den Schaden / nehmt darnach Eibischwur-Marck / kocht und zerstosset sie / und legts darauff / hernach nimmt man enff-Saamen / Pappelwurtzel und Rinder-Mist / siedet es miteinander in ein-Essig / und legt es Pflasterweiß auff.

48. **Für den Kropff am Halß** nimmt man Eibischwurtzel/Lein-Saan / Raute / Wermuth / Gundelreb / ein jedes 1. Handvoll / schüttet ein bel voll Wasser darüber / setzt es zum Feur / lassets miteinander sieden / bähernach den Kropff damit / und schmieret ihn mit Lohr-Oel und frischen utter untereinander vermischt.

49. **Für die Blat-Hüeffe** so lässet man dem Pferd wol außwircken daß es blutet / brennet hernach den Hueff mit Schwefel / hernach Schwemit Werck von Hanff darauff gelegt und angezündet / und dieses zum viermal / so vergehen ihme die Blatthüeffe.

50. **Für Augenhüeffe** man nimmt lauter Wachs / thut es in ein heiß ch / legts dem Pferd um den Fuß / darnach nehmt Saltz und sauren Essig / es so viel als des andern / durcheinander gemischt / und dem Pferd die Füsse t darmit gerieben.

51. **Für die reissende Hüffe** nimmt man Fledermäus-Blut / vermengt nit Baum-Oel / und schmieret dem Pferde die Hüeffe damit / so wächset ihme s Haar wieder.

52. **Für den Hüeffzwang** nimmt man Linsen und alt Schmeer / siedet untereinander / und bindet es dem Pferd auff den Fuß. Oder

Siedet Waitzen / biß daß er weich wird / stosset ihn / und in zerlassen chmaltz gethan / dem Pferd alsdann mit einem wöllen Tuch über den Hueff unden.

53. **Für gespaltenen Hueff** / man legt dem Pferd ein Pflaster
Dünckel-Meel und Eyerweiß gemacht auff / so wächst der Spalt wieder
sammen.

54. **Wann sich der Hueff auß dem Fleisch lässet** / so nimmt
ein viertel Baum-Oel / Hirschen-Unschlit auch so viel / und Terpentin 3. L
siedet es untereinander / und legt es auff den Schaden.

55. **Für die Hornklufft** / waschet die Klufft sauber mit Wasser /
Wein ist besser / und schabet sie mit einem Messer / daß das Horn verne
werde / alsdann nimmt man Böcken-Unschlit / Terpentin / weiß Harz
ungebrauchtes Wachs / eines so viel als des andern / darzu ein Glaß
Baum-Oel / diß alles über dem Feuer in einer Pfannen zu gehen / und
werden lassen / streicht es dem Pferd in die Klufft / so wächset es in vier
chen wieder zu.

Nota. Man mag das Pferd wol reiten / oder sonst brauchen / aber
muß zusehen / daß / wann die Salbe auß der Klufft gefallen / so
man andere wieder darein streichen / man solle aber die Klufft
weiter / als sie ist / mit dieser Salbe bestreichen / sonst wächst
Horn noch länger gegen dem Fuß hinauff.

56. **Harten Hueff zu machen.** Man streuet dem Pferd Zucker i
Hüeffe / so werden sie darvon hart.

57. **Das die Hüeffe waschen.** Man nimmt Haber / Nessel / Hirs
Unschlitt und Saltz / dieses alles untereinander vermischt / und dem Pferd
die Hüeffe gebunden.

Oder man schlägt dem Pferd alle Nacht mit weichem Leim ein / da
wachsen die Hüeffe gerne.

Item / man nimmt Leimen / Kühe-Mist und Lein-Oel / alles durch
ander geknetten / damit dem Pferd eingeschlagen / lässets ein Tag oder zw
darinn stehen / so wachsen die Hüeffe sehr darvon.

58. **Für böse Hüeffe** / so nimmt man Pech / Wachs / Schmaltz
Honig / macht es zur Salbe / und schmieret die Hüeffe damit.

59. **Für die Knoden an dem Hüeff** / so rupffet man dem Pfer
Haar darum auß / waschet es mit Pappelkraut / Schwefel / Hammel-Sch
und das Marck darüber / und so man diß herab nimmt / so macht man
Salbe von neuem Wachs / Terpentin / und Gummi Arabicum, und salbet
Schaden damit.

60. **Für die Stein-Gallen** / nimmt man wahr / wann der M
noch zween Tag zum neuen Liecht hat / alsdann lässet man dem Pferd aus
cken / und brennet hernach Kandel-Zucker und Weyrauch auff die Gallen /
vergehet sie.

61.

61. **Für die Floß-Gallen** / wan sie ausserhalb des Beins / so brennt sie mit einem glüenden Eisen / hernach legt man Roggen-Brod darauff / iß / als es aus dem Ofen kommt / lässets drey Tag und Nacht darauff n / hernach nimmt man alt Schmeer / Schwefel / Pech und Dannen-tter / alles klein gepülvert / untereinander vermischt / und dem Pferd die len damit gesalbet. Oder

Man nimmt zwey Loth gestossenen Schwefel / und so viel ungelöschten ch / auch zweymal so viel Honig / mischt es untereinander / bindet es dem d auff beyden Seiten auff die Gallen / lässets drey Tag und Nacht da-stehen / nimmt hernach das Weiß von Eyern / mit Kalch vermischt / legt me über / und lässets Tag und Nacht darein stehen / man solle es aber unter-n in kein Wasser reiten.

62. **Für Stripffen und Jagenhüff.** Nehmt Linden-Holtz und t / schelet die obere Rinden davon / legt sie ins Wasser vierzehen Tag lang / ird es wie eine Sültze / salbet das Pferd damit / es hilfft.

Nota. Dieses Mittel ist auch gut für den Brand / und wird kein Mahl / Runtzel oder Flecken darvon.

Oder / nehmt Fürniß / streichet die Stripffe darmit / so lang / biß daß ergehen.

63. **Für Gesüchte der Füsse** / diß kan man sehen / wann das Pferd ängt zu hincken / und dieses Hincken nicht vom vernageln / oder Vertret-/ und dergleichen herkommet; so laß man dem Pferd den Hueff schneiden an n Fuß / wo es hincket / biß auff das Leben / darnach macht man eine Salbe Schmeer / Speck / Wachs / Honig / Klauen-Schmaltz / Böcken-Unschlit / nden-Marck / Baum-Oel / Hartz / eines so viel als des andern / siedet es l untereinander und schmieret das Pferd damit.

Diese Salbe ist auch gut zu allen Schaden an den Beinen.

64. **Für das Vernageln** / man ziehet den Nagel auß / und macht n Wegwart-Wurtzel einen Nagel / und steckt ihn an statt des vorigen. Oder.

Wann der Nagel außgezogen / so lässet man Böcken-Unschlitt mit Wachs schmoltzen darein. Wann es aber unterköttig worden / so muß man das sen abreissen / und biß auff das Leben außwircken lassen / hernach das Weisse m Ey mit ungebranntem Alaun / so zuvor zerstoss n / vermengt / und mit ei-m Lumpen von Hänffen Tuch darum gebunden / so lang / biß daß es nicht mehr fert / darnach schlägt man frischem Ochsen-Mist darauff / zuletzt giesset man Wachs mit Böcken-Unschlitt darein / und lässets wieder beschlagen.

65. **Wann dem Pferd zu hart außgewürcket worden** / so nimmt n Böcken-Unschlit und Honig / schlägt damit dem Pferd ein. Oder.

Nehmt das Weiß von zwey Eyern / thut darunter ungelöſchten Ka
macht es zu einem Brey / und ein Pflaſter daraus auff Hanff-Werck / leg
auff den Schaden / laſſet es drey Tag drüber liegen / auff den dritten Tag
man wieder ein friſches darüber / ſo heilet es.

66. **So ein Pferd verſchnitten oder ſonſten verwundet word**
ſo nimmt man einen Hafen voll Braunellen / ſiedet ſie mit Wein / druckts
aus / und laſſets kalt werden / davon gieſſet man zu Morgens dem Pferd
ehe es getruncken hat / ſo heilet der Schaden.

67. **Wann ein Pferd im Walt oder Hecken ſich an Dörner / o**
Stauden / oder andere Ding verletzt / und auff den Seiten davon geſchr
len iſt / ſo ſolle man weiß Wullenkraut nehmen / und ſelbiges in Waſſer ſied
und mit dieſem Waſſer den Schaden waſchen.

68. **Wann ein Pferd vom Sporenſtreich am Bauch geſchw**
len / ſo nimmt man Honig / und Schiller / das iſt / halb rothen Wein
Truſen / ſo zimlich dick ſeynd / und kocht es miteinander / ſchmieret den Scha
damit / und läſſet es alſo drey Tag lang bleiben : wäſchet es hernach mit n
men Waſſer / und reitet das Pferd ins Waſſer / und läſſets tieff darein bi
den Bauch ſtehen / oder biß an den Stegreiff / und ſchmieret es wieder mit ob
meldter Salbe / läſſet es alſo drey Tag lang bleiben.

Wann aber das Pferd ſo ſehr Wund / daß es blutet / ſo nimmt n
Eſels-Koth / legts auff glüende Kohlen / und macht es warm / ſchlägt es
über das Verwundete ſo heiß / als es leyden mag. Oder

Man nimmt Neſſel-Safft / netzt Eſels-Koth darüber.

Item / man nimmt Küglein / Wolffs-Wicken oder Wolffs-Erl
genannt / läſſets wol dürren / und zu Pulver ſtoſſen / darnach Schwein / Ko
die man mit Buch-Aecken geſpeiſet hat / wirfft es in Neſſel-Safft / und ma
ein Pflaſter darauß / ſchlägts warm auff den Schaden / und läſſet es alſo
Tag darauff bleiben.

CLASSIS XXI.

Von Eſeln.

Wiewol der Eſel faſt unter allen vierfüſſigen Thieren verächtlich
unanſehnlich iſt / und jemand meinen möchte / man könte denſelbi
wol auff dieſem Meyerhofe entbehren / inſonderheit wann er mit
ner lieblichen Muſic die Kinder vom Schlaff auffwecket : Weiln er aber

D

orn und Disteln verlieb nimmt / und damit sich abspeisen lässet / auch son-
n keine sonderliche Wartung vonnöthen hat / im übrigen aber zu sehr viel
rbeiten kan gebraucht / und dadurch die Pferde können verschonet werden /
s haben wir dem Meyer hiervon nur etwas weniges andeuten / und was
von den Eseln zu wissen vonnöthen haben möchte / in nachfolgendem hiemit
rstellen wollen:

I. Die Wahl und Güte eines Esels.
II. Die Speisung und Wartung desselben.
III. Die Arbeit und Gebrauch desselben.
IV. Die Zeit der Springung.
V. Die Kranckheit und Artzney.

I. Betreffend die **Wahl und Güte eines Esels** / so hat der Meyer zu
ssen / daß die Esel ins gemein auff zweyerley Weise unterschieden werden.
s da sind:

1. **Die Esel** / so von ihrem Geschlecht unter sich selbsten gezeuget:
2. **Die Maul-Esel** / so von Pferd-Stuten herkommen / und von ei-
n Esel besprungen worden.

I. **Die Güte und Wahl** aber eines rechten Esels / so von einerley Ge-
lecht / ist kürtzlich diese:

1. Er solle zum Gebrauch nicht unter dreyen Jahren / auch nicht über
en Jahr alt seyn.
2. Er solle groß / vierschröttig und starck seyn.
3. Er solle auch haben / grosse Augen / weiche Naßlöcher / einen langen
alß / breite Brust / hohe Schultern / einen grossen Rücken / ein breit Rück-
d / groß Geschrött / einen kurtzen Schwantz / schwärtzlicht / zart und linde
aar.

II. **Ein guter Maul-Esel** solle haben:

1. Einen langen und runden Leib.
2. Kleine Füsse.
3. Rauhe Schenckel.
4. Breite und weite Brust.
5. Einen langen kleinen und dürren Halß.

Das Maul-Pferd solle haben:

1. Dicke runde Füsse.
2. Einen starcken und feisten Leib.
3 Gegen dem Schwantz abhängende Lenden.
4. Solle nicht unter dreyen Jahren seyn.
5. Solle ein starcken Halß haben.
6. Eine breite / wolgesetzte / vollkommene Brust.

7. Fleischichte Ding oder Hueft.
8. Hohe und lange Schenckel.
9. An der Farb Apffelgrau oder dunckelschwartz.

Die Stutte / davon man Maul-Esel zeugen will / solle nicht über zeh Jahr alt seyn.

Sie soll groß und schön seyn.

Wolgesetzte und starcke Glieder haben.

II. **Die Speisung** betreffend / ist bereits oben gemeldet / daß die E Dorn und Distel fressen / werden aber auch mit Stroh und Spreyer / Maulthier aber wie andere Pferde gespeiset / geweydet und gewartet.

2. Die jungen Esels-Füllen solle man halten wie die junge Pferd Füllen : Allein daß mans nach den ersten sechs Monaten / weiln es die Mut wegen des grossen Schmertzens der Utern nicht mag säugen / eine Pferd-Mu ter ansetze.

Man kan es aber auch mit der Mutter lauffen lassen / damit es anfang sich selbsten zu weyden.

III. **Die Arbeit des Esels** ist viererley / vornemlich aber kan der E gebraucht werden.

1. Zu dem Fruchtmahlen / wo man keine Wasser-Mühle haben kan.
2. Säcke und Getraide in die Mühle zu tragen.
3. Butter / Käß / oder was man sonsten in die Stadt zu tragen hat / u verkauffen will.
4. Er kan auch zum Pflügen / Egen und dergleichen / wie dann auch zu Knochziehen gebrauchet werden.

IV. Anbelangend **die Zeit der Springung** / so solle dieselbige mitten i Mertzen geschehen / damit die Füllen im Ende des Jahres fallen / wann d junge Gras anfänget zu wachsen.

2. Im dritten Jahr biß in das zehende solle man den Esel spring lassen.

3. Die Maul-Esel tragen ihre junges Füllen zwölff Monat.

V. **Die Kranckheiten und Artzney** betreffend / so ist dieselbige n den Pferden gemein / wann aber ein Maulthier das kalte Wehe bekommet gibt man ihme nur grünen Köhl zu essen.

2. **Wann es schwerlich Athmet** / so lässet man ihme Blut / und schi tet ihme eine halb Maaß Wein ein / darinnen Oel und Weyrauch / jedes 1. Lot gethan.

3. **So das Maulthier hinten gleich krämpffig wird** / so schlä man ihme Gersten-Meel über / und öffnet ihme die Geschwulst / wann ei vorhanden ist.

4. Wa

4. Wann der Maul-Esel abnimmet / mager / blöd und schwach rd / so gebe man ihme folgendes Getränck zum öfftermal / nemlich 1. Loth ossenen Schwefel / ein rol es Ey / gestossen Myrrhen / 1. Quintlein / mit in durcheinander gemischet.

Nota. Diese Artzney ist auch gut für das Bauchwehe und Husten.

5. Wann der Maul-Esel müd und erhitzet ist / so nimmt man Schmaltz Wein / und schüttet es ihme in den Halß.

CLASSIS XXII.

Von Feder-Viehe und Geflügel.

Feiln wir bey unserm Meyerhofe auch nöthig allerley Geflügels / (1.) von Hünern / (2.) Gänsen / (3.) Endten (4.) Tauben / und dergleichen auffzuziehen / dieselbige mit Nutzen zu verkauffen / speisen / und auff vielerley Weise zugebrauchen / als wollen wir der Meyerin gefallen nur etwas weniges zur Nachricht davon Meldung thun / dann ihr ne das / ohne unsere Beschreibung / selbiges zuvor wol wissend seyn wird. get demnach.

. Von Hünern.

Diese können betrachtet werden auff dreyerley Weise / als da seynd:

1. Die gemeine Teutsche Hüner.
2. Die Welsche Hüner.
3. Die Capaunen.

Die Hüner ins gemein betreffend / so hat die Meyerin zu wissen:

I. Die Beschaffenheit des Hüner Hauses.
II. Die Wahl und Güte der Hüner.
III. Die Wartung derselben.
IV. Die Eyer-Bruth und Wartung der jungen Küchlein.
V. Von dem Hüner-Mist.
VI. Die Kranckheiten und Artzney.

I. Betreffend das Hüner-Hauß / so solle man solches allwegen an der eyerey gegen der Winterischen Sonnen Auffgang / neben dem Back-Ofen / r nahe an der Küchen bauen / damit sie den Rauch davon empfangen / welches ihnen trefflich gut ist / und machet / daß sie desto mehr Eyer legen.

2. Das Hüner-Hauß aber solle inn- und außwendig mit Leimen oder ch verstrichen / und solcher Gestalt verwahret werden / also das weder

Katzen /

Katzen / Wiesel / Marder / Geyer / Nacht-Eulen / Schlangen / Nattern / o dergleichen Ungeziefer nicht zu ihnen kommen könne.

3. Die Hüner-Fensterlein sollen in Rahmen sich übersich auffziehen l sen / damit man dardurch die Hüner auß- und einlassen möge / es solle aber d ses Lufft-Fensterlein gegen Auffgang der Sonnen gemacht werden.

4. Ausserhalb im Hofe kan man ein Hüner Stieglein machen / d selbiges von der Erden biß an voriges Fensterlein reichen möge.

5. Innenwendig solle man nach Anzahl der Hüner etliche Sitz-Stän lein / ohngefehr 1. oder 2. Schuh hoch / von dem Boden des Häußleins an rechnen / auch 2. oder 3. Schuh hoch weit von einander machen; Es sollen a diese Sitz-Stänglein ohngefehr eines Daumens oder Zolls breit / viereck und nicht rund gemacht werden.

II. Anbelangend die Wahl und Güte der Hüner / so solle die Hau Mutter oder Meyerin.

1. Die jenigen ziehen / oder nehmen / welche Kästenbraune oder ro Federn haben / also auch die / so schwartze Flügel haben / oder gantz schwa seynd; dann die weissen und grauen Hüner seynd nicht so gut / indeme nicht so viel Eyer legen / auch nicht so wolgeschmackes Fleisch haben / und sey übel auffzubringen.

2. Eine gute Henne solle seyn.
   1. Mittelmässig.
   2. Soll haben einen grossen Kopff.
   3. Einen starcken und rothen Kamm.
   4. Einen starcken und vierschröttigen Leib.
   5. Einen langen Halß.
   6. Eine breite und vollkommene Brust.

3. Eine kleine Henne legt vielmehr Eyer dann ein grosses Hun / sie mag ber nicht besonders brüten.

4. Die grossen Hünner taugen nicht zum Eyer legen / derowegen seynd i mittelmässigen die besten / insonderheit wann dieselbigen grosse Flügel u dick von Federn über den gantzen Leib seynd.

5. Ein guter Hauß-Han solle seyn.
   1. Von Farb / rothfarb / braun / oder schwartz.
   2. Solle einen wolgesetzten Leib haben.
   3. Eine schöne rothe oder zugekärbte Kron oder Kamm.
   4. Einen langen Halß.
   5. Schöne grosse Flugfedern.
   6. Einen kurtzen / krummen / dicken Schnabel.
   7. Feine schwartze / rothe / gelbe oder graue Augen.

8. Ro

8. Rothe Backen.
9. Lange Goldgelbe Federn am Halſe.
10. Starcke ſchuppichte und lange Schenckel.
11. Starcke und ſpitzigte Spohren.
12. Einen auffrechten dickbuſchichten und krummen Schwantz.

Zu zwölff Hennen ſolle man nicht mehr als einen Hanen halten / für s hat man zu fünff Hünern nur einen Hanen gehabt.

Die jenigen Hüner / ſo fünff Klauen oder Spohren haben / wie ein / die ſeynd allwegen wild / brechen und freſſen die Eyer / und brüten nicht

8. Die zu gar zu feiſte / oder die Bauchflüſſige Hüner / legen Eyer / ſo s nutz ſeynd.

Die jungen Hüner wiſſen nicht zu brüten / noch die jungen Hünlein hren.

. Die jenigen Hüner / ſo die Trauben-Beer abfreſſen / legen nicht gerne r / derowegen ſolle die Meyerin ihnen daſſelbige verwehren.

II. **Die Wartung der Hüner** beſtehet darinn / daß man die Hüner-ter zum offternmal mit friſchen Spreuer bezettele / und oben den Hüner-l von den Sitz-Stänglein auffs wenigſte alle Wochen einmal abkratzen / in gleichen das gantze Hüner-Hauß außputze / worzu man dann eigene cken und Schäufflein / auch beſondere ſtumpffe Beſen haben ſolle.

2. Die Magd ſolle alle Abend bey Untergang der Sonnen das Hüner-uß jederzeit fleiſſig zumachen / zuvor aber hin und wieder ſehen / ob ſich an ein oder anders Hun nicht auff einem andern Ort verſteckt / geſetzt oder auffen hätte.

3. Der Hüner Trinck-Geſchirr ſolle die Magd ebenmäſſig im Win-lle Tage zweymal / und im Sommer dreymal ausſchwancken und auß-ſchen / ſelbige mit ſauberm und friſchem Waſſer wiederum füllen / und den nern fürſtellen; dann ſonſten bekommen ſie von dem unreinen Getränck Pfpffs.

4. Man ſolle ihnen auch an gewiſſe Oerter / wo die Sonne hinſcheinet / che Spreuer auff den Miſt / oder nahe an die Scheuer / auch Sand und A-en ſchütten / alſo daß ſie darinn ſcharren und wühlen können.

5. Wann ſie des Auffliegens über die Zäune und Mauren gewohnen / ſolle man ihnen die groſſe Flug-Federn außrupffen / oder aber man ſolle auff Mauren und Zäune hohe Reiſer oder Dörner ſtecken.

6. Nahe bey dem Hüner-Hauſe kan man von Reiſſigt oder Dannen-ſten gleichſam etliche Häuslein / oder von Gegitter oben mit einem Deckel / d unten mit einem Loch / daß die Hüner aus und einlauffen / auch dem Gever

entfliehen / und in der Sonnen-Hitze sich bergen können / machen lassen / o
auch kleine Bäumlein daselbsten setzen / daß sie davon Schatten hal
mögen.

7. Im übrigen weiß die Meyerin ohne das / was sie den Hünern
fressen geben solle / nemlich Hirßen / oder klein geschnitten Taig / Kleyen
Eyer darunter gehackt und vermenget / oder zerstossene Eycheln / Reiß-Hüls
Heydel-Hülsen / Habern / Buchweitzen / oder Brosam mit Wasser
Gersten-Meel.

8. Die Magd solle ihnen des Morgens frühe / so bald sie außgeflo
seynd / zu fressen geben / damit sie zu Hause bleiben / und sich nicht verlau
oder außfliegen; In gleichem solle zu Abends bey Zeiten geschehen / und
die Magd die Hüner des Tags auch einmal oder zwey zusammen locken /
sie dieselbige zehlen / und darnach sehen könne / ob keines daran mangele.

9. Die jenigen Hüner aber / so Eyer legen wollen / solle sie absonder
einsperren / und nicht mit den andern außfliegen lassen / dann sonsten verste
und vertragen sie die Eyer.

10. Im Frühling und Sommer darff man ihnen nicht so viel zu fre
geben / als im Herbst / dann umb diese Zeit des Herbst mausen sie sich gern
werden davon matt und kranck / kan man ihnen derowegen zwischen Mart
und Weyhenachten gnug zu fressen geben / und ihnen Gersten vorwerffen.

11. Vor Weyhenachten solle die Meyerin den Hünern gnug Habe
vorschütten lassen / damit sie die Kröpffe voll bekommen / hernach solle man ihn
etwas abbrechen / sonsten legen sie gar fette Eyer.

Nota. Wann man ihnen Hanff-Körner und Nessel-Saamen zu fre
gibt / so legen sie den gantzen Winter Eyer.

IV **Was die Eyer-Brut und Wartung der jungen Küchle**
anbetrifft / so hat die Hauß-Mutter nach folgendes in Acht zu nehmen.

1. Die Eyer so man verspeisen will / und dieselbige zu verwahren.

2. Die Wahl der Eyer / so man zur Bruth unterlegen solle / und da
dienlich seyn.

1. Von den Eyern / so man verspeisen / auch auffheben und verwah
will / hat die Meyerin zu wissen / daß sie zu denselben einen gewissen Ort o
Eyer-Kasten haben solle / welcher mit unterschiedlichen Schubladen oder
chern numeriert / bezeichnet und unterschieden sey.

2. Es sollen aber die Eyer / so die Hüner jedes Monats absonder
gelegt / bezeichnet werden / diß kan leichtlich mit einer Kohle / Rötelstein o
andern geschehen / damit man wissen möge / wie viel Tage ein jedes Ey des
bigen Monats alt seye / und dienet dieses vornemlich in der Haußhalti
darzu / daß man wissen möge / wie frisch ein jedes Ey zum Gebrauch
mö

ge / welches der Magd keine ſonderbare Mühe / ſondern nur deſto beſſern
iß verurſachen wird.

2. Solche Eyer aber / ſo bald ſie geleget / kan man ſie in Saltz / oder
hen / trocknen Sand / Kleyen / geſchnitten Stroh oder Spreuer verwahren /
alſo zum Gebrauch auffheben.

3. Es wird von etlichen dafür gehalten / daß die jenigen Eyer / ſo im
guſto im abnehmenden Mond geſammlet worden / ſich lang halten / und
t leichtlich verderben ſollen.

4. Item / die jenigen Eyer / ſo zwiſchen zweyen Frauen-Tägen / geſam-
worden / ſollen ſich auch über Winter auffheben laſſen.

Nota. Die jenigen Eyer / ſo man in Aſchen / Kleyen / Bonen-Meel / und
dergleichen verwahren will / ſollen alle auff die Spitzen eingeſetzet
werden.

Die Eyer / ſo auff dem Waſſer emporſchwimmen / ſeynd nichts nutz
zu dem Auffheben / können verſpeiſet oder anderweitlich gebrauchet
werden.

. Die Eyer / ſo man zur Brut den Hünern unterlegen will / ſollem im
u-Mond geleget worden ſeyn / und können die / ſo im letzten Viertel gele-
worden / verſpeiſet werden; In gleichem auch die erſtgelegten Eyer / ſie
den ſonſt zu alt / wann man ſie auffhebt / biß die Henne zum andernmal
tet.

Nota. Man ſolle nicht mehr dann 15. Eyer unterlegen.

2. Die untergelegte Eyer ſolle man nicht viel rutteln / und in mittel-
ſſiger Wärme halten.

3. Die länglichte Eyer ſollen Hanen / hingegen die runde kuchlichte Hü-
geben.

4. Alle Eyer / ſo von den Hünern / ſo keinen Führer oder Hanen ha-
/ geleget worden / dienen nicht zum Unterlegen.

5. Nachdem die Brut-Henne vier Tage über den Eyern geſeſſen / kan
Hauß-Mutter oder Meyerin ſchon ſehen / welche Eyer düchtig ſeynd oder
ht / indeme ſie dieſelbige nur gegen die Sonne halte / wann ſie nun äderich
er Blutfarbig ſcheinen / ſo ſeynd ſie gut / wofern ſie aber klar durchſcheinig /
ſeynd ſie nichts nutz / ſolle man ſie derowegen hinweg thun / und andere dar-
gen unterlegen.

Nota. Man ſolle keine Brut-Henne / ſo lange Spohren hat / zum Bru-
ten ſetzen / dann dieſelbige verbrechen gemeiniglich mit den Spohren
die Eyer / und iſt alſo die gantze Brut umſonſt.

6. Die Eyer ſolle man der Brut-Henne im zunehmenden Mond / das
/ von dem andern Tag biß in den vierzehenden unterlegen. Oder.

Vom zehenden biß den fünffzehenden / damit die junge Hünlein um d
Neumond mögen außſchlieffen.

Nota. Es ſolle auch gut ſeyn / wann man den Brut-Hennen die Ey
unterleget / wann der Wind vom Mittag bläſet. Dann

7. In ein und zwantzig Tagen werden die Hünlein außgebrütet.

8. Man ſolle wo müglich / der Henne ihre eigene neugelegte friſche E
er / welche vor dem ſiebenden Tag des Hornungs / biß an den zwey und zwa
tzigten Tag des Herbſt-Monats geleget ſeynd unterlegen.

9. Die andern / ſo von ſolcher Zeit / oder auch nach derſelbigen gele
worden / ſeynd ſo wenig nutz / als die jenigen / ſo das Hun zum allererſtenn
geleget hat; dann / es kommet keine zeitige Frucht von ſolchen gelegt
Eyern.

10. Die Meyerin hat auch ſonderlich auff die Anzahl der Eyer / ſo ſie
Brut-Henne unter legen will / ſonderbare Achtung zu geben / wiewol ein u
andere nichts davon halten wollen / laſſen wir die Prob und Erfahrenheit d
von reden; Es wird aber dafür gehalten / man ſolle iederzeit die Eyer in ei
ungeraden Zahl nehmen zum Unterlegen / im Jenner nicht mehr dann fün
zehen / und im Mertzen neunzehen / im Aprill aber ein und zwantzig; den beſ
Brut-Hünern nicht mehr dann drey und zwantzig.

11. Die Brut-Henne ſolle ihr eigen Eſſen und Trincken nahe bey d
Neſt allwegen haben / damit ſie nicht weit vom Neſt auffſtehen / und ſich
offt auß dem Neſt zu ſteigen gewohne.

Nota. Wann man einer gemeinen Brut-Henne frembde Eyer / als v
Gänſen / Indianiſchen Hünern / Endten oder Pfauen / und dergl
chen unterlegen will / ſolle die Meyerin dieſelbige allezeit ſieben o
neun Tag / als der Henne eigene Eyer unterlegen / nur die Phaſa
Eyer mag man mit den Zahmen zugleich unterlegen.

12. Die junge Küchlein / ſobalde ſie außgeloffen ſeynd / ſolle die Mey
rin in einen alten Peltz oder dergleichen ſetzen / damit ſie recht warm und t
cken werden / hernach kan ſie dieſelbe unter ein Sieb verſperren / und mit a
gezündeten Roßmarein ſänfftiglich beräuchern laſſen / ſo bekommen ſie den Pi
nicht ſo leichtlich.

13. Sie ſolle ihnen die erſten zween Tag / wan ſie außgeſchloffen / ni
viel / oder gar nicht zu eſſen geben / ſondern einer andern Gluck-Henne / wel
nicht wilde oder boßhafftig iſt / und ihre Hünlein gern warm behält / ſo la
zu geben / biß daß die andern Eyer vollend außgebrütet / und die übrig
Hünlein außgeſchloffen ſeynd.

14. Es iſt aber auch beſſer / wann man ſie einem Cappen giebt / ſo ba
ſie außgeſchloffen / dann alſo werden ſie beſſer ernehret / und für andern w

n Vögeln beschützet / zu solchem Ende nehmen die Weiber einen frischen / unden und starcken Cappen / und beropffen ihme den Bauch / schlagen ihn denselbigen mit frischem Brenn-Nesseln / geben ihme alsdann Brod und ein untereinander vermischet / und machen ihn damit truncken / sperren alsdann unter einen hohen Reißkorb sambt den jungen Hünlein / so lang / daß er sie lieb gewinne / lassen ihn herauß / so führet er sie so wol / als ihre te Mutter.

15. Zwey Tag hernach / wann die jungen Küchlein ausgeschloffen / so t man ihnen weichen Käß und Brod untereinander zerrieben / oder zerhackart gesottene Eyer.

16. Was bey Wartung der jungen Hüner die Meyerin ferner zu thun / wollen wir derselben nichts weiters fürschreiben / weiln es eine Sache / edermann / insonderheit den Bauersleuten / bekannt / wollen derowegen ch etwas weniges von der Hüner Kranckheiten und Artzney hierbey fügen: ör aber noch dieses der Hauß-Mutter zu wissen thun / daß sie die jenigen gen Hünlein / so nach dem Neumond etwann außgekrochen / verspeisen r verkauffen solle / dann diese dienen zu keiner Fasselzucht. Was dann h).

V. **Den Hüner-Mist** anbelanget / so solle die Meyerin zu demselbigen n eigenen Ort und Grube darzu / nicht weit von dem Hüner-Hause maı lassen / in diese Grube thut man gute Erde / und allerhand Kersell / so man dem Hause gekehret und gefeget hat / diß mag man mit Ochsen- oder auı Blut begiessen / und ein gut Theil Habern oben darauff zetteln / darnach e Erde mit einer Mist-Hacken oder einer Gabel wol durcheinander rühren. von wachsen in wenig Zeit viel Würmer / welche die Hüner gerne suchen fressen. Der Haber aber / so in der Erde käumet / wird von den Würmern cht und gefressen / davon werden die Würme feist / und also desto lieber den Hünern zu ihrer Speise gesucht.

Wann keine Würme noch Habern mehr in der Grube / und von den nern alles durch sucht und auffgefressen worden / so besprengt man besagten t abermal mit Blut / und wirfft Haber darein / rührts wie zuvor durcheinder.

Nota. Von dem Hüner-Mist ist oben in der Class. XIII. von Zurichtung des Ackerfelds Meldung geschehen / und wird derselbige meistentheils zur Dung in die Gärten gebraucht.

VI. **Der Hüner Kranckheiten und Artzney** betreffend / so ist dieselgleichwie bey andern Thieren / also auch von den Hünern / viel und manley; wir wollen demnach nur kürtzlich die vornehmste setzen / und das übrige der sorgfältigen Hüner-Wärterin befehlen.

1. **Für die böſen Augen** der Hüner/diß kommt den Hünern von gro Kält / oder kaltem Trincken / wie auch vom Regen; derowegen ſolle man ihr die hitzbrennende Augen mit Purtzel-Safft außwendig beſtreichen.

2. **Für die Flecken** in der Hüner Augen / ſo nimmt man Salarmoni Kühe-Milch und Honig / eines ſo viel als des andern / zerſtöſt es mireinand und ſchmieret ſie damit.

3. **Für den Pips** / diß weiß die Meyerin vorhin / wie man den Hün denſelben auff der Zungen nehmen / und eine Feder durch die Naßlöcher ſtoſ ſolle. Man kan ihnen auch den Schnabel mit Oel/ darinnen zuvor Knoblau geweichet worden / reiben / und ihnen Läußkraut unter ihr Freſſen geben.

Oder / man legt ihnen Feld-Kümmel / oder Poley; Item/ Quentel/ Ite Hammerſchlag ins Trincken.

4. **Für den Pips** der jungen Hünlein / dieſe ſoll man unter ein Sieb ſtzen / und dieſelbige mit Doſten / Poley / Iſop / und Lein-Saamen beräuche Oder / man ſolle ſie bey den Köpffen nehmen / und ihnen den Schnabel au ſperren / und vorbeſagten Rauch ihnen in den Halß gehen laſſen.

5. **Für die Hüner-Läuß** / man ſolle ſie mit geſottener Kühe-Milch u Laus-Saamen-Brühe / oder mit Menſchen- oder Kühe-Harn waſchen.

6. **Für den Bauch Fluß** der Hüner / ſo nimmt man eine Handv Gerſten-Meel / ein ſtück Wachs / ein wenig Eſſig/ und rührt es in einem i denen Pfännlein über dem Feuer um / läſſets kalt werden/ giebts den Hüne zu freſſen.

Nota. Auß beſagter Materi muß man keine Küchlein machen.

Oder / man zerreibet eychene Blätter / vermenget es mit Buchweitze Meel / und giebts ihnen zu freſſen.

7. **Wider die Verſtopffung** / inſonderheit der jungen Hüner/ ſo ſolle Meyerin denſelbigen guten abgeſchaumten Honig unter ihr Trinck-Waſ miſchen.

8. **Wann die Hüner gar zu feiſt** / und derowegen wenig Eyer lege ſo nimmt man geſtoſſene Kreiden / thut ſie unter ihr Trincken / und miſchet ſtoſſen Ziegel-Meel unter ihr Freſſen.

9. **Wann die Hüner ſterben** / ſo giebt man ihnen Roß-Ameiſen/ oi grünen Kohl / wie auch Butter und Knoblauch zu freſſen.

II. Von Indianiſchen Hünern.

Anbelangend derſelben Zucht und Unterhaltung / ſo iſt nun Summariſch

Weiſe diß zu wiſſen/ daß dieſe gar zu zärtlich müſſen aufferzogen werden/ dann können keine ſonderliche Kälte erleiden / auch koſten ſie viel Habern/und verben viel in den Küchen-Gärten / müſſen eine abſonderliche Wärterin haben. r gröſte Nutzen aber davon iſt / daß man dieſelbige in groſſe Stätte tra- / und theuer verkauffen kan / welches wir alles der Hauß-Mutter anheim en.

III. Von den Capaunen.

Von den Capaunen hat die Meyerin zu wiſſen:

I. **Wie man die Capaunen cappen ſolle.**

II. **Wie man die Cappen ſpeiſen und mäſten ſolle.**

III. **Wie man dieſelbige abrichten ſolle/ daß ſie junge Hüner**)ren.

I. **Wie man die Hanen cappen ſolle**/iſt einer jeden guten Haßhalte, gemein und bekannt/ nemlich/ man ſchneidet nur den Hanen an der Seiten kleine Wunden / daß man mit einem Finger hinein fühlen / und die beyde dlein ſuchen kan / ſo zu oberſt an der Lenden unter des Hanen Eingeweyde/ nn er auff dem Rücken ligt / hangen / dieſe müſſen mit dem Finger heraus)gen werden / hernach nähet man die Wunde mit einem Faden wieder zu /) reibet ein wenig Aſche und Schmaltz darauff.

Nota. Man ſolle aber zuſehen/ daß man ihme die Därmer nicht mit annähet / ſonſt müſſen ſie ſterben.

2. Ferner ſchneidet man ihm den Kamm ab / thut hernach Aſchen und tter darauff / diß ſtillet das Blut.

3. Mann ſolle ihme alsdann langſam / und ſelbigen Tags nichts zu trin- l geben / und auffs wenigſte acht Tage inne halten/ und wol warten.

Nota. Alle Hanen / ſo nur einfache Kämme haben/dienen am beſten zum cappen; Es ſollen auch nicht die Hanen zu alt / ſondern junge Hanen ſeyn / ſo im Frühling und im Sommer erzogen / und man nicht länger als biß auff Bartholomæi ſolche lauffen laſſen.

II. **Wie man die Cappen ſpeiſen und mäſten ſolle**/kan ſolches auff erſchiedliche Weiſe geſchehen;

1. Man gibt ihnen abſonderlich zu trincken/ und ſtreuet denſelbigen gan- Waitzen für.

2. Oder man gibt ihnen auch Brod / ſo im Bier geweicht / oder auch aitzen-Kleyen mit Wein beſprenget / darzu kleinen Sand beygeſchüttet /

daß

daß ſie bißweilen ein Körnlein mit bekommen; dann das reiniget ihnen
Magen / damit ſie deſto fetter werden können.

3. Wie man die Cappen oder Capaunen ſonſten feiſt machen und mä
ſolle / weiß eine jede Hauß-Mutter zuvor / und iſt eine Sache / die jedern
bekannt und gemein.

III. **Wie man einen Capaun abrichten ſolle / daß derſelb
junge Hüner führe und außbrüte** / iſt die Urſache / wann die Meyerin ge
viel junge Hüner ziehen / und nicht viel Brut-Hennen haben kan / ſolle ſie d
wegen einen kleinen Cappen oder Capaun außſuchen / ihme alsdann an
Bruſt und Bauch die Federn außrupffen / hernach das bloſſe mit Neſſeln
rieben / ſo ſolle derſelbige hernach über Eyer geſetzt die Hünlein außbruten u
führen.

2. Andere geben dem Cappen Brod in Wein eingeweicht zu freſſen / ma
chen ihn damit gantz truncken / ſetzen ihn alsdann in einen dunckeln
über die Eyer; wanner nun den Rauſch auß dem Kopff hat / ſo verme
er / die Eyer ſeyen fein / und bleibet darüber ſitzen / biß daß ſie außgebr
ſeynd.

Nota. Diß aber alles lehret die Experientz; iſt aber der Natur viel
nehmlicher / wann das jenige Hun / ſo die Eyer geleget / ſelbige ſ
ſten außbrütet / und alſo die eingepflantzte Zuneigung / Begierd
Liebe / als ein frembdes trägt.

IV. Von Gänſen.

Was die Gänſe bey einer Meyerin und guten Haußhaltung nutzen /
nicht nöthig / davon viel Umſtände und Beſchreibens zu machen / indeme
biges gnugſam bekannt / und der ſorgfältigen Hauß-Mutter ohne das wiſſ
iſt; Im übrigen wollen wir deroſelbigen nur etwas weniges und folgen
zur Nachricht ſetzen / als:

I. Von der Wahl und Güte.
II. Von der Anzahl.
III. Von der Brut.
IV. Von der Wartung und Zucht der jungen Gänſe.
V. Von Speiß- und Wartung der Alten.
VI. Von dem Gänß-Stall.
VII. Von der Mäſtung.
VIII. Von Beropffung der Gänſe.
IX. Von Kranckheiten.

I. V

I. **Von der Gänſe Wahl und Güte** hat die Meyerin zu wiſſen/ daß allezeit nach der Gröſſe ſiehet; Dann groſſe Gänſe/ die einen dicken/ breiten Leib und weiſſe Federn haben/ die hat man gemeiniglich am liebſten/ nicht alleweilen die groſſe Gänſe mehr Federn/ ſondern auch mehr Fleiſch und Feiſt/ dann die gar kleinen/ haben/ auch zieren die weiſſe Gänſe dieſen Meyerhoff mehr/ als andere von grauen Federn/ und ſo man eine weiſſe Ganß verlohren/ kan man ſie im Felde viel eher/ als die graue finden.

2. Die Leg-Gänſe ſollen hangende zottichte Bäuche faſt bis auf die Erden und kurtze Füſſe haben.

Nota. Etliche vermeinen/ man ſolle die Weiß und Aſchenfarb geſprengte den gantz Weiſſen vorziehen/ weilen dieſe geſünder und fruchtbarer als jene ſeyn ſollen/ ſtehet zu probiren.

3. Ein Ganſer iſt daran zu erkennen/ wann er langbeinig iſt/ auch einen langen Hals hat. Item wann man ihn bey dem Kopff ergreifft/ ſo leidet er es nicht/ ſondern ſchreyet; diß thut die Gänſin nicht.

II. **Anbelangend die Anzahl/ wie viel man Gänſe** bey dieſer Meyerey halten ſolle/ wollen wir zwar der Meyerin keine Ordnung geben; Allein iſt dieſes darein diß zu mercken/ daß man zu einer Zucht über die dreyſſig Gäns nicht halten ſolle/ und hat man vor dieſem nicht mehr als zwantzig bey einer mittelmäſſigen Haußhaltung gehabt. Dann die groſſe und alten Gänſe ropffen/ beiſſen/ und beſchädigen gemeiniglich die jungen Gänſe/ muß man ſie derowegen voneinander abſondern.

2. Was die Ganſer anbelanget/ ſo ſolle man zu ſechs Gänſen nur einen Ganſer halten/ wiewol man vor dieſem zu dreyen Gänſen nur einen Ganſer gehalten hat.

III. **Betreffend die Brut**/ ſo hat die Meyerin für allen Dingen zu wiſſen/ Wie viel Eyer ſie unterlegen ſolle.

Die Zeit der Brut.

1. Die Zahl der Eyer anbelangend/ ſo iſt zu wiſſen/ daß eine Gans/ gemeiniglich nicht weniger auf einmal dann ſieben oder neun/ am meiſten aber nicht mehr dann fünffzehen ausbrütet/ und wird von den guten Hauß-Müttern darauf gute Zeit in acht genommen/ daß die Eyer nach ungleicher Zahl untergeleget werden.

2. Man ſolle aber jederzeit der Gans eigengelegte Eyer und keine fremde unterlegen/ iſt derowegen nothwendig/ daß man jeder Gans gelegte Eyer beſonderlich zeichne/ damit die Meyerin wiſſen könne/ welche Eyer dieſer oder einer andern Gans zugehören; dann ſonſten brütet die Gans keine andere als ihre eigene Eyer aus.

Nota. Eine Gans kan von ein biß zweyhundert Eyer legen/ auch wann

man ſie nicht brüten läſſt/ſo legt ſie dreymal im Jahr / und iſt di
der Hauß-Mutter viel nützlicher / wann man ſie nicht brüten läſ
ſondern die gelegte Gäns-Eyer einer Brut-Henne unterleget/ di
bige ausbrüten läſſet; dann die Hüner pflegen die junge Gäns
beſſer zu weiden/zu ernähren / auch mit gröſſerm Hauffen zu füh
als die Gänſe ſelbſten.

Ferner ſo halten die Gänſe im Legen der Eyer auch ihre Anzahl / als
che legen offt zwölff und auch mehr. Andere zum erſtenmal
fünff/darnach nur vier/und zum letztem drey. Und dieſes geſchi
von dem erſten Tag deß Mertzens / biß zu dem letzten deß Br
monats.

Es iſt auch zu wiſſen / daß die Gänſe jederzeit die Stelle oder den Or
acht nehmen / wo ſie das erſtemal hingeleget / da legen ſie ſtetig
und bleiben auch daſelbſten drüber ſitzen/biß daß ſie ſolche ausbrü
derowegen ſolle die Meyerin wol Achtung darauff geben / daß
Gans ihre Eyer in ihren eigenen Stall lege/ damit ſie eingeſchlo
bleiben und daſelbſt legen kan.

Die Eyer ſolle man in mittelmäſſiger Wärme in Spreyer verwahren/
an einen Ort ſtellen/ daß ſie von dem Mond nicht beſchienen werd
ſonſten verfaulen ſie.

Welche Gans im Legen nicht viel Federn im Neſt läſſet/dieſe iſt keine g
Brut-Gans/und bringet ſelten die Jungen aus.

2. Die Zeit der Brut/nemlich wie lang eine Gans über den Eyern z
tzen hat/iſt gemeiniglich vier Wochen oder viertzig Tag / auch wol längere
kürtzer als vier und zwantzig Tag/je nach deme die Zeit kalt oder warm iſt.

3. Der Mittags-Wind iſt zum unterlegen und ſetzen der Gänſe der be

IV. Was die **Wartung der jungen Gänſe anbetrifft** / ſo ſolle
Meyerin die jungen Gänſe nicht bald von der Mutter hinweg nehmen.

2. Solle ſie im dicken Thau oder Nebel nicht austreiben.

3. Im ſtarcken Regen oder Hagel ſolle man ſie unter Dach treiben.

4. Im naſſen Sommer gedeyen die jungen Gänſe ſelten.

5. Man ſolle fleiſſig nach der jungen Gänſe trincken ſehen/ daß kein G
noch Säu-Haar darinnen/dann ſo ſie daſſelbige eintrincken/ſo iſt es ihnen ſch
lich.

6. Wann ſie vier Wochen alt ſeynd / ſo wachſen ihnen die Blut-
dern/ dann ſolle die Meyerin ſie mit angefeuchtem Maltz ſpeiſen /ſo gedeye
wol.

7. Sie freſſen gerne kaltes Gras / wegen ihres hitzigen Mage
darum.

8. E

8. Soll man ihnen keinen Mangel am friſchen Trinck-Waſſer laſſen/ r das unreine Waſſer iſt ihnen ungeſund.

9. Vor Michaelis ſeynd die jungen Gänſe ungeſund zu verſpeiſen / dann n kan die jungen Federn/ſo ihnen in der Haupt ſtecken/ nicht wol außziehen.

10. Wann die jungen Gänßlein ausgeſchloffen/ſo kan die Hauß-Mut- gleich den erſten Tag ihnen Gerſten-Meel/in Honig eingeweicht/mit Waſ- und Kleyen vermiſcht/ bißweilen auch jungen Lattich / darnach Hirſen und geweichten Waitzen zu freſſen fürſtellen.

11. Wann ſie zehen Tag alt/kan man ſie auf die Weyde gewöhnen / und nn ſie zuvor genug geefrſſen/außtreiben.

22. Man ſolle gute Achtung geben/wann die junge Gänſe im Feld / daß von keinen Neſſeln noch Diſteln freſſen.

13. Man gibt ihnen auch Meel von eingemachtem Waitzen und grünen ſſen zu eſſen.

14. Von grüner Gerſten-Saat kan man ihnen klein ſchneiden und zu freſ- vorwerffen.

15. Ingleichem hart geſottene Eyer / klein gehackt und ihnen zu eſſen ge-

16. Man ſolle die junge Gänslein nicht frühe / wann der Thau im Felde /ſondern erſt/wenn die Sonne den Thau auffgezogen / außtreiben.

7. **Von Speiſe und Wartung der alten Gänſe** iſt nicht nöthig / viel ſtände zu machen/weiln das der Hauß-Mutter ohne das bekannt/nemlich/ man dieſelbigen von allerhand auffgeſchwölltem Getraid füttern kan.

2. Etliche geben den Gänſen gute feiſte Kleyen/ Lattich / Wegwart und onnenkreß/darvon werden ſie luſtig zum freſſen.

3. Man gibt deß Tags den Gäuſen nicht mehr dann dreymal zu eſſen/ lich deß Morgens/Mittags und Abends; dann die andere Zeit ſeynd ſie der Weyde.

Nota. Den Gänſen ſolle man kein Roggen-Meel geben / denn es iſt ihnen ſchädlich/und dörret zu ſehr.

VI. Den **Gäns-Stall** betreffend/ſo ſolle die Meyerin fleiſſig zu ſehen/ derſelbige jederzeit ſauber und trocken gehalten werde/inſonderheit wann die nſe Junge haben/zum öfftern friſche und ſaubere Streu unterſtreuen.

2. Die Stall-Thier ſoll gegen Mittag geſtellet werden / damit ſie die onne und Wärme haben können.

3. Der Stall darff nicht ſonderlich hoch ſeyn/ ſolle nicht weit vom Waſ- eyn/auch für Füchſen / Marder / Iltis und dergleichen ſchädlichen Thieren verwahret werden.

VII. **Die Gänse zu mästen**/muß die Hauß-Mutter erstlich wissen/ die jenigen/so vier Monat alt seynd/am besten zur Mast dienlich/derowegen sie die allerschönsten und grösseſten darzu nehmen / und dieſelbige in einem stern und duncklen Ort einschlieſſen/ und also die noch jung seynd/dreyſſig lang/die alten aber zween Monat lang eingeſchloſſen halten.

2. Deß Tags ſolle man ihnen dreymal Gersten und im Waſſer schwellten Waitzen/auch Meel mit Honig und Waſſer gemiſcht/zu eſſen geb Dann die Gerſte macht das Gäns-Fleiſch schön weiß/ der Waitzen aber ma sie feiſt und vollkommenes Leibes.

3. Man mach auch Wälgern von Waitzen-Kleyen / und ſtopffet sie mit/Buchwaitzen macht ſie auch fett.

4. Man ſolle ihnen nicht viel Trincken geben / ſo werden ſie fett und kommen groſſe Lebern.

5. Wann eine gemäſte Gans mit ſamt den Federn 7.biß 8.Pfund wi ſo kan ſie die Hauß-Mutter ſchlachten und abthun.

VII. **Wann man die Gänse beropffen** ſolle / ſo geſchiehet daſſelb gemeiniglich in dieſen dreyen Monaten; nemlich im Mayen/ Heumont u September/ drey Tag nach dem neuen Liecht deß Monds / worbey in acht nehmen/daß man dieſelbige im Mayen und September nicht gar zu viel und kahl ausropffe/weiln es um dieſe Zeit offt kalt und ihnen ſchädlich iſt.

Nota. Die Gänſe/ſo man mäſten will/ſolle man nicht beropffen.

IX. **Die Kranckheiten der Gänſe anbelangend**/ ſo bekommen ſelbige faſt wie die Hüner / können derowegen auch mit ſelbigen beſchrieben Artzney-Mitteln curieret und wieder zurecht gebracht werden / nur iſt zu m cken / wann den jungen Gänſen kleine Mücken oder Fliegen in die Ohren ko men/und ſelbige alſo beiſſen/daß ſie ſterben müſſen/ ſo ſolle die Meyerin ihnen Ohren zu vor nur mit Lein- oder Baum-Oel ſchmieren/ſo kommet keine Mück darein.

V. Von Enten.

Ob zwar die Enten nicht ſonderlich nutz bey einer Haußhaltung ſeynd/ kan man ſich doch derſelben Federn/welche weicher/ geſunder und beſſer dan die Gänsfedern ſeyn ſollen/ zur Noth bey dieſem Meyer-Hofe auch bedienen und das Fleiſch/ſo wol ſchmeckend iſt/verſpeiſen.

2. Die Enten-Eyer ſolle man nicht eſſen/ aus Urſachen / weilen man/ gewiſſen Zeiten/Schlangen-Gebrüt darinnen gefunden / auch ſonſten ander Schädlichkeit zugeſchweigen/ſo wir jetzo nicht melden wollen.

3.Da

3. Daß die Brut-Hennen auch Enten-Eyer ausbrüten / und die jungen
dten führen/ist einer jeden Bäurin ohne unser Beschreiben wissend.

4. Wer Lust zur Enten-Zucht hat/der mag sich bey den jenigen/ so Lieb-
er derselben seynd/ und viel Beschreibens darvon machen / ferner Berichts
olen; wir überlassen demnach solches ihnen / und wenden uns zu dem jeni-
/ was von Feder-Viehe bey diesem Meyer-Hofe noch desiderit werden
chte/und geben der Meyerin dieses Hofs folgenden Unterricht.

VI. Von den Tauben.

Man pfleget in gemeinem Sprichwort zu sagen: Wer sein Hauß allzeit
halten rein/ der lasse keinen Juden noch Tauben drein. So ist jedoch zu
en/daß gedachtes Sprichwort mit Unterscheid zu verstehen/und auf unsern
yer-Hofe nicht appliciret werden kan / in deme die Taubenzucht fast so nütz-
als der Hüner zu halten/und die Meyerin so wol die alten als jungen Tau-
mit Nutzen verkauffen/und das Marcktgeld darvon zur Haußhaltung an-
vertlich anwenden und gebrauchen kan; wollen demnach wir / ohne fernere
stände/dem Meyer/wie auch der Hauß-Mutter auf diesem Land-Gut/was
der Taubenzucht ihnen zu wissen von nöthen seyn möchte / hiemit kürtzlich
tellen.

I. Von der Wahl und Güte der Tauben.
II. Von Pfleg- und Wartung derselben.
III. Von dem Eyer-legen/und der Bruth.
IV. Von den jungen Tauben.
V. Vom Taubenhauß.
VI. Von etlichen Taubenkünsten/insonderheit auch von dem Mist.

I. Betreffend die Wahl und Güte der Tauben/ so hat der Meyer zu
en/daß man die blauen/æschfarben/braunen und schwartzen Tauben für die
beſten und fruchtbarſten hält.

2. Die mit faßlichten und behenckten Füssen / und die mit dem Kamm/
d die verwehneste und heimlichsten.

3. Die scheckichten/und mit den Kappen/seynd gleicher Art.

4. Die Goldgelbe umb den Halß/so rothe Augen und rothe Füsse haben/
d die Wackersten und auch sehr fruchtbar.

5. Die weissen Tauben seynd zwar gut auffzuziehen/ ihnen aber ist

der Geyer und andere rauberiſche Vögel gefährlich / weilen er ſie weit
kan.

6. Die Gelben und Rothen ſeynd die Unfruchtbarſten.

II. **Die Wartung** und Speiſung der Tauben anbelangend/ſo weiſ
ein jeder Bauer / daß die ausfliegende Tauben ihre Nahrung auff dem
ſuchen/und derowegen auff den geſäeten Aeckern ſchaden thun / indeme ſi
Saamen oder das geſäete Getraid auffreſſen/darfür man ihnen dann S
ungen auff die Aecker machen ſolle. Im Winter aber ſtreuet man ihnen
Geſäm/als Hirſen/Rübſaamen / Buchweitzen und deß Sommers gibt
ihnen Erbs und Wicken; Waitz und Gerſte aber iſt ihnen am beſten/ Ha
aber iſt denſelbigen nicht dienlich.

2. Das Trincken ſolle man ihnen in groſſen Geſchirren/ daß ſie ſich
darinnen baden können/ vorſtellen.

3. Man ſolle nicht offt zu ihnen in das Tauben-Hauß kommen/dann
von werden ſie gar ſcheue und verſtöbert / kan man derowegen das Tau
Haus reinigen/auch was man ſonſten darein zu thun hat/wann ſie außgepfl
und im Felde ſeynd / und das ſolle auffs wenigſte einmal in einer Woch
Morgens frühe geſchehen.

Nota. Man ſolle die Trinck-Geſchirr außleeren und mit friſchem W
wiederum füllen/den Tauben-Koth abkratzen und ausfegen/ die
ten Tauben auswerffen / die Neſter und Neſt-Käſtlein ausraun
damit ſie nicht Läus oder Würme bekommen/auch die jungen Tä
lein/ſo aus ihren Neſtern gefallen/ wieder hinein ſetzen.

4. Zur Zeit deß Schnees im Winter ſolle man ſie im Schlag behal
dann ſie werden gerne verſchüchtert und ſchneeblind/ auch werden ſie leicht
auffgefangen.

5. Der Meyer ſolle nicht geſtatten/daß man im Hof ſchieſſe/ dann ſie
ſchrecken gar ſehr und bald/auch werden die Jungen in der Brut darvon ta
oder todt.

III. **Das Legen der Eyer** in acht zu nehmen / ſo hat die Meyerin
wiſſen / ſo balden ſie vermercket / daß die Tauben anfangen wöllen/ ſo
man ſie deſto öffters auslaſſen / und ihnen alle Morgens und Abends etl
Körnlein nicht weit von der Scheuren / (wo keine Miſt-Hauffen ſeynd/)
werffen.

2. Die Tauben legen mehrentheils nur zwey Eyer / bringen damit
zweyerley Geſchlecht/nemlich einen Tauber und eine Täubin.

3. Bißweilen legen ſie auch drey Eyer/und wann ſie das erſte Ey gele
haben/ſo ruhen ſie den andern Tag / legen alsdann den dritten Tag das ar
Ey/und bald hernach das dritte/bruten ſie ferner alle drey aus.

4. Z

4. Der Tauber ſetzt ſich auff den Mittag über die Eyer/biß gegen Abend/ nach ſitzt die Täubin darüber/und brütet die gantze Nacht / biß den andern g gegen Mittag.

5. Sie ſitzen zwantzig Tag/ehe die Junge außkriechen ; Erſtlich kommt Tauber heraus/hernach die Täubin / bißweilen kommen ſie in einem Tag oder auch/an zweyen Tagen/an jedem Tag eines.

6. Etliche vermeinen / die Tauben ſollen auffs wenigſte im Jahr zehen brüten/das wären von einer Tauben deß Jahrs zwantzig biß dreyſſig Eyer/ die allgemeinen Tauben brüten nur dreymal / die beſten aber viermal im r.

7. Wann die Tauben fünff Monat alt ſeynd/ſo paaren ſie ſich / und brin- hernach die Jungen auß.

8. Was unfruchtbare Taubend ſeynd/ſolle man an einen beſondern Ort n/dieſelbigen mäſten/entweder ſelbige verſpeiſen/ oder verkauffen.

VI. Anbelangend **die jungen Tauben**/ ſo hat der Meyer zu wiſſen/daß lbige im Winter viel koſten/ indeme ſie wegen vielen Froſts und Schnee t auffs Feld fliegen können; will man ſie nicht verſpeiſen oder verkauffen/ ern nur zur Zucht behalten/ſo iſt es ohngefehr umb zween Monat zu thun/ man ſie mit obgemeldter Speiſe außhalte/alsdann machen zur ſelbigen Zeit Tauben Junge/ſo man die Mertzen-Tauben nennet.

2. Dieſe junge Mertz-Tauben ſeynd beſſer und feiſter / dann die andere gantze Jahr über.

3. Man läſſet die erſten Jungen/ nemlich die jenigen / ſo im frühe Jahr worden/etwan im Mertz ausfliegen / dieſe behält man hernach zur Zucht/ bringen dieſelbige im Heumonat oder Auguſto / oder auffs längſte im bſt wieder Junge aus.

Nota. Dieſe ſeynd friſcher und flüchtiger Natur / können dem Habich und Raub-Vogel am beſten entfliehen/als die andern / ſo langſamer jung worden ; darum ſeynd die Mertz-Tauben/wie auch die jenigen/ſo biß gegen Pfingſten auskommen/ die beſten zur Zucht.

4. Die jenigen Tauben/ſo nach dem Mertz/und alſo auch erſt nach Pfing- jung werden/die gehören alle in die Küche / oder auff den Tauben-Marck/ hat die Meyerin hierbey zu wiſſen / daß alles Feder-Viehe oder Geflügel/ im Mertz jung worden/beſſer zur Zucht dienet / als die jenigen/ ſo hernach men.

V. **Was das Tauben-Hauß** betrifft/ſo kan der Meyer daſſelbige nach lieben in den vordern Hof ſetzen laſſen / damit ſie einen guten Flug oder en zum Waſſer haben/ damit die alten Tauben das jenige/was ſie gefreſſen haben/

haben/ in ihrem Leib zuvor erwärmen / ehe dann ſie ſolches den Jungen zu v
ſchlucken geben.

2. Die Taubenhäuſer werden auff mancherley Weiſe gebauet und
machet/und ſolle man die jenigen/ſo man etwan in einem Bau oben unter d
Dach machen will/allenthalben fein glat tünchen/mit gutem Grund und Fu
dament verſehen/und überall wol bedecken.

3. Die Fenſterlein ſolle man gegen den Scheuerthor ſtellen / und richt
laſſen/und kan man ihner: auff derſelbigen Seiten einen Waſſerſtein auf ſi
nern Säulen ſetzen/ und in unterſchiedene Fächer aushauen laſſen / damit
trincken und ſich baden können.

4. Auſſerhalb ſolle das Tauben-Hauß auch allenthalben wol verſeh
und mit Leimen/Leiſten/oder ſonſten ſolcher Geſtalt verſorget werden/ daß kei
Ratten noch Mäuſe/ nach viel weniger Wiſſeln und Marder/noch Katzen da
ein kommen können.

Nota. Man ſolle zur Verwahrung des Taubenhauſes keinen Sand n
Kalch nehmen/dann dieſes iſt den Tauben kein Nutz.

5. Die Fenſter/dardurch die Tauben auß-und einfliegen / ſollen allw
höher/auch weiter dann die andern Blind-Fenſterlein/ſo müſſen ſie auch auſſ
halb mit gutem Blech verſchlagen/ und in die Mauren eingeſetzet und eingef
get ſeyn.

6. Man ſolle auch die Eingänge mit einem ſtarcken fallenden Brett / ſ
man auff-und zu laſſen kan/anordnen/

7. Die Tauben-Neſtlein können von Reißwerck / oder von geflochtenen
Strohe gemacht werden/wie es einem jeden Hauß-Vatter ſchon bekandt/ un
derowegen keines fernern Unterrichts vonnöthen.

8. Oben auff das Dächlein eine von Holtz geſchnittene und gemahlt
Taube ſetzen laſſen/ſo das Tauben-Hauß in dem Hofe auffgerichtet/damit d
hinweg geflogene Tauben ſelbiges ſehen können / und damit wieder herbey ge
locket werden.

9. Vor allen Dingen aber hat der Meyer auch diß in acht zu nehmen/da
er ſein Tauben-Hauß in rechter Gröſſe machen laſſe/je nach deme er wenig od
viel Tauben zu halten in Willens/und gehören zu zwantzig paar Tauben auff
wenigſte dreyhundert Käſtlein oder Neſtlein / worbey auch zu mercken/ daß
mehr der Tauben beyſammen ſeynd/je lieber ſie einander haben; dann wo wi
nig in einem Taub-Hauſe ſeynd/ſo werden ſie offt traurig / und ſterben bißwe
len auch.

10. Will man die Tauben aus ihrem gewöhnlichen Taub-Hauſe in ei
anders ſetzen/ ſo kan man ſolches ſchwerlich mit den Alten thun / muß man den
nach die junge Tauben/ ſo noch nicht flück ſeynd/ ſampt ihrer Mutter und der

Taub-

ben in einen Kefich setzen/und einem Tauben-Jungen oder Knecht befeh-
daß derselbige sie mit Wicken und Wasser zweymal in einem Tage ätze/ biß
ie selbsten anfangen zu fressen und zu trincken; Dann also vergessen sie ihrer
gen Speise/und der alten Tauben / und gewohnen deß nechsten Tauben-
ses/daman sie hinsetzet. Dieses thut keine alte Taube / dann ob sie schon
neues Tauben-Hauß gesetzet/ und nur einmal außgelassen wird / so flie-
e wiederumb an ihr altes Ort / ob es schon sehr weit und ferne von dem
n ist.

11. Auff dem Tauben-Hause solle man ihnen viel Stänglein machen/da-
ie darauff sitzen und ruhen können.

VI. Allerley **Taubenkünste** zu beschreiben/ist jetzo unser Vorhaben nicht/
en nur dem Meyer/ was etwann ihme bey diesem Hofe dienlich seyn möch-
eses Wenige beysetzen:

1. **Daß die Tauben / wann sie außgeflogen / wieder heimkom-**
/so nimmt man rothen Ofen-Läimen/ stösset denselbigen klein/ und vermi-
hernach solchen mit Kümmel-Honig-und Saltz-Wasser / macht daraus
sam kleine Läiblein/ wie Brod/ und lässet es im Ofen backen; Diese leget
hernach an der Tauben Thürlein oder Fenster / wo sie aus-und einfliegen/
ie gewohnen/darvon zu fressen/so bleiben sie keinmal aus / sondern kommen
er/weiln sie auf diese Speise sehr begierig/auch mit dem Geschmack und Ge-
die andern und frembden mit sich heimbringen.

Item/wann man ihnen Linsen in Honig weicht/oder in süssem gesottenem
in zu fressen gibt / oder dürre Feigen mit ein wenig Honig/knetet sie unter
gesotten Gersten-Meel/ und gibt es den Tauben zu fressen.

2. **Daß die Tauben ihr Tauben-Hauß lieb haben / und gerne**
ein kommen/so solle man dasselbige offt mit Wacholder/ Roßmarin/ o-
bißweilen mit gutem Weyhrauch beräuchern lassen; Dann solcher Geruch
lt die Tauben/und haben das Tauben-Hauß darvon lieb.

3. **Wann man die Tauben zahm machen will**/so solle man denselbi-
bißweilen Honig/bißweilen Kümmel oder Wicken/ oder von außgereute-
Waitzen zu fressen geben. Man solle sie aber 15. Tage innen halten / und
außfliegen lassen; Und damit sie Lufft haben/ solle man die Fenster öffnen/
Garn darfür spannen / nach den 15. Tagen kan man dieses wieder hinweg
thun/ und sie gegen Abend im Regen-Wetter/ wann es duncklicht
oder neblicht ist/außlassen/so fliegen sie nicht weit/und
kommen gleich wieder.

CLASSIS XXIII.

Von Bienen und Immen.

WAS für grossen Nutzen bey einer wol-bestellten Meyerey die Bien Zucht mit sich bringe / wollen wir nicht weitläufftig außführen / son die jenigen / so von dem Honig und Wachs / welches sie durch eine bestellte Bienen-Zucht eingesammlet / und darmit viel gröſſern Profit, als mit dem Ackerbau und Viehzucht / darvon genossen / und noch besitzen / der fahrung gemäß reden lassen; Damit aber auch in diesem Stücke unserm M hofe und desselben Besitzern oder Innhabern möchte gedienet werden / w wir nachfolgende Anmerckungen kürtzlich beyfügen / und Anweisung gebe

I. Von Erkanntnüß / Güte und Wahl der Bienen.
II. Von Form der Bienen-Stöcke / und wie dieselbige zuste
III. Von dem Platz und Ort / wohin sie zu setzen.
IV. Von der Nahrung und Wartung der Bienen.
V. Von dem Werckzeug eines Bienenhalters.
VI. Von Außnehmung deß Honigs.
VII. Von Erkanntnüß des guten Honigs / und Scheidung de ben von dem Wachs.
VIII. Von Zubereitung deß Wachses / und Erkanntnüß de bigen.
XI. Vom Bienen-Schwarm / und Einsammlung desselbig
X. Von Versetzung der Bienen-Stöcke.
XI. Von Kranckheit der Bienen.
XII. Von den Raub-Bienen / und wie dieselbige zu dämpffen

I. Anbelangend die Erkanntnüß und Güte der Bienen / nemlich / man dieselbige anfänglich einkauffen / und zur Zucht behalten will / so h Meyer nachfolgende Stücke in Acht zu nehmen:

1. Auff die Zeit und Quantität / nemlich / wie viel man Stöcke haben und sohe diese Einkauffung im Frühling geschehen.

2. Ob der Korb viel Bienen habe?

3. Ob das Wachs-Gewürcke in guter Ordnung stehet / und mit B besetzet seye oder nicht?

4. Ob der Korb an dem untersten Ort und Loch wol schwer und w seye?

5. Ob die Bienen im Korb gut / wacker / hurtig und fleissig seynd?

man daraus mercken kan/ wann die Bienen am Flug-Loch sitzen/ und stätig
ehen/ und geladen wieder kommen/ auch gelb oder ander farbichte Matery
en Beinen tragen.

6. Wann man nun alle vorige Kennzeichen bey den Bienen-Stöcken
t / so solle der Meyer zum wenigsten sechs dieser außsuchen / angesehen/
in Stock nur zur Lust / und derowegen wenig einträget / auch eben
Mühe und Arbeit erfordert/ als zwölff Stöcke/ und werden diese sechs Kör
ach fleissiger Wartung und Beschaffenheit deß Jahrs/ sich gnugsam fort-
gen.

Betreffend die Form der Bienen Körbe / und Setzung derselbigen:
werden dieselbigen ins gemein/ nach der bekandten Weise und Art / rund
von Roggen-Strohe gemacht.

2. Die Höhe eines Bienen Korbes solle seyn fünff Viertel einer Elle/
zwey und einen halben Schuh. Die Weite/ drey Viertel einer Ellen/ oder
und einen halben Schuh.

3. Aus Weyden-Holtz/ so etwas blatt geschnitten / steckt man Creutz-
durch den Korb/ wo er am dicksten ist.

4. Die Körbe sollen oben etwas spitzig und blatt / hingegen unten weiter
damit man das Honig und Wachs desto besser außnehmen / die Körbe
endig besehen / auch wann man sie auffstellet / daß sie desto vester stehen
en.

5. Solle man die Bienen-Körbe von aussen mit Ochsen-Mist und Lai-
oder Kalch / unter einander vermenget / bestreichen und beschmieren/
it die Bienen für Kälte/ Regen und Wind beschützet und erhalten werden
en.

6. Die Bienen-Körbe zu stellen/ solle man ein Gerüst von Holtz und Bret-
wie jeder Orten bekandt/ machen/ und wo eine Mauer / so solle man die
e derselbigen nicht zu nahe / sondern also stellen/ daß man die Stöcke / wo
öthig/ auch hinten her säubern könne.

7. Die Körbe sollen auch nicht zu nahe an einander gestellet werden / son-
daß man einen jeden / ohne Verhinderung des andern / herauß nehmen
e/ und die neben-stehende nicht beunruhiget werden möchten.

8. Das Gehäuß/ worunter die Bienen-Stöcke gesetzet / solle so wol die
öcke für der Sonnen Hitze / als für den Regen/ Kälte und Schnee beschü-

Nota. Weil die Hitze nicht wie die Kälte den Bienen so leichtlich Schaden
thut / als solle man die Stöcke gegen dem kalten Norden-Lufft am
meisten bewahren.

9. Die Löcher zum Aus- und Einkriechen der Bienen sollen nicht

gröſſer ſeyn / als daß eben eine Biene geraumlich aus- und einkriech
könne.

III. Den Platz und Ort/wohin man die Bienen-Körbe ſetzen ſolle/a
belangend / ſo ſolle der Meyer bey dieſem Hofe einen erwählen und ausſuche
der gegen Aufgang und Mittag die Sonne/ geſunden und friſchen Lufft hab
daſelbſten auch viel wol-riechende Kräuter und Bäume ſeynd / ein friſches u
lauffendes Bächlein habe/oder zum wenigſten ein reines ſtillgehendes Waſſe
ingleichen ein raumer unbeſetzter Ort/da den Bienen der Flug in das Feld h
ein zu Kräutern und Blumen offen ſtehet; Darum ſolle der Meyer wol zu
hen/daß er dieſelbige nicht ſetze an unſaubere Moraſten / Cloacken / ſtinckend
Waſſer/oder Miſtpfützen/und dergleichen.

2. Die Bienen-Gärten ſollen nicht zu hoch gelegen / ſondern fein niedr
ſeyn; Dann in den niedrigen Thälern können die Winde nicht alſo zu ihne
und wann ſie ledig außfliegen/ſo können ſie deſto leichter in die Höhe komme
und wann ſie wieder beladen nacher Hauß einfliegen / ſo können ſie ſich mit ih
Laſt deſto beſſer zu den Stöcken laſſen.

3. Sie ſollen nicht weit von des Meyers Wohnung ſeyn / damit d
Hauß-Vatter deſto öffter darnach ſehen könne.

4. Die Zäune/Mauren oder Einfaſſung der Bienen-Gärten ſollen nic
zu hoch ſeyn; Dann die Bienen fliegen gerne niedrig / dieweil ſie ſonſten in d
Höhe von den Vögeln auffgefangen/gefreſſen / oder ſonſten andere Verhind
rungen haben.

IV. Die Nahrung und Wartung der Bienen betreffend; So
Erſtlich zu wiſſen / daß die Bienen nicht gerne haben / daß man offt zu ihn
komt/dann ſolches hindert ſie an ihrer Arbeit/ ſonderlich am Mittag/ da ſie a
meiſten geſchäfftig und arbeitſam ſind.

2. Das Kraut und Graß/nahe bey der Bienen Gehäuſe / ſolle man jed
zeit hinweg ſchneiden/und den Platz rein halten/ damit die müde Bienen/ ſo
herunter fallen/ſich nicht verwickeln/und alſo nicht wieder auffkommen könne
Inſonderheit/ wann ſie ſchwärmen / und ihr Weiſel oder König ſich darinn
verwickelt.

3. Alle Spinnenweben und dergleichen Verhindernüſſen muß man v
den Stöcken/oder um dieſelbige hinweg thun/ und ſäubern.

4. Im Winter/und bey groſſer Kälte oder Schnee/ muß man die Flu
Löchlein mit einem Blechlein/ſo voller Löchlein/ zu machen / damit ſie Lufft h
ben/und nicht heraus krichen können.

5. Man muß aber fleiſſig Achtung geben bey groſſer Kälte / daß man
bey Zeiten mit einer Schuh-Ahl wieder öffnen / oder die Blechlein hinw

) das Eyß darvon thun/unterdeſſen eine Weile mit Stroh oder Mooß ver-
)ffen/und alsdann wieder mit dem Blechlein zu machen.

6. Im Februario oder Hornung wollen ſie gerne wieder heraus / wann
r zu ſelbiger Zeit noch groſſe Kälte und Schnee iſt / ſolle man ſie bey Tage
)t öffnen; Wann man will/kan man ſie des Nachts ein wenig öffnen/damit
Lufft bekommen/ und deß Morgens wieder zumachen.

7. Wann ſie ſich aber gar zu dick für das Flug-Loch legen/ und gerne her-
wollen/auch die Todten ſie verhindern/alſo/daß ſie offtmals verſticken / und
n ſo ſchädlich iſt/als ob ſie erfrieren/ſo ſolle man dieſelbige eröffnen / und die
ten Bienen hinweg thun.

8. Was die Speiſung anbelanget/ kan man daraus erkennen / daß ſie
angel an ihrer Nahrung haben / gemeiniglich nach dem Winter / nemlich/
an die Körbe leicht werden/ſo gibt man ihnen derowegen groben Honig/in
em Scherben warm gemacht oder geſchmoltzen / daß er weich und flüſſig
d/ alsdann den Korb umgekehret / und von dem beſagten Honig ein paar
iel-voll übergegoſſen/ſo werden ſie ſolches von einander ablecken und verzeh-
; Und dieſes ſolle man allezeit über den andern Tag thun.

Nota. Etliche machen ein klein Röhrlein von Holder/ wie ein klein Rinnlein oder Tröglein/ſo an dem einen Ende zugeſchloſſen iſt/ und füllen dieſes mit warmen Honig/ und ſtecken ſolches durch den oberſten Eingang deß Korbes.

V. Den **Werckzeug**/ſo ein Hauß-Vatter zur Bienenhaltung beyhan-
haben muß/ anbelangend / beſtehet derſelbige vornemlich in nachfolgenden
ücken:

1. Er ſolle haben eine gute Bienen Kappe/ſo entweder aus Canefaß/ oder
ber Leinwad gemacht ſeye / ſolcher Geſtalt / daß es über den Kopff gezogen/
über den Schultern herab hänge/jedoch nicht alſo offen gelaſſen / ſondern
er den Armen mit Bändern zugebunden werden könne / damit die Bienen
)t unter kriechen mögen. Vor dem Geſicht ſolle beſagte Kappe ein rund
r viereckicht Viſier auß dicken kupffernen Drath / woran drey oder vier dün-
neben einander/und über denſelbigen oben noch dünnere Dräthlein gehefftet/
gemacht werden.

Ein paar dicke wüllene Handſchuhe / worinnen der Bienen Angel nicht
in den Ledern ſtecken bleibet/und alſo die Bienen darvon ſterben müſſen.

3. Einen Flederwiſch/ oder Fiechten-Holtz Bretlein / wie ein Dolch ge-
cht/damit man den Bienen-Schwarm von den Bäumen und Aeſten ab-
ichen könne.

4. Etliche Korb-Tücher / aus dünnen Käß-Tuch gemacht / einer Ellen
g und breit / an einer Ecke ſolle eine Schnur angenähet / und an dem Ende

der Schnur eine höltzerne Pfrieme gebunden/ in den Korb zu ſtecken/damit d
Tuch vom Korb nicht abgehen könne.

5. Ein Zedelmeſſer / das an einem Ende blatt wie ein Schrott-Eiſen o
Maiſſel/etwann zwey Queer-Finger breit/und das an beyden Enden ſchneid
krumm gemacht/wie ein Winckel-Hacken / daß man deſto beſſer darmit dur
die Honig-Waben kommen/und ſelbige darmit außſchneiden könne.

6. Eine bequeme kleine Preß/ das Honig darmit auszupreſſen und zu r
nigen.

7. Ein Sieb oder Korb/wie auch Keſſel / Väſſer und kleine Züber au
runde gewürckte Säcke von gutem Garn / die Honig-Waben darein zu ſam
len/und dieſelbige außzupreſſen.

VI. Bey **Außnehmung deß Honigs und Wachſes** hat der Meyer
Acht zu nehmen.

1. Die Zeit/worbey zu wiſſen; Obwoln etlicher Orten gebräuchlich/ d
man die Bienen deß Jahrs dreymal beſchneidet; Nemlich / das erſte mal na
dem Frühling / das andere im Sommer / und das dritte mal im Anfang d
Herbſts. Andere ſchneiden die alten Stöcke im Herbſt / und in der Faſt
und die jungen im Frühling/und Anfangs deß Lentzens; So kan man jedo
keine gewiſſe Zeit zu dieſer Arbeit vorſchreiben / ſondern man muß dahin ſehe
wann die Honig-Waben am vollkommenſten ſeynd.

2. Das andere Kenn-Zeichen iſt / nemlich / wann es Zeit / die Bi
nen zu beſchneiden / wann die Bienen kein ſonderbares Gethöß und Schwä
men in ihren Körben machen / ſondern ein ſüſſes oder ſtilles Geſauß habe
Oder.

3. Wann die Löcher überzogen ſeynd mit Häutlein; Oder die alten Bi
nen die Hurnauſen auß den Körben ſcheuchen.

4. Die Bienen zu ſchneiden/iſt die bequemſte Zeit zu Morgens; Dann
iſt nicht gut/daß man ſie viel bemühe/wann es gar heiß iſt.

5. Wann man die Waben außſchneidet / ſo ſolle man den Bienen d
Honig nicht gar nehmen/ſondern auffs wenigſte den zehenden biß den fünffe
Theil deß Honigs darinnen laſſen / es ſeye gleich im Frühling oder Sommr
Im Herbſt ſolle man ihnen zwey Theile laſſen / und nur ein Drittheil herau
nehmen/damit ſie den Winter über genug Speiſe haben.

6. Wann die Waben vollkommen ſeynd/ ſo iſt es am beſten/wann m
ihnen zwey Drittheil nimmt. Wann aber die Waben nur halb voll ſeynd/
nimmt man nur die Helffte darvon. Dafern ſie aber viel weniger dann ha
voll ſeynd/ſolle man mit guter Beſcheidenheit,/ und ſo viel / als es ſich gebühr
darvon herauß nehmen.

7. Indeme man die Waben außſchneidet / ſolle man der Bienle
verſch

chonen/ und dieſelbige nicht tödten/ noch ſonſten verſcheuchen/ damit ſie noch er arbeiten/ und Nutzen ſchaffen können.

8. Die ausgeſchnittene Honig-Waben ſolle man alſobald an den Ort en/ wann man will den Honig machen/ und zudecken/ oder Fenſter und Lü- zumachen/ damit die Bienen nicht darzu kommen; Dann ſie ſolchem nach- en/ und das Ihrige wieder hohlen wollen.

VII. Von Scheidung deß Honigs und Wachs/ und Erkanntnüß ei- guten Honigs/ ſo hat die Hauß-Mutter nachfolgendes zu wiſſen:

1. Wann die Honig-Waben vorgelehrter maſſen außgeſchnitten/ und warm oder lau ſeynd/ ſo ſchüttet man ſie in einem langen Korb/ darunter t man ein Vaß/ damit der Honig darein trieffen könne/ jedoch ohne Preß Drücken.

2. Wann es demnach auffhöret durchzutrieffen/ ſo ſolle man den Korb gen/ und andere Waben einſchütten/ ſo lange und viel/ biß daß nichts mehr anden iſt.

3. Hernach ſetzt man den Honig in den Väſſern an einen kühlen Ort/ daß arte.

4. Die überbliebene Matery in dem Korb thut man zuſammen in einen l/ ſetzet es über das Feuer/ und gieſſet ein wenig Waſſer darzu/ daß es anbrenne/ oder austrockene/ und rühret es ſtätig umb/ biß daß die Ma- warm wird/ dieſes thut man hernach in gewürckte Säcke/ und preſſet den gen Honig daraus/ und dieſes wird das grobe oder Leck-Honig genen-

5. Den ausgepreſſten Honig thut man in ein abſonderlich Geſchirr/ und es ebenmäſſig an einen kühlen Ort/ damit er dick werde. Was aber im k bleibet/ thut man in einen Keſſel/ das Wachs daraus zu machen.

ota. Mann man Jungfrau-Honig machen will/ ſo ſuchet man den weiſſe- ſten und ſchönſten Honigſaim aus/ da keine Brut mehr darin iſt/ und procediret oder handelt darmit/ wie oben geſagt worden.

4. Die Kenn-Zeichen eines guten Honigs ſeynd nachfolgende vier cke:

1. Die Farb.
2. Der Geſchmack.
3. Der Geruch.
4. Die Schwere.

1. An der Farb ſolle er ſeyn/ wie das ſchönſte Weiß/ ſüß wie Zucker/ auch nzuſehen wie weiſſe Butter/ die man mit einem Meſſer ſchneiden muß; n der Honig/ ſo Gold-farb klar/ lauter und durchſichtig.

2. Er ſolle ſeyn wol geſchmack mit einer lieblichen Schärffe.

3. Durch

3. Durch den Geruch wird der gute Honig erkennet/wann er süsse riech nicht geil oder säuerlich stincket.

4. Je dicker und schwerer der Honig/je besser er dem leichten fürzuzieh nach dem gemeinen Sprichwort:

1. Das beste Oel oben.
2. Der beste Wein in der Mitten im Faß.
3. Der beste Honig unten im Geschirr.

Es solle aber der Honig nicht zu dick noch zu dünn seyn/sondern eine m telmässige Consistentz haben/und sich schön in die Höhe ziehen lassen/daß er Ablauffen nicht bricht; Dann wann er im Rinnen abbricht/so ist der Honig dick oder zu dünn/oder ungleich vermischt.

Ferner/ein guter Honig solle nicht zu lang am Feuer gekocht werden.

2. Wann er siedet/solle er keinen grossen Schaum geben.

3. Solle er nicht zu starck nach Thymian riechen oder schmecken.

4. Der Honig/so im Frühling und Sommer gesammlet/ist besser/da der im Winter.

5. Der weisse Honig solle die Qualitäten des gelben haben.

VIII. **Von Zubereitung deß Wachs**/und desselben Güte/so hat Hauß-Mutter ebenmässig zu wissen.

I. **Wie sie das Wachs reinigen und zubereiten**/auch

II. **Das beste Wachs erwählen und erkennen solle.**

I. Alles Wachs/darvon der Honig ist abgetropffet und außgepresset w den/thut man in ein klein Kesselein/giesset ein wenig rein Wasser darzu/läs es schmeltzen über einem gelinden Feuer/und wann es geschmoltzen/so gie man es in einem Zuber mit warmen Wasser/schäumet es ab/deckt es mit nem Sack oder etwas anders dicht zu/lässet es also langsam erkühlen. Herna wann es kalt worden/so nimmt man es heraus/thut alle Unreinigkeit unt darvon.

II. Gutes Wachs wird erkennet/wann es schön Gold-farb/wol riechen feist/klebricht/leicht/sauber/zähe/dicht und rein ist.

2. Bey Zubereitung des Wachses/wird nicht undienlich seyn/daß die fl sige Hauß-Mutter auch wisse:

I. **Wie man Wachs auff allerhand Manier färben/insonderhe aber/wie man das weisse Wachs machen solle.**

1. Man nimmt so viel rein Wachs als es nöthig/und zerschmeltzet es i Wasser/wann es geschmoltzen/so schöpffet man es mit einem grossen Löffel/u giesset es über eine grosse runde Waltzen/die in einem Zuber voll Wasser steht und umgedrehet wird.

2. Oder man lässet das Wachs durch ein Becken/darinnen acht ob

zeh

n kleine Löchlein seynd / über die Waltze lauffen / daß das Wachs sich in
ne dünne Schölfflein oder Häutlein zertheilet.

Diese solle man zusammen sammlen / und dieselbe auff ein naß Tuch legen /
eine geflochtene Hürte oder Tafel / stellet es an die Sonne / und begiesset es
öfftern mit frischem Wasser / biß daß es weiß genug wird.

3. Wann es weiß und schön / so schmeltzet es zu Kuchen oder Scheiblein /
ach dem es einem gefällig ist / und verkauffet oder verbrauchet hernach das-
ge.

Auff eine andere und bessere Art kan das weisse Wachs nachfolgender Ge-
gemacht werden.

1. Man nimmt ein beguem Gefäß / schmeltzet das Wachs darin / seihet
urch ein Beutel-Tuch ab / und macht es lauter und klar von aller Unrei-
eit.

2. Ferner thut man das gereinigte Wachs in einen küpffernen Kessel /
t es über ein lindes Kohl-Feuerlein / lässets warm werden und schmeltzen /
ann setzt man neben dem Kessel zwey Züberlein mit frischem Wasser / dar-
hut man in ein jedes Züberlein ein rundes höltzernes Scheiblein wie ein
ller / ohngefehr halben Fingers dick / oben in der Mitte mit einer Hand-
e / damit man den Teller oder die Scheibe in das Wachs duncken / und
der außheben könne.

3. Wann demnach das Was geschmoltzen / so nimmt man bey der Hand-
e die Scheibe auß dem Wasser / und duncket sie mit der untern Fläche in
Wachs / so hänget es sich fein dünn an / lösset selbiges hernach mit einem
sser ab / continuiret / darmit so lang / biß das Wachs alles aus dem Kessel
ehoben.

4. Die abgelösete Scheiben-Wachs / legt man auff reine Hürte / oder
er gehobelt Bret / stellet es in die Sonne / begiesset es stätig mit Wasser /
bleichet sie / biß es weiß genug.

5. Die Bleichung kan im Heumonat am besten geschehen / wann die Sonne
heissesten scheinet / muß man demnach solches zum öfftern mit frischem Was-
netzen gleich wie man sonsten das Leinen-Tuch bleichet.

Nota. Bey dieser Wachs-Bleichung solle man fleissig zusehen / daß bey win-
digem Wetter kein Staub / Asche / Sand Stoppel / oder andere Un-
reinigkeit auff das Wachs komme; Kan man demnach solches mit
nassen Tüchern bedecken / und unter denselbigen gleichmässig bleichen /
und vor aller Unreinigkeit bewahren.

II. Das schwartze Wachs zu machen / so thut man nur gebrandte Pa-
i-Asche unter das Wachs.

III. Grün Wachs / klein zerrieben Grünspan.

IV. Roth Wachs/ reinen zerriebenen Zinnober.

IX. Anbelangend den Bienen-Schwarm / und wie derselbige einzusammlen/ so hat der Meyer folgendes in Acht zu nehmen:

I. Die Gestalt des Weisers oder Königs der Bienen.
II. Die Gefässe oder Bienenkörbe.
III. Die Zeit und Erkanntnüß oder Zeichen des Schwärmens.
IV. Die Einsammlung oder Fassung der Bienen.
V. Wie man mit den Brut-Bienen umgehen solle.

I. Die Gestalt des Königs betreffend / so ist zu wissen / daß derselbige vornemlich vier nachfolgende Kennzeichen hat:

1. Ist er schön von Farb / gelb-glantzend und glatt.
2. Hat er an der Stirn ein weisses Flecklein.
3. Ist er gröſſer dann die andern Bienen / hat längere Füsse / und kleine Flügel.
4. Wohnet in dem öbersten Ort des Bienen-Stocks.

Nota. Etliche Bienen-Könige seynd schwartz-haaricht / und heßlich anzusehen/ diese seynd die böseſten und ärgſten / und wo man sie antrifft/ solle man sie umbringen und tödten.

II Die Gefässe oder Bienenkörbe/ worinnen man den Bienschwarm versammlen und fassen will/ sollen zuvor von den Spinnweben/ Staub/ und allem andern Unrath gesäubert / hernach mit Fenchel und Wantzenkraut / Melissen oder Honig-Blummen gerieben werden; Item / man mag auch oben an den Korb ein wenig Honig schmieren / und / ehe die Bienen außstossen und schwärmen / in Bereitschafft halten.

III. Die Zeit / wann die Bienen schwärmen wollen / kan man auß nachfolgenden Zeichen erkennen:

Erstlich anbelangend die Zeit / so geschiehet solches gemeiniglich am Margarethen-Tag / oder auff Johanni / dann um diese Zeit geben alle Bienenhalter fleissig Achtung.

Nota. Unter beyden Schwärmzeiten wird die jenige um Johanni für besser/ dann die / so um Margarethen-Tag geschiehet / gehalten.

2. Wann die Bienen ein oder drey Tage zuvor / ehe sie außfliegen wollen/ ein grosses Geschwärm und Brummen / oder Lermen im Korbe haben; Welches man am füglichsten vernehmen kan / wann man das Ohr an das Mund-Loch des Korbes hält / und fleissig zuhöret.

3. Oder wann sie ein oder zwey Tage zuvor sich am Mund-Loch auff einen Hauffen oder Klumpen hängen; Dann darmit zeigen sie an/ daß sie einen andern Ort oder Stelle suchen.

IV. Die Bienen einzusammlen / wann sie schwärmen / muß man alsobald

d die Bienen-Kappe und Handschuhe anthun / unterdessen aber solle man f einen messinen Becken / oder etwas anders klingeln / jedoch nicht gar zu t / sonsten schwärmen sie in die Höhe und verirren sich.

2. Wann sie sich nun an einen Baum / Ast / oder anders / angehänget haben / olle man sie alsobald mit einem Federwisch / oder den höltzernen Dolchen / ie oben gemeldet worden /) geschwind in einen saubern Bienenkorb herab ichen / biß daß man siehet / daß sie nicht mehr nach demselbigen Ort fliegen / n dieses ist ein Zeichen / daß ihr Weiser oder König im Korb ist.

3. Wann die Bienen durch das Klingeln sich nicht setzen / oder irgend an- gen wollen / so soll man einen Besem mit Wasser nehmen / und netzen / den- igen über sich sprengen / oder mit trockenem Sand und Erde unter sie in die he werffen / so kommen sie hernieder und setzen sich.

ota. Weiln bey Fassung der Bienen-Schwärme sich offt mehr / als ein Wei- ser / oder König / findet / muß man derowegen nachfolgender Ge- stalt procediren.

. Muß man den Schwarm scheiden / für allen Dingen aber erst den Wei- oder König auffsuchen; Wann er nun gefunden / so schüttet man die Bienen leich auff die Erde / und zertheilet sie. Und dieses solle man thun des Abends b der Sonnen Untergang.

2. Wann ein Schwarm sich in eine Mauer-Ritze / Loch / oder engen Win- gesetzet / also / daß man ihme weder mit dem Federwisch und Dolchen nicht kommen / viel weniger den Korb vorsetzen könte; So müste man den hwarm mit Rauch treiben / daß er sich herauß gebe / und an einem andern t / damit man ihn desto besser fassen könte / ansetzen möchte.

3. Dafern sich aber ein Schwarm an einen Ast eines Baums ansetzen solte / man auch schwerlich beykommen könte / so müste man sehen / wie man den Ast einem Haken / oder andern Ding / herab ziehen / oder abschneiden / und also angehängten Schwarm abstreiffen oder schütteln könte.

Nota. Wann dieses geschehen / so solle man den Korb nicht gleich auffrecht stellen / sondern auff eine Seite legen / mit dem Boden gegen der Son- nen / und vornen zugedeckt / mit grünnen Zweigen / Blättern / oder Graß / also / daß sie die Sonne nicht sehen.

V. **Wie man mit den außgeschwärmten Bienenkörben / und rinnen verbliebenen Brut-Bienen umgehen solle / hat der Hauß- atter endlich ferner zu wissen:**

1. Nachdeme die Bienen / oder der erste Schwarm / auß dem Korbe gefloh- n / so solle man den Korb mit der Oeffnung auffwärts setzen / und sehen ch dem Honig-Waben / hernach den Brut-Bienen / die allda noch nicht auß- klaubet seynd / mit einem scharffen Messer die Köpffe abschneiden / zuvor aber

ruß man die übrige Bienen / mit brennenden Lunten oder Rauch / in d
Gipffel des Korbs treiben.

2. Wann nun die groſſe Waben außgeſchnitten / und den Brut-B
nen die Köpffe zugleich abgenommen / ſo ſolle man ſieben oder acht Tage / a
nach Belieben noch länger warten / biß er wieder ſchwärmt / und diß geſch
het darum / daß die Brut-Bienen ſonſten keinen Nutzen einbringen / als d
Bruten.

X. Anbelangend die Verſetzung der Bienen / von einem Ort in den a
dern ; Oder / da man ſie verkaufft / vertauſcht / oder ſonſten über Land füh
muß.

1. So ſolle man zugeſpitzte Höltzer zwiſchen das Gewäb einſtecken / u
veſt beſetzen / alſo daß es weder auff ein noch ander Seite weichen kan.

2. Alsdann ſetzt man die Körbe wieder auffrecht / und läſſet ſie ein
Tag vorher ſtill ſtehen / daß die Bienen ihr verletzt Gewebe wieder heilen / u
das abgelauffene Honig wieder ſammlen.

3. Hernach bindet man die Körbe mit Tüchern zu / und vermacht
Eingänge dicht / damit keine Bienen herauskommen / und hinweg fliegen k
nen ; Legt ſelbige alsdann auff einen Wagen / auff eine Seite / und führet
bey der Nacht an den Ort / wo man ſie hin haben will.

4. Dafern aber die Reiſe nicht in einer Nacht könte vollbracht werd
und der Ort / dahin man ſie führen will / zu weit entlegen wäre / ſo muß man
des andern Tags irgends auffs Feld ſetzen gegen Mittag / und ſolches auff e
Reihe neben einander / und eröffnen ihnen den oberſten Eingang / daß ſie ſe
gen Tags etwas zu ihrer Nodurfft einſammlen können.

5. Des Nachts führet man ſie alsdann wieder fort / biß an den Ort /
man ſie hin haben will / und ziehet die eingeſteckte Höltzer wieder heraus.

XI. Betreffend die Kranckheit der Bienen / und wie ihnen zu helffe
wiewol dieſelbigen ſehr viel und mancherley / und alle zu beſchreiben eine gr
Weitläufftigkeit erfordern möchte : als wollen wir den Bienenhalter und ſe
fältigen Meyer nur die vornehmſten / und nachfolgende in dreyen Stück
vorſtellen / und was er dabey zu wiſſen vonnöthen hat / in gewöhnlicher Kür
andeuten ; und ſeynd dieſelbige.

I. Die Peſt.
II. Der Durchlauff.
III. Die Kält und Mattigkeit.

Die Peſt erhebt ſich unter den Bienen auß böſem unflätigem Geſtanck
den ſie leyden ; nemlich wann die Bienen gegen Winter in das Hauß geſe
werden / da ſie naß vom Felde kommen / und die Flugläcker ihnen mit H
verſtopffet werden / daß ſie alſo den gantzen Winter über müſſen darinn
verbl-

leiben / und nicht eintzler Weiſe können außkommen ; ſo verurſachet die chtigkeit oder Näſſe / die alſo geſchloſſen nicht außtrocknen können / und Brodem / ſo die Bienen insgeſammt machen / daß ihr Werck verſchimmelt : ſo die Bienen ſich nicht können reinigen / ſo bleibet der Geſtanck bey ihnen / ſen alſo hin und wieder / und ſuchen ein Löchlein zum Außgang / und ſo ſie en finden / erlähmen und erkalten ſie endlich / und bleiben auff dem Boden rig ſitzen / dieweil ſie ſo viel Krafft nicht haben / zu den andern wieder hin-zukommen / alſo ſterben ſie zuletzt : und ſo nun ihrer viel geſtorben / und einander liegen / fangen ſie an zu ſtincken / durch welchen Geſtanck die rn auch angeſteckt werden / daß alſo im Außgang des Winters ihrer we-brig verbleiben.

Dieſer Kranckheit nun vorzukommen / iſt kein beſſer Mittel / dann daß ſolche Körbe an einen ſchönen trocknen Tage / in friſche Lufft / in den Bie-Garten ſetze / und öffne die Löcher für ein paar Tage / auff daß der ſtincken-dampff kan außziehen : man muß aber gegen die Nacht für der Kälte öcher wieder zuſtopffen.

Der **Durchlauff** bey den Bienen kommet auß nachfolgender Urſa-heimlich / wann die Bienen Mangel an ihrer Nahrung haben ; dieſes er-t man daraus / wann an ihrem Eingang und unterſtere Werck / welches / beſchmeiſſet und unflätig / den Durchlauff anzeiget / durch welchen ſchwächet und abgemattet werden / alſo / daß ſie nicht wieder auffliegen n.

Darwider ſolle man im Herbſt / wann man außetlichen Körben den g ſchneidet / etliche Honigſaime bewahren : Wann demnach der Win-d fürüber / und man vermercket / daß etliche Bienen den Außlauff ha-ſolle man ihnen ein ſtück Honigſaims zu dem öberſten Loch einſtecken / eſt machen / ſo werden ſie daran kommen / und ſich davon ſpeiſen und

L. Nota. Wie die Bienen für der Kälte und Mattigkeit zu verwahren / n bereits Meldung geſchehen.

I. **Endtlichen die Raub-Bienen zu tödten** / weiln dieſelbigen ſehr ich / indeme ſie die guten und zahmen Bienen nicht allein umbringen / n denſelbigen auch den Honig nehmen / hat der verſtändige / emſige / e / und ſorgfältige Hauß-Vatter nachfolgendes in Acht zu nehmen :

I. **Die Erkanntnüß der Raub-Bienen.**

II. **Wie man die Hauß-Bienen gegen dieſelbe verwahren ſolle.**

Die **Raub-Bienen** / werden am meiſten erkennet / aus denjenigen n / ſo eine Zeitlang umb das Fluglock herum ſchweiffen / ehe ſie hinein

kriechen dörffen; Weiln sie sich als Rauber vor den andern fürchten / und d den Raub erst streiten müssen.

Diesem nun vorzukommen / muß man fleissig auffmercken / von welch Ort sie herkommen / und wohin sie wieder abziehen.

Dieses nun am besten zu erkundigen / solle man die Bienen im Korbe m reinem Waitzen-Meel bestreuen: Die jenigen nun / so weiß herauß komme und hinweg fliegen / dieses seynd Raub-Bienen.

Solle man demnach die Körbe an einen fernen Ort ein Tag acht / oder hen vorsetzen / biß daß die andern das Rauben vergessen haben.

Man solle auch die untersten Löcher der Körbe zustopffen / und an dem ob sten nur so weit offen lassen / daß eben nur eine Biene durchgehen könne / so n gen sie sich desto besser für den Raub-Bienen verwahren.

Den Bienen seynd nachfolgende Sachen schädlich und zu wieder:

1. Eine Art von Motten / so man den Wolff nennet; Dieser seynd etl klein / wie Raupen / und bespinnen das Honig-Gewärbe / verwandeln sich h nach in Zwiefalter oder Molcken-Diebe.

Solche zu vertreiben / nimmt man einen eysernen Drat / ohngefehr Spannen lang / macht solchen an einem Ende blatt und scharff / und bieget krumm / wie einen Krätzer oder Krücke; Am andern Ende macht man es spi wie einen Priemen / und bieget es auch krumm / damit kan man die Wür allenthalben außziehen / und dieses solle man alle acht Tage thun.

Dafern aber die Würmer im Honig-Gewäbe säßen / so muß mans r herum heraus schneiden / daß sichs nicht vermehre.

2. Ameissen verderben auch den Bienen den Honig.

3. Katzen solle man auch nicht leiden / daß sie in die ledige Bienen-St liegen / und also von ihrem Haar darinnen verbleibe; Dann dieses hassen Bienen / und bleiben nicht gerne in der gleichen Körben.

4. Mäuse fressen auch den Honig auß.

5. Bienen können endlich nicht leiden die rothe Farbe / trunckene Le Item / wer Knobloch oder Zwiebel gessen / oder Brandwein getruncken; Ji wer einen stinckenden Athem hat / todte Krebse / Kröten / Schwalben / Spe und alle stinckende Sachen.

Von den Kräutern seynd den Bienen schädlich / der Wermut / Kröten-Dill / Buchsbaum / und dergleichen.

CLASSIS XXIV.

Von den Fischen ins gemein.

Ann demnach die Fische bey einem Land Gut auch ihren sonderbaren Nutzen / und also der verständige Haußhalter von deroselben Unterschied / Art / Natur und Eigenschafften / auch gute Wissenschafft solle; Als wollen wir zur Nachricht folgendes Summarischer Weise und das übrige einem jeden / so ein bessers weiß / hiermit heimgestellet

Es werden aber die Fische auff dreyerley Art zu betrachten vorgestellet /

. Nach ihrem Namen und Geschlecht.
I. Nach ihrer Natur und Eigenschafft.
II. Nach ihrem Gebrauch / Nutzen und Schaden.

Anbelangend der Fische Namen / seynd die bekandteste nachfol-

. Hecht.
. Karpffen.
. Berßig.
. Salmen.
. Lachs.
. Forellen.
. Bräßem.
. Barben.
. Schleyhen.
0. Mayfisch.
1. Rothungen.
2. Nassen.
3. Weißfisch.
4. Karuschen.
5. Ahlruppen.
6. Lampretten.
7. Aschen.
8. Grundeln.
9. Kressen.
20. Schmerlen.
21. Neun-Augen.
22. Sälmling.
23. Ahl.
24. Häring.
25. Stockfisch.
26. Platteiß.
27. Haußen.

Hieher gehören auch:

1. Krebs.
2. Austern.
3. Muscheln.
4. Schnecken.
5. Schiltkroten.

I. Die Natur und Eigenschafft der Fische betreffend / kan solches folgenden Stücken begriffen werden:

1. Alle

1. Alle Fische seynd kalter und feuchter Natur / weiln sie im ko Wasser ihre Wohnung haben.

2. Fische aus den gesaltzenen Wassern seynd gesünder / denn die auß s Wassern; Dann einen gesaltzenen Hering auß der Thonnen kan man u kocht und roh essen / hingegen andere Fische nicht.

3. Alle Fische auß fliessenden Wassern / insonderheit wo grober Sa Kieß und Stein ist / seynd besser / als die jenigen / so auß sumpffichten S Gräben / und andern morastigen stillstehenden Wassern kommen.

4. Alle Fische / so Schuppen haben / seynd gesunder / dann die jeni so keine Schuppen haben.

5. Unter den jenigen Fischen / welche ein weiches Fleisch haben / seyn gröbsten die besten. Hingegen

6. Seynd die kleineste Fische / welche hartes Fleisch haben / besser dan jenigen / so weiches Fleisch haben.

7. Alle Fische / die hartes Fleisch haben / seynd besser / dann die jenig weiches Fleisch haben.

8. Fische / die ein subtiles / weiß und feines hartes Fleisch haben / seyn zeit besser und gesünder / dann die jenigen / so ein weiches / zähes und schleimi Fleisch haben.

9. **Gebratene Fische** seynd gesunder dann die gekochten; Dann das Feuer wird denselbigen ihre überflüssige Feuchtigkeit benommen.

10. **Hecht** seynd kalt und feucht im andern Grad; Die besten werd fangen in fliessenden Wassern / oder grossen Weyhern und Teichen / so sumpfficht seynd.

11. **Karpffen** seynd mittelmässiger Natur / und die frischen dieb

12. **Berßig** giebt eine gute Nahrung / so leichtlich zu verdäuen / is geschmack und heilsam dem Menschen / dieweil es in Blut verwandelt r welches einer mittelmässigen Consistentz ist; Derowegen dieser Fisch / grosser Herren Tisch / allezeit in sonderbahren Würden für andern den zug hat.

13. **Barben** seynd hitzig im ersten / und trocken im Anfang des a Grades / und seynd die kleinen / welche in harten Wassern gefangen we die besten.

14. **Schleyhen** seynd kalt und feucht im andern Grad; Die beste den in fliessenden Wassern oder Weyhern im Herbst oder Winter gefang

15. **Forellen** seynd einer kalten Natur im Anfang des ersten / un feuchten am Ende desselbigen Grades. Unter den Forellen allen aber die besten / welche in den aller stärckesten und felsigten Bronnen-Quelle fliessenden Wassern gefangen werden.

16.

6. Aehle ſeynd einer kalten Natur im erſten / und feucht im andern
Unter denſelbigen aber iſt der beſte / welcher im Frühling in lauterm
er gefangen worden.

7. Meyfiſch ſeynd kalt im erſten / und feucht im andern Grad. Die
werden in flieſſenden Waſſern gefangen.

8. Lampreten ſeynd einer mittelmäſſigen Wärme / und feucht im erſten
Die beſten werden im Frühling im flieſſenden Waſſern gefangen.

Die Fiſche zur Speiſe zu gebrauchen / hat die ſorgfältige Hauß-
er nothwendig zu wiſſen / zu welcher Zeit und Monat im Jahr ein jeder
m beſten ſeye.

Wiewol nun zwar hiervon unterſchiedliche Meinungen ſeynd / und man
r allen Dingen nach jedes Landes Art / Gewonheit und Gelegenheit rich-
ß / ſetzen wir / jedoch hiermit niemand vorgegriffen / ins gemein nachfol-
Anmerckungen:

Der Salm iſt im Aprillen und Mayen / und eine Weile darnach / am

Nota. Von St. Jacobs-Tag / biß auff St. Andreæ / wird der Salm
achs / und iſt.

2. Der Lachs zwiſchen / St. Michaelis- und St. Martins-Tag am

3. Der Sälmling / Stockfiſch und Rufolck ſeynd im Aprill und Mayen
ſten.

Der Sälmling klein und groß iſt allwegen gut.

4. Forellen ſeynd im Aprill und Mayen gut / im Winter aber am

5. Der Hecht iſt das gantze Jahr gut / im Auguſto oder Heumonat aber
ſten.

ota. Es ſeynd zweyerley Hechte; Der jenige / ſo man im Hornung fänget /
iſt beſſer / dann der jenige im Mertz / ſo Fröſche friſſet / und der
ſchlechteſte iſt.

Alle Milcher ſind beſſer dann die Rögner.

Im Laichen ſind alle Fiſche ins gemein nicht gut.

6. Karpffen ſeynd durch das gantze Jahr gut / ohne wann ſie laichen / ſo
iehet zwiſchen Oſtern und Pfingſten. Im Herbſt aber ſeynd die Karpffen
eſten.

7. Berßig iſt allezeit gut / ohne im Mertz und Aprill / ſo er gelaichet

8. Der Barb hat ſeine Zeit vom Majo an daß er gut iſt / biß in den Heu-
at und Septemper / zu welcher Zeit er am fetteſten iſt.

Sein Rogen ist schädlich. Vom October biß den nachfolgenden M hat er keinen Rogen; Und ist derowegen sicherer zu essen/ aber er ist mager.

9. Die Schleyhe ist im Mertzen und Brachmonat am besten.

10. Bräßem und Nassen seynd im Februario und Mertzen gut.

11. Die Aesche ist gut im Augusto/und ist im Herbst am besten.

12. Die Neun-Augen seynd von Jacobi biß in die Fasten gut. Im F nung und Mertzen seynd sie am besten.

13. Der Ahl ist gut im Mayen, biß nach unserer Frauen Tage der Erm oder nach dem Brachmonat. Ist am besten nach Ostern/ biß zu Anfang Herbstes. Ist auch gut im Winter.

14. Lampretten seynd am besten im Mayen.

15. Grundeln seynd im Februario / Mertz / Aprill und Mayen g Junge Grundeln aber mit Petersilien seynd allezeit gut.

16. Ein Steinbeiß ist im Aprill und Mayen gut.

17. Kressen seynd im Mertz und Aprill am besten. Im Mayen n nehmen sie ab.

18. Hering seynd vom Augusto biß in den Christmonat / an den jen Oertern / wo sie gefangen werden / am besten. Die gesaltzene aber speiset m in der Fasten.

Nota. Dieser Fisch hält sich am längsten im Saltz.

19. Krebse seynd am besten in den jenigen Monaten / so kein R. hab Als im Majo / Junio / Julio / und Augusto.

Nota. Von den Krebsen ist das Weiblein vom December oder Christ nat biß in den Frühling am besten.

Im Vollmond seynd die Krebse am vollkommensten.

20. Was im übrigen die Hauß-Mutter ferner von Zurichtung der Fis zu wissen vonnöthen hat/ist in der Claß vom Kochen weiters nachzusehen.

CLASSIS XXV.

Von Weyhern und Fisch-Teichen.

BEy einer wol-bestellten Meyerey hat man absonderlich dahin zu tracht daß an keinem Dinge / welches den Eigenthums-Herrn zum Vort und guten Nutzen dienen möge / nichts ermangele.

Wann nun die Fisch-Zucht und Fischereyen nicht das Geringste/und m von den Fischen die Nahrung und ein gutes Einkommen haben kan; D wol

wir ſolches bey unſerm Meyerhof auch nicht ermangten laſſen / und er-
n nach Gelegenheit des Landes einen von dem Wohnhauſe nicht gar zu
ntlegenen Platz zu zweyen Fiſch-Teichen / und was bey dieſer Anordnung
wird in Acht zunehmen ſeyn / wollen wir ſelbiges in nachfolgenden
ſen kürtzlich andeuten:

I. Die Situation und Erwählung des Orts.
II. Die Zurichtung der Dämme / ſamt deroſelbigen Zugehör.
III. Die Kennzeichen eines guten Teiches / auch was demſelbi-
gen nützlich und ſchädlich iſt.
IV. Die Beſetzung des Teiches.
V. Die Unterhaltung deſſelben.
VI. Die Speiſung der Fiſche.
VII. Den Fiſchfang und die Zeit deſſelbigen.
VIII. Von den Fiſchbehaltern.

ta. Bey Erwählung eines bequemen Platzes und Zurichtung eines
Teiches / muß man vor allen Dingen des Landes Art und den Grund
igen wol erkundigen / nemlich / was derſelbige für Fiſche leiden könne /
ann auch das Waſſer / ſo man zur Unterhaltung der Fiſche nöthig hat.

. Anbelangend den Grund und die Erde / ſo iſt zu wiſſen / wo viel
amm und Koth iſt / da ſeynd Schleyen / Aehle und Karpffen gerne. Im
chten werden ſie gerne fett.

. In ſtein- und ſandichten Fließ-Waſſern ſeynd die Grundeln / Schmer-
britzen / Kaulhaupter / Forellen und Krebſe gerne.

3. Wo das Land eng / grüblicht / ſandicht und ſumpicht iſt / oder / da es
n kein Getraide träget / da kan man Fiſch-Teiche hinmachen.

etreffend das Waſſer / ſo iſt in Acht zu nehmen:

1. Daß der Teich das gantze Jahr ſein Waſſer haben möge / und nicht
ockne.

2. Daß man oben an dem Teich oder auff der Seiten / das Waſſer da-
iten könne.

3. Wohin das Waſſer am meiſten ſeinen Hang hat / nach ſolchem muß
ſich mit dem Damm richten / daß derſelbige nicht zu ſtarck noch zu ſchwach

4. Der Teich ſolle an einen Ort geleget werden / daß er von der nächſten
l- und Brunnen-Waſſer einen guten Zuſchuß haben möge.

5. Seynd aber die Quellen in dem Teich darinnen / ſo iſt es deſto beſſer;
n die geben des Winters ein warmes Waſſer / alſo / daß die Teiche nicht
lich zugefrieren / und die Fiſche Lufft behalten / und nicht erſticken.

6. Am beſten iſt ein Teich zu machen an dem Ort / da man nicht tieff

graben darff / und da man nur vornen einen Damm zu machen hat ; Dan sonsten kostet ein neuer Teich mehr zu graben / als er in 20. Jahren wieder ei bringen kan / nach dem alten Sprichwort :

Viel Gärten * und gegrabene Teich /
Machen viel Mühe / und selten reich.

* Gärten / wegen der Zäune / und Liegung ausserhalb der Städt

7. Wo man eine solche Situation oder Gelegenheit des Landes hat / d man etliche Teiche hinter einander machen kan / also daß das Wasser von neun in den andern seinen Abfall hat / so ist es sehr gut / und kan man immer nen nach dem andern fischen / und grossen Nutzen daraus haben.

II. Die **Zurichtung des Damms** bestehet.

1. Erstlich in vester / guter und starcker Erde / so wol und hart eingestamp fet und getretten / auch zu Zeiten Weyden in der Mitte darauff gesetzet / so derlech wo man nicht rechte gute Erde haben kan / daß also die Wurtzel von d Bäumen die Erde wol zusammen halten könne.

2. Auff den Seiten des Damms / wo es die Grösse des Teichs erfordet kan man zwey oder mehr Flut-Rinnen machen / damit im Fall der Noth d übrige Wasser ablauffen möge.

3. Die Flut-Rinnen müssen mit einem Gegitter von engen auffrecht stehenden eingezapfften Höltzern verwahret werden / damit die Fische von d grossen Menge der wilden Wasser / so etwann in den Teich gefallen / nicht u hinaus geführet werden.

4. Oben an dem Teich / wo das Wasser hinein laufft / muß man e Zäunlein drey oder vier hinter einander machen / daß die Fische nicht hera steigen ; Dieses ist aber zu verstehen / wann der Teich oben hinaus gar flac und nicht tieff ist.

5. Wo man aber keine Flut-Rinnen machen will / so setzet man etli Münche (dieses seynd breite und hohle Höltzer /) an dem Damm / wie m sonsten an das Zapff-Loch pfleget zu setzen / dardurch das übrige Wasser d Teiches möge abschiessen.

6. Das Zapffen-Loch solle mitten am Teich / und wo das Wasser am t festen am Damm stehet / gesetzet werden / damit man / wann man den Teich fischen will / das Wasser vom Teich fast gantz ablassen möge.

7. Vor dem Zapffen-Loch muß man es mit einem gevierdten bretten durchlöcherten Kasten / oder mit einem geflochtenen Zaun vermachen / damit d Fische bey dem Abzapffen nicht heraus lauffen können.

8. Hinter dem Ablauff des Damms kan man ein Schritt oder sechs ein kleinen Zaun von Reissigt machen / daß / wo die Fische etwann durch den Ab laß heraus kommen / dieselbige hinein fallen.

Fig: O

fol: 317

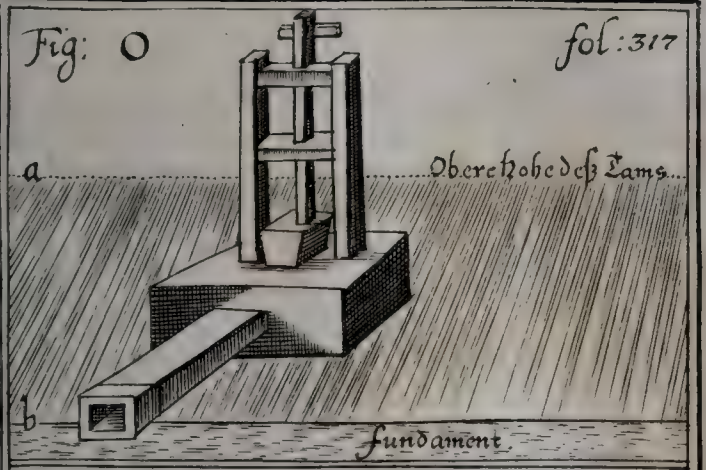


Fig: P.

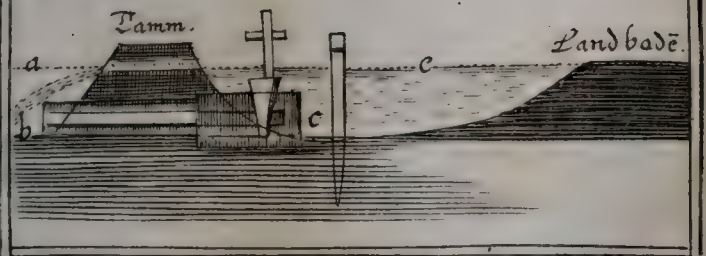
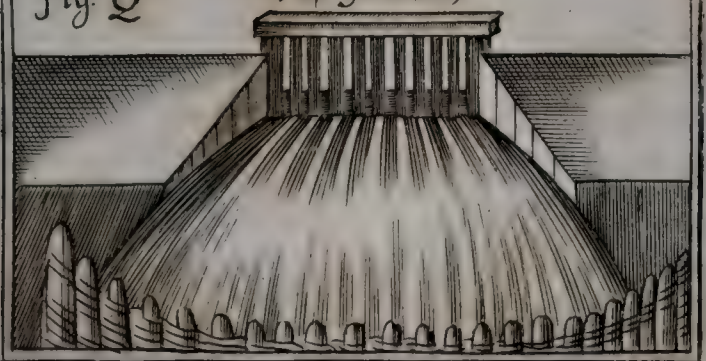


Fig: Q

Daß Fluth beth.



9. Das Zapffen-Loch muß mit einem grossen starcken Münch wol verret seyn.

Die Gestalt und Form / wie dieser Münch seyn solle ist in beygesetzter Fi- Lit. O. zu sehen.

Fig. O.

10. Die Höhe des Damms solle nicht weniger dann zween Schuhe / und mehr dann vier Schuhe über das Wasser außgehen.

11. Die untere Breite oder Anlag des Damms / solle in den Land-Boden wenigste sechs Schuhe tieff außgegraben / und die außgegrabene Erde er vest eingestampffet werden.

12. Wie breit der Fuß des Damms anzulegen / muß man sich nach der sse und Menge des Wassers-Lasts richten / je mehr und gröſſer nun der) / auch an diesem Ort tieff und eng / je stärcker muß der Damm angeleerden / derowegen keine gewisse specificirte Breite hierinnen kan vorgeben werden.

13. Es solle aber der Damm inwendig gegen dem Wasser fein flach icht werden / damit man den Teich desto bequemer außfischen könne / auch Wasser mit seiner Last und Gewalt den Damm nicht leichtlich durchbrenöge.

Fig. P.

14. Der Damm solle unten im Fuß dreymal so breit seyn / als er ist.

15. Wann der Damm sechs Schuhe hoch ist / so solle er oben auch sechs uhe breit / und unten am Fuß achtzehen Schuhe angeleget seyn / dann / so Schuhe er Höhe hat / so viel Schuhe muß er oben auch breit seyn / und unlle er dreymal so dick seyn / als er oben breit und hoch ist.

16. Die Länge des Damms richtet sich nach der Gelegenheit des Orts; ein breiter Teich muß einen langen Damm / und ein enger Teich einen n Damm haben.

17. Unten am Grund des Damms muß man fein fett- und zähes Erdhaben / gleich dem jenigen / so man etwann von einer Pflugschar abschneiund solle die Erde wol eingetretten und gestampffet werden / wie oben ge worden.

18. Der Damm muß nicht gleich auffgeführet / sondern unten breit seyn / vorgesetzter Proportion, und in die Höhe immer schmähler werden / wie er Figur P. klärlich zusehen.

19. Der Damm solle fein gleich auff einander nach und nach gesetzet und ret werden.

20. Wann man einen neuen Teich angeleget hat / ſo muß man da Waſſer im Anfang nicht ſo gar häuffig und ſchnell hinein lauffen laſſen / weil der Damm noch gar luck und dünn iſt / und ſich die Erde noch nicht genug g ſetzet hat / ſonſten ſackt das Waſſer dardurch / wie durch ein Sieb / und reiſſ endlich der Damm ein.

21. Am beſten aber iſt / man laſſe den Teich am erſten nur halb voll Waſſe und wann er eine Weile oder etliche Tage geſtanden / ſo läſſet man wieder a ders und neues Waſſer hineinlauffen / damit es das alte Waſſer abtreibe / w ches die Bitterkeit von den Bäumen oder Wurtzeln in dem Teich an ſich ge gen / dann ſonſten die Fiſche darvon ſterben möchten.

III. Die **Kennzeichen eines guten Fiſch-Teiches** betreffend / und w demſelbigen nutz- oder ſchädlich / hat man folgendes in Acht zu nehmen:

1. Ein guter Fiſch-Teich / inſonderheit zu den Karpffen / ſolle einen g ten läimichten Grund haben; Dann darvon werden die Fiſche fett und w ſchmeckend / wachſen und nehmen gerne darinnen zu.

2. Der Teich ſolle nicht an trockenen Orten / ſondern wo es feucht / an leget werden; Auch da nicht eine harte / dicke / ſondern eine feine / lucke und dür Erde iſt / ſo ebenmäſſig dem Karpffen gut.

3. Ein guter Teich ſoll in der Mitte ein wenig eingeſencket / doch b und lang ſeyn.

4. Ein guter Teich wird auch dafür gehalten / wann derſelbige in Form eines halben liegenden Mondes / als ⌣ gemacht wird.

5. Ein guter Teich kan mehr Nutzen bringen / als ein Acker; Dann Zuber voll Karpffen iſt theurer / als ein Zuber voll Korn.

6. Das gemeine Land-Waſſer / ſo von der Sonnen-Wärme laulicht den Fiſch-Teichen gut. Hingegen ſeynd

7. Die Waſſer / ſo von dem Gebürge / inſonderheit von dem Schnee / k men / den Karpffen ſchädtlich; Gleicher Geſtalt

8. Die Bronn-Quellen / wo ſonſten kein ander Waſſer darzu fällt / ſe dieſen Teichen nicht gut; Es ſeye dann / daß man Forellen / Schmerlen / dergleichen / drein haben wolte.

Nota. Wann man den Grund-Boden eines Teiches zwey Schuhe tief Läimen / darunter gemahlen Maltz gemenget / macht / ſo habe Fiſche gute Nahrung.

IV. Bey **Beſetzung der Teiche** / hat man meiſtens dahin zu ſehen:

(1.) **Von was für Fiſchen man den gröſten Nutzen haben** n

(2.) **Wie viel man Fiſche in einen Teich / nach deſſen Gröſſe** zen ſolle.

(3.) **Den Unterſchied der Fiſche unter ſich ſelbſten** / beyd Geſchle

Geſchlechts, nemlich / wie viel deroſelben ſollen zuſammen genommen werden.

4.) Die Zeit der Beſetzung an ſich ſelbſten.

Die beſten Teiche werden mit Karpffen beſetzet / welches bey haltungen / und zum Verkauffen / ſeinen ſonderbahren Nutzen hat / in deſe Fiſche wol ſpeiſen / und nach dem Gewicht verkauffet werden.

Wie viel man Karpffen-Saamen in einem Teich außſetzen könne man wiſſen / daß man der Sache nicht zu viel noch zu wenig thue.

:

Setzt man viel / ſo haben ſie nicht Nahrung genug.

Setzt man wenig / ſo hat man geringen Nutzen darvon.

uff ein Morgen-Feld ſetzt man entweder vier / fünff oder ſechs Schock / nd von 240. biß 360. Stück Setzling.

Man nimmt auch auff ein Morgen nur drey Schock Karpffen / das ſeynd Stück / damit ſie nicht gedrang ſtehen. Oder

Auff ein Morgen fünff Schock / ſeynd 300. Speiß-Fiſche.

.) Betreffend den Unterſcheid der Fiſche / ſo iſt zu wiſſen:

. Daß man bey Setzung der Karpffen-Teiche gemeiniglich eine unge- Zahl nimmt: Nemlich / zween Rögnern einen Milcher; Oder zu vier / fünff / ſechs Rögnern einen Milcher; Dann / wann man hundert uſend Rögner in einen Teich ſetzet / und thut keinen Milcher darzu / ſo n ſie nicht.

. Ein Setzling von Karpffen / ſolle zwiſchen Kopff und Schwantz eine Spanne lang ſeyn.

Junge Karpfflein zu verſetzen / ſolle man auſſerwählen / wann der Saame einen Kopff hat / und die Augen fein ein wenig herauß vor dem Kopff

Item / die einen feinen dicken breiten Bauch haben.

Die Schuppen und Floß-Federn ſollen nicht gelb / bleich / oder Tod- rb / ſondern fein gläntzend und weißlicht / und der Leib mehr breit / dann m.

a. Wann ein Setz-Karpff einen groſſen Kopff hat / und einen langen / ſchlancken / ſchmahlen Bauch / voller unzeitigen Rogen / und bleiche Floß-Federn / ſo iſt er nichts nutz / und dienet nicht zur Beſetzung des Teiches / ſondern kan verſpeiſet werden.

Wann die Teiche tieff / und kein Röhrig haben / muß man etliche Ge- Reiſſigt einpfählen / daß die Karpffen daran abſtreichen können. Dar- e man die Streich-Karpffen nur in kleine Teiche / biß ſie geſtrichen

7. Wann

7. Wann der Saame in drey Monaten eines Fingers lang/und vo Sonne lebendig worden / so muß man ihn in einen andern Teich fortsetz wächset es groß; Dann / lässet man den Saamen in einem kleinen Teic wächset er nicht.

8. Man hat auch bey grossen Teichen zwey kleine Streich-Teichlein ein setzet man in jeden funffzehen Streich-Karpffen / und allezeit zwey R gegen einen Milcher; Also / wann funffzehen Karpffen gesetzet werden/ so sen zehen Rögner und dargegen fünff Milch-Karpffen seyn.

9. Wann man einen Teich fischet / so solle man die allergrösseste H und Streich-Karpffen außlesen.

10. Die Milcher sollen lang und schwang seyn/und Milch von sich wann man sie ein wenig druckt.

11. Die Rögner/so die grösten unter dem Hauffen / sollen voller seyn / und grosse weite Bäuche haben.

12. Die Streich-Karpffen solle man absonderlich in einen engen Kasten oder Behalter thun / da sie nichts zu essen / und keine Weyde hab

13. Item/man solle sie vom Herbst an / wann sie auß dem Teich gefa biß auff die Creutz-Wochen stehen lassen; Damit sie dürr und schwang w Dann je dürrer die Streich-Karpffen / je besser und mehr sie streichen. gegen / fette Karpffen streichen selten.

14. Damit die Karpffen gerne streichen/so rädet man Aschen gar klei menget sie unter Saltz / darmit reibet man den Streich-Karpffen die und Bäuche/und druckt ihnen das Saltz und Asche wol in den Nabel.

15. Man thut in einen Zuber kleinen Schaf-Mist/ giesset Wasser da damit das Wasser fein herb werde / reibet hernach mit diesem Wass Schaaf-Mist die Karpffen an dem Bauch; Alsdann setzet man sie ein/un man sie in ein Streich-Teichlein.

16. Vornen an dem Ufer des Streich-Teichleins / da am meisten ist / da macht man vier kleine Hurten fein eng zusammen / damit schütte die Karpffen mit dem Schaafe Mist und herben Wasser darein / und läst rinnen stehen / biß daß sie gar matt werden: Alsdann thut man die hinweg und lässet die Karpffen nach dem frischem Wasser zu gehen.

(4.) Anbelangend die **Zeit der Besetzung** / so ist dieselbige zweyerley

1. Im Frühling.
2. Im Herbst.

1. Im Frühling ist allezeit besser / dann im Herbst / weiln der dem Herbst nachfolget; Dem Frühling aber der Sommer / und lass Karpffen / so ein / zwey / oder drey Jahr alt seynd/um diese Zeit am liebst setzen; Derowegen thut man besser / man lasse die gehschre Teiche den

leer ſtehen / und beſetze ſie alsdann im Frühling; Dann die Fiſche ſuchen
en der Wärme ihre Nahrung / hingegen im Winter verkriechen ſie ſich in
öcher und Höhlen wegen der Kälten.

1. Junge Kärpfflein ſolle man auch Morgens in die Kühle verſetzen/
n es Windſtill iſt; Dann/die Mittags-Wärme und Winde-Wehen/
nderheit der Sud- oder Mittags-Wind iſt ihnen ſchädlich.

2. Die Streich-Karpffen ſolle man auch verſetzen / wann der Mond im
hen des Krebſes/Scorpion/und in den Fiſchen iſt.

3. Die alte Streich Karpffen thut man in einen beſondern Behalter oder
kaſten/läſſet ſie ein Jahr lang darinnen ruhen; Derowegen wann man
andere Fiſche hat/ſo ſetzet man dieſe wieder zum Streichen aus.

4. Wann der Saame zwey Jahr in obbemeldtem Teichlein geſtanden/ſo
nt man ſie heraus/und verſetzet ſie in groſſe Teiche.

5. Wann die Alten ein Jahr lang bey dem Saamen geſtanden / ſo ge-
r ſie wol/und verſetzet man ſie hernach in andere Teichlein / ſo kommen ſie
eine friſche Weyde.

ota. Um Georgii/wann der Mond voll iſt / ſo ſtreichet der Karpff im Ab-
nehmen des Mondes.

V. Betreffend die **Unterhaltung deß Teiches**/ſo beſtehet dieſelbige vor-
ich in nachfolgenden dreyen Stücken:

I. **In dem Waſſer.**
II. **In Verpflantzung der Fiſche / und ihrer Nahrung.**
III. **In fleiſſiger** Viſitation **und Auffſicht der Dämme / Ein- und Außflüſſen deß Teiches.**

In dem Waſſer/ (1.) daß ſolches den Fiſchen nicht mangele.
(2.) Daß von groſſem Platz-Regen und Ergieſſung der Waſſer vom Ge-
/die Teiche nicht überhäufft/und die Dämme zerriſſen werden.
(3.) Daß das Waſſer ſeinen Abfluß habe/und nicht zu lang ſtehen bleibe/
end oder faul werde/folget alſo ferner:

1. Wann ein Teich den Winter über abgelauffen/und ledig geſtanden/ſo
man denſelbigen auf den Mertz umackern / und beſäen mit Gerſten/ Ha-
Wicken/auch Sommer-Korn: Wann alsdann das Getraid darvon
t/ſo pflüget man den Teich wieder / und ſäet Rüben darein; Wann ſie
/ſo nimmt man ſo viel darvon/daß man den Unkoſten wieder einbringet/
iſſet die andere ſamt dem Kraut ſtehen/läſſet hernam den Teich wieder an-
n/und beſetzet ihn/wie oben gemeldet / mit guten Setzlingen oder Saa-

2. Oder/wann der Teich ledig/läſſet man denſelbigen umackern/und ſäet
zen darein/läſſet ihn hernach voll/und beſetzet ihn.

3. Wann die Teiche allezeit voller Wasser seynd/so werden sie vor der Z alt und unfruchtbar; Muß man sie derowegen ablassen/und also zwey oder d Jahr nach einander ohne Wasser liegen lassen.

4. Das erste Jahr nach dem Ablassen/muß man den Teich wol dün und umackern / und besäen mit allerley Gesäme / welches auch gerne an fruchtbaren Orten zu wachsen pfleget: Als da ist Hirse/Heidelkorn/ Wic Feig-Bohnen/ꝛc. Das andere Jahr muß man es mit starckem Gesäm besä und das dritte Jahr mit Getraid. Hernach sammlet man das Getraid und lässet den Teich wieder anlauffen/und besetzet denselbigen.

Nota. Die Teiche werden am allerfruchtbarsten / wann man grauen M (Papaver,) darein säet / und also umgeschnitten darinnen st lässet.

5. Die Teiche solle man auch ruhen lassen/ wann sie acht oder zehen J voller Wasser gewesen/ nemlich / wann man sie vier-oder fünffmal ausgefi hat/als alle Jahr einmal/alsdann lässet man sie ein Jahr außruhen / und da man ein-als den andern Weg Nutzen von dem Land haben möge / so säet m (nach obiger Lehr/) darein/was man haben will.

In fleissiger Besichtigung der Teiche/und deroselben zu Zuge hat man gleichmässig in Acht zu nehmen.

1. Im Frühling/ob etwan die wilden Wasser etwas an den Dämm oder sonst an dem Teich zerrissen haben?

2. Ob Fische durch das Zapffen-Loch oder Flut-Rinnen aus dem Te kommen?

3. Ob der Damm von Wasser-Mäusen/Schweinen/oder anderm sch lichem Viehe verderbet?

4. Ob etwas von Holtzwerck an dem Schlögel / Flutbett / Rinnen/ dergleichen/noch gantz/ oder verdorben?

5. Die verstopffte Rinnen/Teichel/Röhren/ und dergleichen/ wiede reinigen.

6. Daß man im Sommer den Ein-und Außlauff deß Wassers in Teiche zumache/damit die Karpffen still und ruhig ihre Wäide haben mö Dann/nach dem Sprichwort heisset es:

In der Still und Ruh/
Nimmt der Karpffe zu.

7. Im Herbst muß man das übrige Wasser ein wenig von den Teic jedoch nicht zu viel/ ablauffen lassen/ damit der Reiff den Rand und Ufer wenig erhebe.

8. Im Winter muß man fleissig die zugefrorne Teiche eissen / d die Fische unter dem Eyß im Wasser Lufft bekommen / und nicht ersticken /

s ſonſten offtmals groſſen Schaden bringet/und die Fiſche mit einander ver-
ben.

VI. Anbelangend/**wie man den Fiſchen ihre Speiſe und Nahrung**
en ſolle/ſo iſt zu wiſſen/ daß ein jeglicher Fiſch nach ſeiner Art/auch ſeine ab-
derliche Speiſe ſuchet und haben will/nemlich:

1. Die Karpffen eſſen Laich/Laimen/Lett und Schlamm. Will man nun
ge mit Fleiß ſpeiſen/ ſo nimmt man ein Fäßlein / durchbohret es rundum
er Löcher / und füllet darein Laimen mit gemahlenem Maltz vermenget;
nn nun die Karpffen das Fäßlein im Teich hin und her ſtoſſen/oder waltzen/
ird das Waſſer darvon fett und laimicht/und bekommen ſie ihre Nahrung
von.

Item/ man läſſet von eitelem Maltz/ darunter Waitzen-Meel/ Brod ba-
.

Alſo auch Laimen und Maltz unter einander geknetten/und Brod darauß
cken/ſolches in die Fiſchhälter/zwey/drey/ vier/ oder mehr dieſer Brod ge-
ffen/da liegen die Karpffen/und ſaugen daran/ ſtoſſen ſie fort/ darvon auch
Waſſer fett wird/und haben ſie gute Nahrung davon.

Item/man nimmt auch fetten Laimen und Lett/Schaafs-Lorbeer/Maltz/
ein wenig Saltz/knettet es unter einander/wie einen ſtarcken Taig / macht
on lange runde Walgern/ ſchläget es um die Ufer/ oder ſonſten / wo die
offen gern ſtehen.

2. **Fohren oder Schmerlen zu ſpeiſen**/ſo thut man/ gleichwie oben
ret/in ein löcherichtes Fäßlein lauter gemahlen Maltz und Waitzen / oder
man läſſet von Maltz und Waitzen Brod backen / ſpeiſet darmit die
ſche.

3. Wann man allerley Art Fiſche ſpeiſen will / daß ſie nicht nach Moden
Schlamm ſchmecken ſollen/ſo nimmt man Lett oder Laimen / thut darun-
räden Gerſten-Meel mit Honig vermiſchet/knettet es unter einander/ma-
leine Kugeln daraus/ man muß auch ein wenig Sand darunter nehmen/
t es den Fiſchen zur Speiß/ſo reinigen ſie die Därmer / und macht ſie wol-
ckend.

VIII. **Die Zeit deß Fiſchfangs betreffend**/ſo iſt zu wiſſen / daß der
z-Vatter oder Meyer ſich nach der jenigen Zeit zu richten hat / nachdem
ſolten für gut befindet / ob die eingeſetzten Fiſche ſich bald oder langſam
ret/vornemlich aber wann jedes Fiſches Laich-Zeit vorhanden / und ſich
ſolige zuſammen häuffen / kan man ſie mit deſto gröſſerer Menge alsdann
hi.

Nota. Hierbey iſt aber zu wiſſen/und abſonderlich wol zu mercken/daß die Fi-
ſche in der Laich-Zeit nicht gut zu verſpeiſen ſeynd.

1. Wann die Wasser klein und warm seynd/ auch nicht windig und st
Wetter ist/so kan man fischen; Dann/wann die Wasser groß/und sehr win
ist/so kan man den Fischen nicht leichtlich beykommen.

2. In den Bächen und Fließ-Wassern/wann dieselbige gehäget wer
kan man im Frühling bey trockenen Tagen/ wann es still Wetter ist / und
wann zuvor ein wenig gerisselt hat/ auch fischen.

3. Am besten ist es auch mit Netzen zu fischen/entweder frühe vor der S
nen Auffgang/oder auff den Abend nach der Sonnen Untergang/ dann zu
ser Zeit sehen die Fische am wenigsten.

4. Nach Bartholomæi-Tag fischet man alle Tage mit grossen Ne
wann man will; Dann um diese Zeit ist die grösseste Hitze vorbey/dann sor
die Fische leichtlich schwach und matt werden / auch darvon abstehen und
ben.

CLASSIS XXVI.

Von den Gärten.

BEy unserm Meyerhof/und Anstellung einer guten Haußhaltung ist
hoch-nöthig / unterschiedliche Gärten zu bauen und anzulegen; S
len derowegen / unserer vorgenommener Ordnung nach / nur das
wendigste/was der Meyer hierinnen zu wissen vonnöthen hat / kürtzlich/
deutliche Erläuterung thun/ und das übrige dem verständigen und in der
nerey erfahrnen Hauß-Vatter hierinnen nichts vorgeschrieben / und zu fern
besserm Judicio hiermit anheim gestellet haben.

Gärten können ins gemein auff zweyerley Weise betrachtet werden
seynd dieselbige entweder

I. Nutzlich/ oder
II. Zur Lust.

I. Nutzliche Gärten seynd vornemlich nach folgende:

1. Baum-Obst- } Gärten.
2. Küchen-
3. Kräuter- und Artzney-
4. Wein-
5. Hopffen-

II. Lust-Gärten seynd

1. Blumen- } Gärten.
2. Spatzier-

Betreffend demnach die nützlichen Gärten/ folget erstlich in der Ordnung Beschreibung deß **Baum-Obst-Gartens** / als hat man bey demselben folgende Anmerckungen in Acht zu nehmen:

I. **Die Situation und Gelegenheit deß Orts.**
II. **Die Erde/ und deroselben Zubereitung.**
III. **Die Außtheilung und Ordnung der Bäume.**
IV. **Die Pflantz- und Unterhaltung derselben.**
V. **Die Früchte und Zeit der Einsammlung.**
VI. **Die Schädlichkeit/ und wie selbiger vorzukommen.**
VII. **Die Umzäunung oder Einfassung.**
VIII. **Von nützlichen Baum-Künsten.**

Die Situation und den Ort betreffend / wo man in Willens ist / einen beqigen nützlichen Baum- und Obst-Garten anzulegen/ so muß man sich nach Sonnen Lauff richten/ auch den Garten solcher Gestalt anordnen / daß er der lincken Hand nicht weit von dem Meyerhof gegen Mittag / dafern es ituation leiden will/ oder schon also beschaffen/ etwas abhängig seye / damit Baum-Früchte von der Sonnen ihre gebührende Wärme haben/ auch das t zeitig-schön und wol-geschmack werden möge / also / daß ein Baum hinem andern immer höher zu stehen komme / damit die vorherstehende die hinnit ihrem Schatten nicht zu sehr bedecken können: Dann im Gegentheil/ n solcher Garten gegen Mitternacht angeleget / die Früchte nicht so zeitig/ ern fast grün bleiben / auch die Bäume ungeschlachte Rinden bekommen/ voller Mooß hängen.

Es ist aber der Obst-Garten bey diesem Meyerhof nur zu einem Exempel: nn man die Gelegenheit nicht anders haben könte/) auff der einen Seiten n Mittag/ und die Neben-Seite gegen Abend/ angeleget worden.

Will man denselbigen aber gegen Morgen und Seit-wärts gegen Abend hten/ stehet solches dem verständigen Meyer oder Hauß-Vatter zu / und nan sich in allem / wie gesagt / nur darnach zu richten/ daß derselbige recht einem Abhang und gantzen Lager sich nach Mittag richte.

Damit aber die Obst-Bäume vor dem Frost und den kalten Nord-Wineschützet bleiben mögen/ solle man derohalben ausserhalb des Baum-Gargegen Mitternacht hohe Bäume/ als da seynd/ Rusten/ Ahorn/ Linden/ oNuß-Bäume setzen.

II. Die **Erde**/ den Grund oder Boden eines Baum-Gartens betreffend/ derselbigen zweyerley/ und ins gemein entweder

I. **Schädlich**/ oder
II. **Nützlich.**

1. Der schädliche **Grund** ist vornemlich fünfferley Arten/deren jede Obst-Bäumen schädlich/und nichts nutzet: Als

1. Der **laimichte Kreid-Boden** ist nichts nutz zu Pflantzung der Bäume; Die Verbesserung aber dieser Erden ist/ wann man den laimichten Grund mit Sand vermenget/ und wol unter einander rühret oder hacket / hernach die außgegrabene Löcher darmit außfüllet.

2. **Gar zu dürr und feuchte Erden** ist auch den Obst-Gärten nicht nutz.

3. **Starcker/lettichter und steinigter Boden** ist den Obst-Gärten ingleichen schädlich / dann die Früchte darauf werden ungeschmack / und unstalt/und lassen sich nicht auffheben; Diesen Grund zu verbessern/ muß man tieff graben/biß man gute Erden findet.

4. Der **sandichte Boden** ist auch nicht viel nutz zur Pflantzung der Obst-Bäume / dessen Verbesserung muß seyn von schwartzer feister Erden / gleichem auch mit alten kurtzen Mist / so mit gegrabener Erde vermischet solle.

5. **Allzuwässerichter Boden** ist den Obst-Bäumen auch nicht gut/ ne Verbesserung muß mit Sand und anderer Erde geschehen / auch sollen und wieder Gräben zwischen die Bäume gemacht / dardurch das überflüssi Wasser könne abgezogen werden.

II. Der **nützliche Grund und die beste Erde**/ so zur Pflantzung Obst-Bäume dienlich/solle dünn und mürb seyn; Auch nachfolgende vier Kenn Zeichen nach den vier äusserlichen Sinnen haben. Nemlich:

1. **Nach dem Ansehen.**
2. **Nach dem Fühlen.**
3. **Nach dem Geschmack.**
4. **Nach dem Geruch.**

1. Nach dem Ansehen solle die beste Erde schwartz seyn / je schwärtz je besser / solche schwartze Erde aber solle nicht feucht oder sumpffi seyn.

2. **Nach dem Anrühren** / wann man mit den Fingern fühlet / d dieselbige feist/ mürb oder geschlacht ist.

Das Fett bleibet an den Fingern hangen und kleben.

Das Mürbe lässet sich zerreiben/und diese beede Erde seynd gut.

Was aber schwer und schollig ist/auch an der Reit/ Hauen/ Schauffel Spaten/und dergleichen/hangen bleibet/ ist untauglich und ungeschlacht. D aber kan mit Asche/Kalch/und guter Bemistung verbessert werden/ welches d fleissigen Hauß-Vatter die tägliche Experientz und Erfahrung schon ferner le ren/und unterrichten wird.

3. Na

3. **Nach dem Geſchmack**, ob die Erde bitter oder verſaltzen ſeye? Dieerfahren / ſo weichet man ein gut Theil Erde über Nacht in Waſſer ein/ äſſet es alsdann darinnen zergehen / hernach durch ein Papier abgeſiegen/ man aus dem darvon gezogenen Waſſer den Geſchmack leichtlich erfahch in Einkochung deſſelbigen über dem Feuer erkundigen / was beſagte mit ſich führe.

4. **Nach dem Geruch** iſt auch eine gute Erde zu erkennen / nemlich/ dieſelbige nach dem Regen einen lieblichen und anmuthigen Geruch

III. Die **Außtheilung** und Ordnung der Bäume betreffend/ hat man folgende Stücke in Acht zu nehmen. Nemlich:

1. Das **Kern-Obſt**: Aepffel/Birn/und dergleichen.
2. Das **Stein-Obſt**: Allerley Kirſchen/Pferſing/ Pflaumen / Quet- ꝛc.

1. Die Aepffel- und Birn-Bäume können Wechſels-weiſe von 30. biß 40. uhe weit in die Länge und in die Breite von einander geſetzet werden/wor- er in Acht zu nehmen/ daß die Aepffel-Bäume gegen der warmen Lufft zu kommen ſollen.

2. Das Stein-Obſt ſolle nicht unter das Kern-Obſt geſetzet werden/weil ch ſeine auffwachſende Höhe / und allzuvielen Schatten / den andern men verhinderlich iſt / ſollen derowegen die Kirſchen-Bäume hinter die el- und Birn-Bäume abſonderlich auf 40. biß 50. Schuhe weit von einander ſetzet werden.

ota. Bey Setzung des Kern- oder Stein-Obſts: Nemlich/ wie weit man die Bäume von einander ſetzen ſolle/ hat man Hauptſächlich zu ſehen auf die Güte deß Bodens/ und der Erde; Dann/ iſt die Erde obbeſchriebener Maſſen ſchwartz/gut und feiſt/ ſo kan man die Aepffel- und Birn-Bäume/wie auch die Kirſchen und alles Stein-Obſt / viertzig Schuhe von einander ſetzen.

Iſt aber die Erde mager und gering / ſo müſſen die Bäume enger und reiſſig Schuhe weit von einander geſetzet werden. Dann in guten nd wachſen die Bäume weit und groß aus einander / bey ſchlechtem nd aber kan man ſie ſchon enger zuſammen ſetzen / dann ſie bleiben r.

Die Ordnung/Bäume zu ſetzen gibt nicht allein dem Baum-Garten eine e/ ſondern iſt auch nutzlich; Man muß aber in ſolcher Setzung / (es gegleich in Form eines Quadrats / oder Vierecks / oder in einer Runde/ ngels/ und dergleichen/) ſich allezeit nach deß Gartens und Platzes Geleit/vornemlich aber nach der Sonnen Lauff/ richten.

Es

Es werden aber zu fernerer Nachricht nachfolgende sechserley Arten nem Exempel vorgestellet / woraus der verständige Meyer ihme die ann lichste Form / nach Gelegenheit seines Platzes und Landes / zu erwählen h wird.

Fig. 9. I.

Die erste Form ist ein Quadrat / dessen eine jede Seite dreyhu Schuhe lang genommen / so man demnach die Bäume dreissig Schuhe von einander setzen will / so kommen auff jede Seite und Reihen zehen Bä zu stehen.

Wie man den Garten / oder dieses Baum-Stuck Winckel-recht cken und mit Vortheil die Bäume außtheilen / und 30. Schuhe von einand hen sollen / wird nachfolgender Gestalt procedirt und gehandelt / wie ingle aus beygesetzter Figur 9. noch ferner zu sehen ist. Nemlich:

1. Man erwählet ein Eck / wo man den Anfang machen will / so in de gur mit A. bezeichnet / und ziehet mit einer langen Schnur nach dem ander B. ohngefehr eine lange Lini hinaus / nach Belieben / lässet alsdann die Sc also angespannet auf der Erden liegen: Es solle aber zuvor alles von Gebüs Hecken und Stauden auß dem Weg geräumet werden / also / daß man u hindert aller Orten hinsehen und messen könne.

2. Auf die außgespannte Schnur von A. an / erwählet man ohngefeh Weite nach Belieben / darff eben keine gewisse Maß haben / so allhier mit C zeichnet / steckt daselbst einen kleinen Pfahl / oder schläget einen Pflock / ni hernach eine Schnur / so dreymal so lang A. C. macht gewisse Zeichen c Schnur / also / daß die gantze Schnur A. C. D. drey gleiche Theile habe / un len die Zeichen unverruckt an der Schnur verbleiben.

3. Hänget die Schnur bey A. an / und ziehet dieselbige bis in C. also das Ende der Schnur E. bey A. angehänget / und mit dem einem Drittheil sammen gezogen / so gibt es einen gleich-seitigen Triangel.

4. Zu Ende der Spitze deß Triangels in D. schläget man einen Pfal gefehr vier Schuhe hoch / gleicher Höhe solle auch der Pfahl C. und A. macht hernach das Ende der Schnur E. bey A. wieder loß / gehet darn lang auff der Seiten A. F. hin und her / biß daß man die beede Pfähle C D. auff einer geraden Lini stehen siehet / strecket hernach die Schnur mit Ende E. so lang auß / daß E. D. C. eine Lini machet / setzet in E. auch einen de chen Pfahl.

5. Gehet man zu dem Pfahl A. und misset nach der auff der Erde ge nen Schnur nach B. mit einer zehen-füssigen getheilten Meß-Ruthen drey dert Schuhe (nemlich / so viel als eine Seite dieses gevierdten Baum / oder-

Fig: 5 fol: 328.

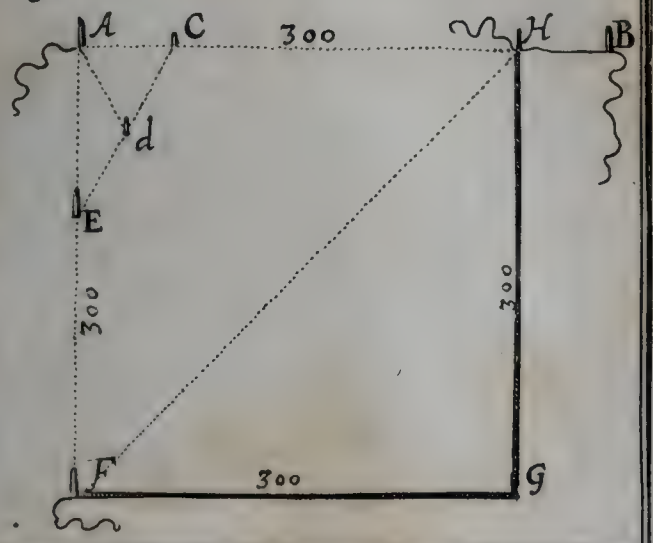


Fig ♀ 1

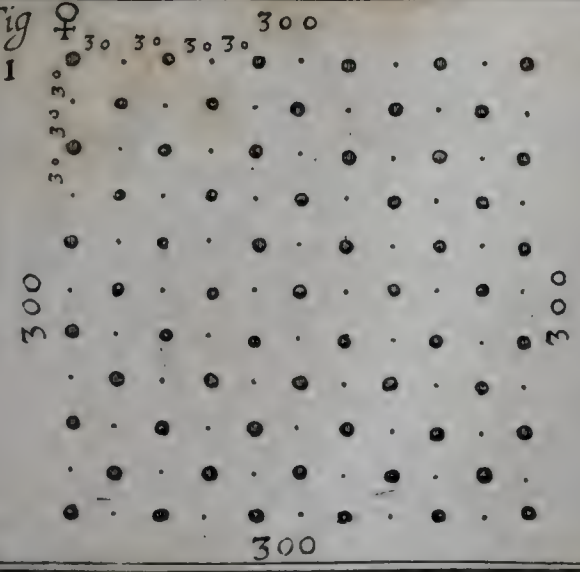


Fig: ♀ II.

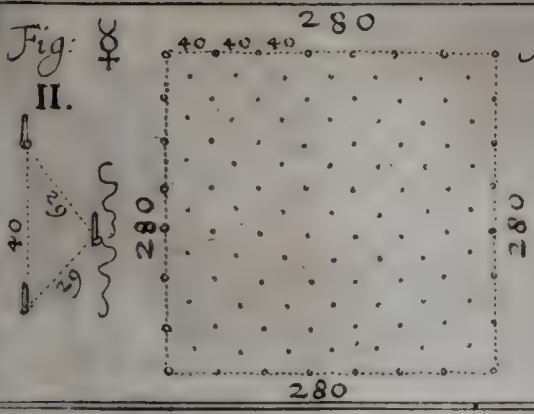


Fig: ♂ III.

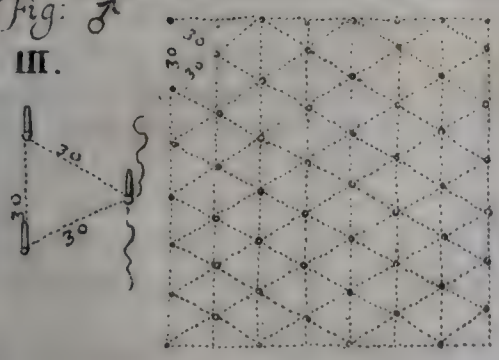
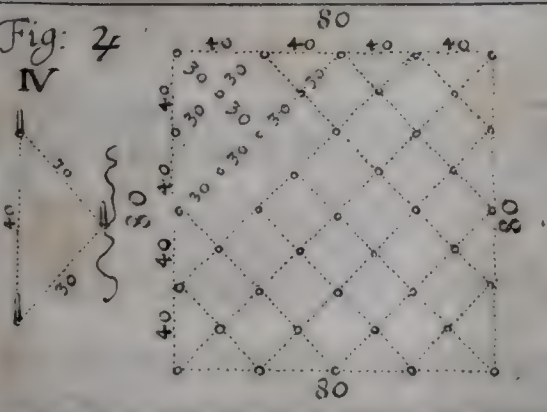


Fig: 4 IV



tens halten solle/) hinauß; Kommt solche Länge allhier in H. daselbsten
as rechte Eck / und der erste End-Pfahl der einen Seiten deß Quadrats/
Feldes.

6. Die auff der Erden außgespannete Schnur lässet man in A. hängen/
macht bey H. von 30. Schuhen zu 30. (oder / so weit man einen Baum
dem andern setzen will /) wie auch zu Ende unverrückliche Zeichen an die
nur/ schläget hernach/ wann die Schnur auff der Erde solcher Gestalt
zogen/ bey allen Zeichen derselbigen kurtze Pflöcke ohngefehr Schuhes

7. Ferner lässet man bey A. die Schnur hängen/und macht sie bey H. und
ß/nimmt das End H. gehet darmit auff die Seite A. F. daß die angezogene
nur A. H. mit A. E. in F. eine gleiche Lini machen / schläget also in F. einen
l/wie auch kurtze Pflöcke / nach allen Zeichen dieser Schnur/ je einen 30.
uhe weit von dem andern.

8. Wann man nun die andern zwey Seiten des Quadrats haben will/
üpffet man an die vorige Schnur noch eine andere / so eben so lang/ als
ste A. H. und diese Schnur muß auch von 30. Schuhen zu 30. unverruck-
Zeichen haben / hernach hänget man das eine Ende dieser Schnur bey B.
so auch das andere Ende in F. ziehet alsdann beyde Schnüre außgestreckt/
em Knopff/da sie zusammen geknüpffet seynd / gleich mit einander an in E.
chläget daselbst einen Pflock / oder steckt einen Pfahl / also auch bey allen
en bey der Schnur/je von 30. zu 30. Schuhen Pflöcke / wie oben gelehret
en.

9. Endlich nimmt man die zwo Schnüre herab / und knüpffet sie wieder
inander/ziehet darmit hernach von Pflöcken zu Pflöcken / je eine über die
e Creutz-weiß / wo sie alsdann über einander zu liegen kommen / schläget
allezeit einen Pflock/ continuiret solches/ biß daß sie alle gemacht / so ist die
heilung deß Feldes fertig / und kommen also in dieses Feld Hundert
me zu stehen/nemlich nach obiger Anweisung / 50. Aepffel- und 50. Birn-
me.

Fig. X. II.

II. Die zweyte Art Bäume zu setzen / geschiehet nach folgender Ge-

1. Man setzet die Bäume auff den vier Seiten deß Quadrats oder
cks weiter von einander / als zuvor / nemlich / in diesem Exempel 40.
he / ist nun der Platz nicht grösser als 280. Schuhe / jede Seite in
nge / und in der Breite / so kan man auf jede Seite nur sieben Bäume

2. Wann nun das gantze Feld außgetheilet/je von 40. zu 40. Schuh und die Pflöcke geſchlagen/wohin man die Bäume ſetzen will/ſo ziehet man jezeit zwiſchen vier Bäumen über Eck ein Creutz/ in deſſen Mittel wird wie ein Baum geſetzt/ kommt alſo jeder Baum des Mittels ohngefehr auff Schuhe weit von dem andern ſeines Vierecks zu ſtehen / und können alſo dieſes Feld nach vorgeſchriebener Lehr mehr nicht als 85. Bäume kommen.

Fig. ♂. III.

III. Die dritte Art kan nachfolgender Geſtalt außgetheilet werden:

1. Man theilet eine Neben-Seite des Feldes von 30. zu 30. Schuh je nachdem der Platz groß oder klein iſt/ ſo weit man reichen kan / und ſetzet Pflöcke.

2. Hernach nimmt man zwo gleiche lange Schnüre / deren jede drei Schuhe lang ſeyn ſolle/hänget deren Ende bey jedem Pfahl an / und macht dem Anziehen einen gleich-ſeitigen Triangel/deſſen jede Seite 30. Schuhe ten ſolle / ſetzet daſelben einen Pflock/und procedirt alſo mit allen andern / das gantze Feld beſetzet/ſo kommen die Bäume in ſolcher Form zu ſtehen wie Figur ♂. außweiſet.

Fig. ♃. IV.

IV. Die vierdte Art iſt faſt die ſchönſte und zierlichſte Form/ ſo die Lat Quincunx nennen/ wird nachfolgender Geſtalt gemacht.

1. Man miſſet nach einer auff der Erden außgeſpanneten Schnur die Reihen Bäume/und ſchläget Pfähle oder Pflöcke/ jeden 40. Schuhe weit dem andern/ſo bekommt man in dieſem Feld / ſo 80. Schuhe breit / auff Seiten nur 5. Bäume.

2. Hernach nimmt man zwo Schnüre/deren jede 30. Schuhe lang/hän jeder Schnur Ende bey A. und B. an die Pflöcke / ziehet alsdann die Schnu der Mitten geſtrecket zuſammen in C. daß ſolches die Form eines Trian gebe/ſetzt einen Pflock / und continuirt darmit alſo / biß daß die andere R gantz abgeſetzt iſt. Auf dieſe Weiſe procedirt man mit den andern allen / auß der Figur zu ſehen iſt.

Fig. ☽. V.

V. Die fünffte Art/ wann man will die Bäume in einer runden Form ſetzen/kan auff nachfolgende Weiſe in das Werck gerichtet werden.

1. Man ſetzet ohngefehr in die Mitte / wo man anfangen will / ei Pflock in A. nimmt hernach 3. Schnüre/ deren jede 30. Schuhe lang ſ

ſo

Fig: ☽ V.

fol: 330.

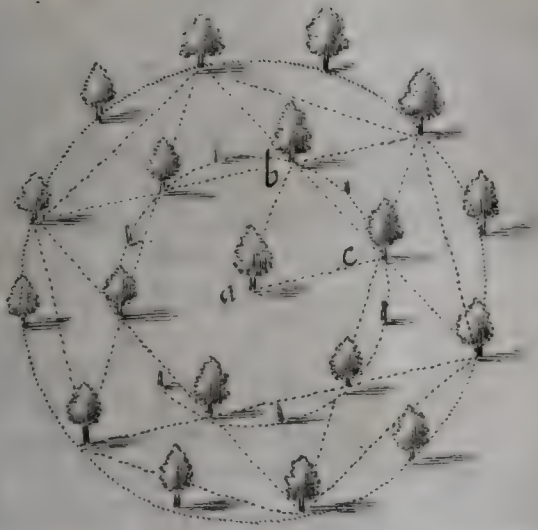
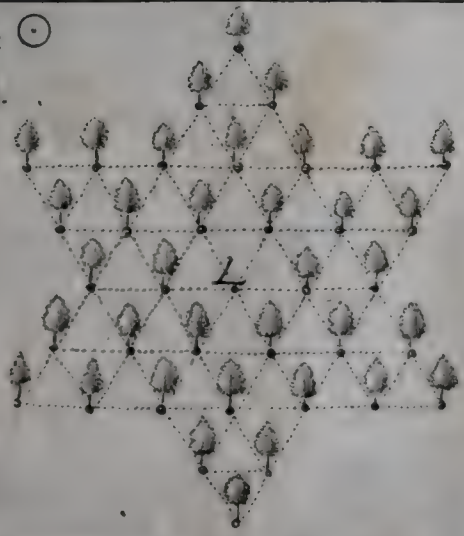
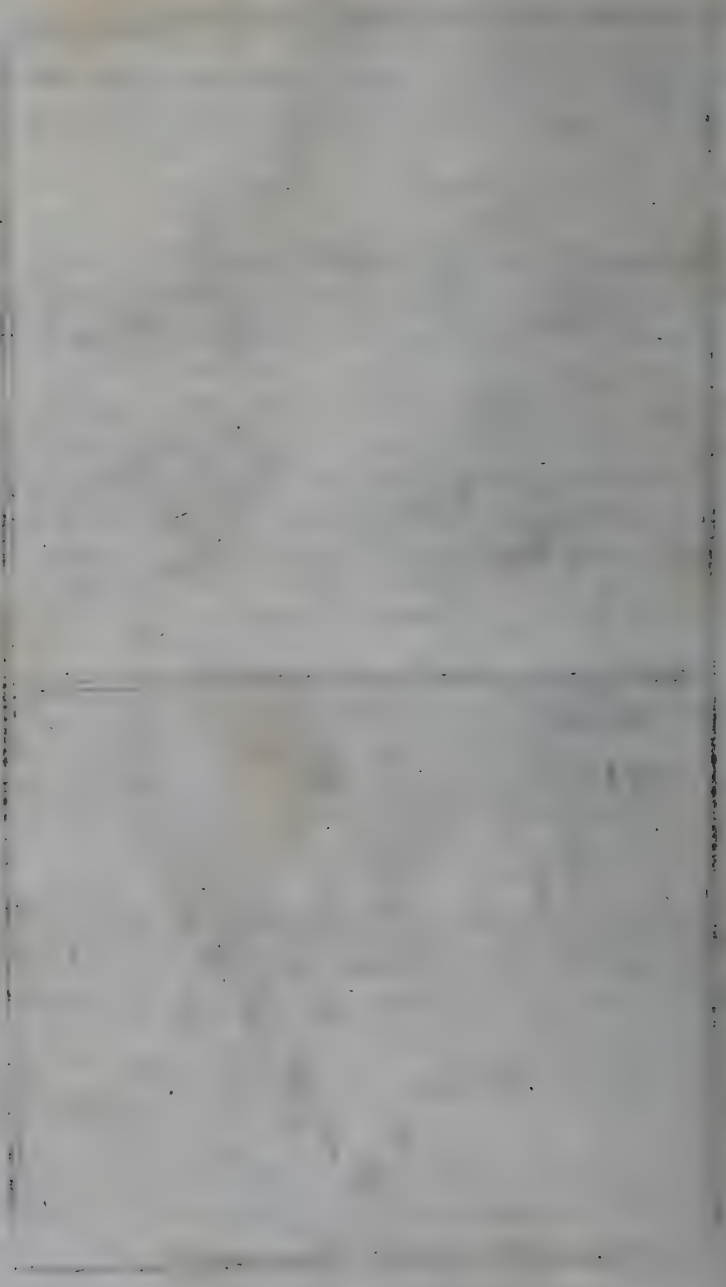


Fig: ⊙ VI.





(nemlich/ſo weit die Bäume von einander ſtehen ſollen/) hänget die bee-
de der Schnüre in A. an/ und macht mit den andern beyden bey B. und C.
gleich-ſeitigen Triangel A. B.C. und ſchläget nach ſolchen die Pflöcke bey
C.

Fig. ⊙. VI.

VI. Die ſechſte Manier / ſo man die Bäume wie ein Stern ſetzen wolte/
ſolches gar leichtlich nach vorhergehender Lehre gemacht werden; Nem-
man hänget nur einen Triangel an den andern / und läſſet die mittlere
(wann man etwan ein Luſt-Häußlein hinſtellen wolte /) leer wie die
en ſich formiren/iſt durch Anleitung der Figur klärlich zu ſehen.

VII. Die **Pflantzung/Wart-und Unterhaltung** der Bäume / ſo
s Kern-und Stein-Obſt betreffend / hat man weiter nachfolgende An-
ungen.

Die Zeit/
Den Saamen.
Die Zweig-Pfropff-oder Impffung.
Die Verſetzung der alten Bäume.
Die Zurüſtung der Erde und Tüngung.
Die Wartung/oder Unterhaltung / ſamt dem Garten-Ge-
zeug.

Die Zeit betreffend/nemlich/wann man die Pflantzung der Bäume vor-
n ſolle/muß man ſich nach des Landes Gelegenheit richten; Dann es ein
ſt in kalten / und ein anders in warmen Ländern.

In kalten Ländern pflantzet man die Bäume im Hornung und Mer-

In warmen Ländern aber im October und November.

Die **Pflantzung** / ſo im Herbſt geſchiehet / wird von etlichen Baum-
ern für die beſte gehalten/wie ſolches an einem jeden Ort die Erfahrenheit
ten lehren wird/ indeme alles/ was im Herbſt geflantzet / es ſeyen Frucht-
ne oder Wein-Reben / daß ſolche mehr Frucht tragen und ſich reichlich
en: Dann **die Natur würcket und thut nicht zwey widerwär-**
dinge in einer Zeit / indeme ſie eines thut / ſo unterläſſet ſie das
re.

Als zum Exempel: Im Frühling ſchlagen die Bäume aus / müſſen
halben ihre Nahrung oben haben; Hingegen im Herbſt iſt die Nah-
g in der Wurtzel von der Natur geſpeiſet; Woraus dann erfolget/
wol zu mercken iſt/**daß man die Herbſt Zeit am allermeiſten zu der**
umpflantzung erwählen ſolle; Inſonderheit/ wie geſagt / umb

„dieſe Zeit ſich die Natur der Wurtzel annimmt / und alſo den Stammen
„Baumes bey Kräfften erhält.

2. Alle Bäume ſollen geimpfft und gepflantzet werden/wann der M
unter der Erden iſt/ (wie auch die Wein-Reben /) dann welcher Baum im
nehmenden Mond geimpffet worden / der wächſet in die Höhe / und
ſchwanck / welcher aber im abnehmenden Mond gepflantzet / der wird nie
trächtig und ſtarck.

3. Die Bäume ſolle man außheben an einem ſchönen Tag.

4. Die Beſchneidung oder Stimmlung der alten verſetzten Bäume
am füglichſten im abnehmenden Mond des Monats Februarii / und dieſes
auch die rechte Zeit/die Pfropff-Reiſer/ſo man in die Spalte pfropffen wi
brechen oder abzureiſſen.

5. Die jenige Bäume/ſo kürtzlich verſetzt worden/müſſen in ſolcher
beſchnitten werden/ehe der Safft anfänget zu ſteigen / damit ſich die Wun
deſto eher wieder zuſchlieſſen.

6. Die Bäume zu binden/und wol zu leiten/ iſt die beſte Zeit / daß ſol
geſchehe im Hornung/nemlich/wann der gröſſeſte Froſt vorbey/ und der S
noch auffgeſtiegen iſt.

II. Den Saamen/dardurch man Bäume pflantzen und auffziehen
anbelangend / hat der Meyer und fürſichtige Gärtner auff folgende S
Achtung zu geben:

I. Die Gattung/Geſchlecht/Art und Natur der Kernen
der des Saamens.

II. Den Ort und das Erdreich/auch deſſen Zubereitung.

III. Die Zeit der Pflantz- und Anordnung der Baum-Schu

IV. Die Wartung.

I. Die Gattung / Geſchlecht und Natur der Kerne anbelang
ſo können dieſelbige ins gemein in zwey Theile unterſchieden werden /
lich in

1. Zahme/und
2. Wilde.

1. Die Zahme bleiben in ihrer rechten Art / und bedürffen keines P
fens. Hingegen

2. Die Wilde wachſen wol auß ihren Kernen und Saamen/wann
ſie aber zahm haben will/ſo muß man dieſelbige von neuem auff andere S
me impffen oder zweigen / vornemlich Aepffel und Birn / ſo man von ge
Kernen gezeuget / an den jenigen Orten / wo man keine wilde Stämme h
kan.

lota. Es wird darfür gehalten/daß das Obſt/ſo auffgeſäete Reiſer gepfropffet oder geimpffet/beſſer und ſchmackhafftiger ſeye/ als das jenige / ſo auf wilde Stämme gepflantzet worden.

Es iſt auch noch eine andere Art/ ſo man bey etlichen Aepffeln findet / die nicht ferne impffen darff/und bey ihrer guten Art bleiben / dieſes ſeynd vorlich die Augſt-Aepffel/ſo ſüß und wolgeſchmack.

Ferner findet man auch Birn und Maulbeer / ſo aus den Kernen können let werden/und keines Pfropffens vonnöthen haben/ingleichen alle nachfolé/ als da ſeynd:

Kern-Obſt.
Aepffel.
Birn.
Quitten.
Feigen.
Caſtanien.
Welſche Nüſſe.
Rothe und weiſſe Haſel-Nüſſe.

Stein-Obſt.
Pflaumen.
Kirſchen.
3. Marellen.
4. Pfirſing.
5. Mandeln.
6. Quetſchen.

Frembde Früchte.
1. Citronen.
2. Pomerantzen.
3. Limonen.
4. Datteln.
5. Piſtacien.
6. Zirbel-Nüſſe.

II. Den Ort/Grund und Zubereitung deß Erdreichs betreffend: rfordern alle obangezeigte Saamen einen freyen lüfftigen Ort / der gegen rag gelegen/ſo nicht weit darvon gegen Mitternacht mit einer Mauer belt/und von den nächſten Bäumen nicht erſticket / noch viel weniger von deren Wurtzel durchwachſen ſeye.

2. Die Erde ſoll zuvor ziemlich tieff umgegraben/hernach mit einem guten en Miſt/ſo mit allerley Außkehrig und Gemülb unter einander vermiſchet/ nget werden.

III. Die Zeit der Pflantzung und Anſtellun einer Baum-Schule et in nachfolgenden Stücken:

1. Solle der Meyer fleiſſig in Acht nehmen die Gelegenheit des Landes Orts/ damit die Kern nicht zu früh/noch zu ſpat geſucht werden.

2. Man nimmt jede Sorte Kern allein/ nemlich / die Aepffel und Birn- und ſäet alſo jedes Geſchlecht allein. Etliche thun dieſes im Herbſt/ und Martini/und dieſes wird für die beſte Zeit gehalten / andere aber in der Fahernach; Man ſäet auch eine jede Art abſonderlich fein in eine Reihe im lang deß Februarii.

3. Das Stein-Obst aber anbelangend/als Kirschen/Pflaumen/M
deln/Pfirsing/Kesten/Möllelen/oder Morellen/ so solle man die frische Ker
der Steine an der Sonnen/wann sie nicht gar zu heiß scheinet/dörren/her
3. oder 4. Tage lang in Wasser und Milch einweichen/ und hernach einen je
je einen Schuh breit von dem andern in die Erde setzen; Was die Einweich
sonsten belanget / mag man solches thun oder unterlassen / und hat man
nach der Art deß Landes damit zu richten.

Nota. Die Erde aber/wo man diese Kern-Steine hinsetzen will / solle z
im Anfang des Winters wol gearbeitet seyn / welches dann auc
tzo/ wann man die Kerne setzen will/zum andern mal geschehen so

4. Diese Kerne sollen drey Finger tieff in das Erdreich / und auch wo
Zeiten zwey Schuhe weit von einander gesetzet werden.

5. Wie auch ein jedes Körnlein oder Steinlein / absonderlich ge
werden solle / seynd zwar unterschiedliche Meinungen/ vornemlich aber dr
ley.

1. Wann man einen Kern mit seiner Schale also stecket / daß derse
die Spitze unter sich kehret / so treibet zwar die Käyme neben aus in die H
und die Wurtzel unter sich in die Tieffe der Erden/ worbey aber zu sehen /
der Stamm nicht gerad/ sondern in die Queer auff der Seiten heraus wac
muß/und also den Stamm des Baums krumm/ oder auff eine Seite gebo
herfür bringet.

2. Wird aber der Kern also gesteckt / das dessen Spitze über sich gek
seye/so wächset zwar der Käym / und also der Anfang deß künfftigen Ba
Stammes gerad in die Höhe; Hingegen aber / weil derselbige begehre
der Wurtzel sich vest zu setzen / so muß solche nothwendig erst um den Kern
um kriechen/und unter sich Platz suchen/ wordurch sie aber leichtlich Scha
und Verhinderung haben kan.

3. Wann demnach der Kern auff eine Seite überzwerch und flach in
Grüblein geleget / so wächset der Käym neben aus / und treibet die Wu
gerad unter sich / und kommt also der Stamm zugleich in die Höhe g
heraus.

Nota. Unter diesen dreyerley Meinungen befindet sich / daß die zwo
die besten seyen/welches dann die Erfahrung auch ferner lehren
weisen wird.

6. Alle Kerne vorbesagter Massen/sollen vier Queer-Finger tieff in di
de geseyet werden.

7. Die Obst-Kerne/als von Aepffel/Birn/Quitten und dergleichen/
sollen in jedes Grüblein auffs wenigste drey Kern/auch drey Queer-Finge
in den Boden geleget werden.

8

8. Es ſolle aber alles Obſt/ſo wol die Steine als Kern deſſelben / in dem
llmond und Abnehmen deſſelben geſtecket werden/und geſäet / nach der all-
einen Regel: **Alles/was über die Erde wächſet/und ſeine Frucht in
Lufft bringen ſolle/ muß um den Vollmond / und hernach / ge-
nutzet werden.**

9. Wann im Winter über/die Erd-Mäuſe dem geſteckten Kernen Scha-
gethan/und alſo die beſten auffgefreſſen haben/ ſo kan man ſolches auff eine
re Weiſe erſetzen. Nemlich/ man nimmt im Januario ein weites Geſchirr/
füllet daſſelbige mit ſandiger Erde/ſo mittelmäſſiger Feuchte ſeyn ſolle/und
es an einen laulechten Ort/ſtecket alſo vor dem Vollmond darein welſche
ſe/Haſelnüſſe/wie auch Pfirſing/Möllelen/Kirſchen/Mandeln / Lorbeern/
dergleichen/decket die Stöcklein fleiſſig zu/ſo ſchlagen ſolche geſtoſſene Kerne
aus/käimen und kommen herfür.

10. Dieſe außgeſchlagene/ jedes nach ſeiner Gattung/ hebet man im an-
Monat im vollen Mond aus/und verſetzet dieſelbige in kleine Geſchirrlein/
t voriger/oder dergleichen/Erden gefüllet worden/ſollen alſo etwas feuchter
n biß in dem Aprill erhalten/und hernach wiederum im wachſenden Mond/
mt ſeiner Erde/außgehoben/und in den vorigen Setz-Platz/oder/wo man
ſt hin haben will/verpflantzet werden.

ota. Man ſolle aber im Außheben fleiſſig Achtung darauff geben/ daß die Erde an den Wurtzeln gantz hangen bleibe / welches gar wol geſchehen kan/wenn man den Topff zerſchläget/und alſo die Scherben von dem Grund ablöſet; Auch ſolle man die Zweiglein oder Schößlein/ deren jedes Stämmlein ſchon etliche haben wird/nicht verletzen. Auff dieſe Weiſe kan man auch verfahren mit den Caſtanien / ſo wol zu mercken iſt / weiln dieſelbige auff dieſe Weiſe abſonderlich gepflantzet ſeyn wollen.

11. Es können auch ferner die Bäume vom Saamen ihrer Kerner ge-
et werden/daß man dieſelbige auff ihren eigenen Stamm läſſet / und alſo
veiter auf frembde Stämme pfropffen/ oder impffen darff / welches die
rung bezeuget/daß man vielmal Aepffel und Birn auff frembde Stämme
iget/welche im Anfang ſich wol erzeiget/aber hernach ſtill geſtanden / und
eichſam wieder zu ihrem Stamm/auff deme es gewachſen / begehret/ auff
Weiſe thun auch am beſten die groſſe und kleine Nüſſe / item Pfirſing/
el und Quitten.

12. Will man eine formliche Baum-Schule auſtellen/ſo gräbet man im
/ wann die Erde noch fein luck und offen iſt/den darzu erwählten Platz
um / zerſchläget hernach die Schollen / und macht mit einem Rechen

den

den gantzen Platz fein eben und gleich / macht hernach mit einer Schnur der Länge eine Abtheilung zu Bettlein/ so nicht viel über 3. Schuhe breit sollen/damit man im Außgetten des Unkrauts auff beyden Seiten darzu gen könne.

13. Ferner schnüret man diese Bettlein Creutz-weis über einander ab Schnur einen Schuh breit von dem andern in das Creutz / da dann in Mittel man die Setz-Löchlein macht/mit einem darzu habenden Stück-H die Masse der Tieffe/und ohngefehr drey oder vier Zoll tieff (wie oben gedo seyn sollen.

14. In diese Grüblein werden hernach die Kerne obgelehrter Masse leget/und damit/wann etwan einer außbleiben solte/ so thut man in jedes gefehr drey Kerne/und decket hernach dieselbe mit der Erden fleissig zu.

Nota. Man stecket auch bey jedem Grüblein ein Stäblein / und weiln jede Gattung des Obsts allein pflantzen solle/so macht man auch ge und kurtze Stäblein/oder auch gleiche Höhe/bezeichnet oder n selbige/damit man wisse/ was Aepffel oder Birn seyen;

15. Wann von den Kernen in den Grüblein mehr als einer auffke und herfür kommen / so solle man diese nicht separiren/sondern das erste Jah hen lassen/hernach aber im andern Jahr (nemlich nach dem Steck-Jahr/ man das Kern-Obst zwey oder drey Tage vor dem Vollmond um Allerhei herauß von einander thun / und jedes absonderlich in ein anders Ort/ wo hin will/setzen.

Nota. Dieses ist auch von den einzelichen Stämmlein / so im Jahr schön außgeschossen und etwas erstarcket seynd / z stehen.

16. Nachdeme nun besagte Baumschule vorgelehrter Massen angel worden/so kan man auffs längste im vierdten Jahr hernach mit dem Pelz nen Anfang machen / und die stärckesten Stämmlein des Kern- und S Obsts zweigen / so bekommt man einen guten Vorrath zu einem nutzl Baum- und Obst-Garten.

IV. Die **Wartung** ferner betreffend/so sollen die von den Kernen au schossene Zweige/oder junge Stämmlein/mit keinem Baum-Messer berü noch deß Stämmleins Neben-Schößlein insgesamt vor dreyen Jahren beschnitten werden.

2. Wann aber an den auffgeschossenen Stämmlein der gesteckten nen etwann die Kirschen der Pflaumen gar starcke Neben-Schoß au

so / daß sie den Schnitt wol leiden mögen / mag man dieselbige alsdann nehmen.

. Wann das dritte Jahr vorbey / so mag man die Stämmlein wol säu. nd die Neben-Schoß abschneiden / damit also der Stamm des Messers llein gewohnet / sondern auch der Safft / so sonsten in die Neben-Schosse dem Stamm zum besten komme.

Unter den ersten dreyen Jahren der Zeit über / solle man auff der Erde / Stämmlein / alles Unkraut fleissig außgetten / dann es sonsten dem lein am Wachsthum schädlich / bevorab / wo etwann Mooß sich anle. olte.

. Die junge schwancke auffgeschossene Stämlein solle man fein gerad ähle hefften und auffbinden / damit sie desto besser über sich wachsen n.

Die Zweige / Pfropff- und Impffung betreffend / so hat der Meyer nachfolgende Stücke zu wissen vonnöthen.

Den Unterscheid des Namens.
I. Die Wählung der Pfropff-Reiser.
II. Die Zeit und Ort des Abnehmens und Pfropffens zu- gleich.
V. Die Verwahrung der Reiser.
V. Die Wählung der Pfropff-Stämme.
VI. Den Unterschied der Art des Pfropffens.
II. Von dem Werckzeug zum Pfropffen gehörig.
VIII. Von der Pfleg- und Wartung der gepfropfften Bäume.
X. Von unterschiedlichen Pfropff-Künsten.

. Anbelangend den Unterscheid des Namens / so ist zu wissen / froffen / Impffen / Pelzen / Encken / Botten / einerley ist / so alhier insgemein und ohne Unterscheid der Arbeit verstanden werden

Bey Wählung der Pfropff-Reiser hat der Meyer nachfolgendes en.

Die Pfropff-Reiser sollen von den nächsten Spitzen und Haupt-Aesten ersten Gipffels der mittelmässigen / gesunden und fruchtbaren Bäume men werden / dann die von gar alten und unfruchtbaren Bäumen / so lühen / noch Früchte mehr tragen / und herfürbringen / seynd derowegen Pfropffen untaulich / und nichts nutz.

Die Pfropff-Reiser sollen in der Dicke eines starcken Federkiels / voller und dick mit grossen Augen und Knospen besetzet seyn.

3. Sie sollen keine Gabeln noch Nebenschosse haben/sondern nur einfa jedoch nicht lang / schmahl / und von einem Jahr-Schoß seyn / so einen Kn ten von dem alten Holtz habe.

4. Die Pfropff-Reiser solle man abschneiden oder brechen; Wo man nicht erreichen kan mit den Händen / muß man dieselbige mit einer Bau Scheere abschneiden. Die man aber mit den Händen langen kan / muß m wol zusehen / daß man im Abreissen desselbigen sie an der Rinde nicht verse sollen derowegen allezeit unterwärts gegen den Ast gebogen werden.

5. Die Pfropff-Reiser sollen (so sie von Aepffel- oder Birn-Bäum genommen werden /) eines guten Gliedes lang auff das alte Holtz gebrod werden/und schadet ihm nichts/wann schon drey-jähriges Holtz daran verb bet / insonderheit wann man diese auff starcke Stämme pfropffen will.

6. Die Länge der Pfropff-Reiser müssen sich richten nach dem Sta auff welchen sie gepfropffet werden sollen/nemlich / ist der Stamm klein/so lä man dem Reiß nicht über drey Knospen oder Augen/ so aber der Stamm r telmässig / so werden dem Reißlein nur vier Augen gelassen; Ist aber Stamm starck und gröisser / als die vorigen / so lässet man dem Reiß fünff gen / und solle das Reiß nicht über 8. Zoll hoch seyn.

Nota. Die übrige Augen des Reises schneidet man hinweg / und verkle die Stelle / wo die Augen gestanden / mit Peltz- oder Pfre Wachs.

III. Die **Zeit und Ort des Abnehmens** der Pfropff-Reiser betreffe so solle der Meyer im Hornung / Mertz und Aprill nachfolgender Gestalt selbige brechen / nemlich die früh-blühenden am ersten / als da seynd Morel Mandeln/Pfirsing/ Kirschen und Pflaumen. Hernach im folgenden Mo nemlich im Mertz/das Kern-Obst/als Aepffel und Birn/als das spat-blü de und dauerhafftige.

2. Man kan auch noch im Majo und Junio / da man etwann erst ferne noch gute und frische Reiser bekommen / dieselbige pfropffen.

3. Die beste Zeit aber / nach dem Mond / solle drey oder vier Tage dem neuen Liecht zu dem Pfropffen erwählet werden.

4. Die Pfropff-Reiser sollen von dem alten Stamm die jenigen erl let und genommen werden / so gegen Auffgang oder Mittag gestanden/ t die seynd allezeit besser und reiffer / auch schön- und lieblichern Geschmacks/ die / so gegen Abend oder Mitternacht stehen.

5. Es sollen auch die Bäume / von welchen man die Pfropff-Reiser n men will / nicht unter sonnicht- oder an schattichten Orten/ sondern wol a Sonnen und im Lufft stehen / auch die fruchtbar seynd / und jährlich viel b tragen.

6. So

6. Man solle die Arbeit des Pfropffens bey stillem und klarem Wetnehmen / und ist nichts daran gelegen / wann es gleich ein wenig geet.

. Das Pfropffen aber solle man unterwegen lassen / wann kalte Nord-Ost-Winde wehen.

a. Es sollen die Stunden Vormittag darzu erwählet / und obbemeldte schädliche Zeichen / wann dieselbige drey oder vier Tage vor dem neuen Liecht sich ereignen / vermieden werden / und also muß man die Pfroff-Arbeit stehen lassen / biß daß ein sanffter Wind und ein besser Zeichen eintritt / ja auch / da es gleich biß zum Vollmond sich verziehen solte ; Dann drey Tage vor oder nach dem Wedel kan man wol pfropffen.

V. Wie man die abgenommene Pfropff-Reiser verwahren / n ferne Ort verschicken soll / so kan selbiges auff vielerley Weise geschehen / ch :

1. Man bindet jede Gattung besonders mit gelindem Bast / und bet selbige mit Numeris, oder geschriebenen Zettlein / bestreichet sie hernten biß an das Band / mit angefeuchtem Lett und Läimen / verwahmit Moß / für die Lufft und Sonnen / leget selbige in ein Körblein oder chtel.

ta. Um den Letten oder Läimen kan man ein nasses oder feuchtes Tuch schlagen / damit der Letten frisch bleibe / und so das Tuch bald trocknen will / muß man selbiges wieder feucht machen.

. Andere nehmen frische Rüben / und stecken die Pfropff-Reiser am abittenen Ort darein.

3. Etliche schneiden von den langen Cucumern auff / und legen die ff-Reißlein in beyde Theile / und binden sie hernach zu.

V. Anbelangend die Wählung der Stämme / worauff man pfropffen sind dieselbige vornemlich zweyerley.

I. Zahme / oder.
II. Wilde Stämme.

. Von den zahmen oder wilden Stämmen wählet man zu dem ffen die jungen auß / so fein gerad / eben / und nicht krumm / auch eine Rinde haben.

. Die Dicke des Stammes zum Pfropffen dienlich / solle nicht dünner n Zoll / und dicker als ein Manns-Bein seyn.

. Die Höhe des Stammens wird vornemlich auff dreyerley Weise er: Als

1. Wann der Stamm nur so dick als ein Daume oder Zoll / so s
man denselbigen einen halben Schuh hoch über der Erden ab.

2. Wann der Stamm Arms dick / zween Schuhe } über der Er
3. Eines Schenckels dick / vier Schuhe hoch }

Was aber dicker Holtz hat / als Schenckel dick ist / dieses pfropffet n
lieber auff den Aesten.

Nota. Die abgesägete Blatte wird von etlichen Baum-Gärtnern die Cr
und der schräge Schnitt des Pfropff-Zweiges aber der Reh-Fuß
nennet.

4. Der Meyer hat auch hierbey noch ferner zu wissen / daß man auff je
vor-beschribenen Stamm nicht allerley Zweige ohne Unterschied pfrop
möge; Dann etliche seynd zum Pfropffen nicht bequem / als Maulbeer / W
nüsse / Cornellen: Ingleichen Tannen / Fiechten und Forchen: Hingegen
sen sich gerne pfropffen Aepffel-Reiser auff Aepffel-Stämme oder Bäu
und derer unterschiedliche auff einem Stamm / derowegen solle für eine gem
Regel jederzeit dieses gehalten werden / daß man gleiches auff gleiches Gesch
pfropffet.

5. Ausser diesen kan man auch wol pfropffen / Birn auff Quitten / Abric
auff Pflaumen / Pfirsing auff Mandeln oder Pflaumen / Pflaumen auff M
deln / Apricosen / Mespeln auff Hagdorn.

Unterscheid des Pfropffens betreffend / so finden sich vorr
lich sechserley Arten / nemlich.

I. Im Spalt.
II. In die Rinde.
III. In der Kerb.
IV. Mit den Aeuglein.
V. Mit dem Röhrlein.
VI. Durch Absengeln.

1. Im Spalt zu pfropffen muß man zuvor wissen / ob man auff
Stamm / worauff man zu pfropffen in Willens ist / nur ein oder
Pfropff-Reiser setzen will / muß man alsdann denselben solcher Gestal
schneiden / nemlich / wann man nur ein Reiß darauff pfropffet / so wird
selbige an einen Ort / da die Rinde glatt und sauber / auch ohne Zerreis
mit einer scharffen Hand-Säge schrott abgeschnitten / und wird dies
schneidung auff dem Schnitt der Reh-Fuß genennet / wie oben er
worden.

2. Dafern man aber mehr als ein Reiß pfropffen will / schneidet man
Stamm an gehörigem Ort nur glatt und eben ab.

3. B

3. Bey der vorigen Arth des Reh-Fusses solle der schrade Schnitt mit Rücken gegen Mittag / und die schräge oder schrade Blatten gegen Mitht gewendet seyn / dann sonsten wird durch der Sonnen Hitze leichtlich t darein gemacht / auch das darauff gestriechene Baum-Wachs leichtlich nelzen.

4. Den Durchschnitt mit der Sägen zu machen / so hält man den Stamm r lincken Hand solcher Gestalt / daß die Hand unter sich / und der Stamm m kleinen Finger über sich gehe / und man mit dem Daumen der lincken die Sägen halten / und also den Schnitt hurtig / jedoch nicht gantz / führen / sondern wan der Schnitt balb am Ende / einen Gegenschnitt nem scharffen Messer machen / und also ohne Zereissung der Rinden das hnittene Stück darvor nehmen können.

5. Weil der Schnit von der Sägen / die schräge oder die gerade Blatten stammes rau machet / so muß man mit einem scharffen Messer; die- auhe ohngefehr einen Messer-Rücken fein eben und glatt herab schnei- damit der auffsteigende Safft des Baumes nicht verhindert werden

ta. Wie hoch der Stamm von der Erdrn biß zu dem Schnitt seyn solle / ist oben in vorhergehendem drittem Absatz der fünfften (V.) Abtheilung des Unterrichts von der Pfropff-Kunst Nachricht gegeben worden.

6. Wann demnach vorgelehrter Massen der Stamm / auff welchen u pfropffen Willens ist / abgeschnitten worden / so schneidet man mit eMesser oder Meissel gar gelinde fast in die Mitte / jedoch ohne Berühdes Marcks / in den Stamm / auff einer Seite desselben (nach Anweieygesetzter Figur A.) eines Finger-Gliedes lang / und siecket in diesen t einen flachen Zweck von Buxbaum / oder anderm dürren harten Holtz / y B. zu sehen.

ta. Dafern man besorgte / daß der Spalt zu weit auffreissen solte / kan man den Stamm unter den Spalt mit einem Messer fassen: So man aber fleissig mit der Spaltung umgehet / so hat man des Spalts nicht vonnöthen / wie solches dem fleissigen Gärtner ohne das bekandt und wissend ist.

7. Das **Propff-Reiß** aber zuzurichten / hat der Hauß-Vatter nachides zu wissen: Nemlich / man erwählet von den untersten Aeuglein / eschneidet auff beyden Seiten / jedoch eines Messer-Rückens dick / unterben / zween Winckel-rechte Absätze / doch nicht so tieff / daß das Marck t werde: Alsdann fähret man von den beyden Absätzen unterwarts Gliedes lang / je länger je tieffer / also / daß zu dessen Ende das Marck um

etwas weniges berühret / und gleichsam wie ein zugespitzter Keil formiret
de: So wird es auff der Seiten / und auch vorwarts ein Ansehen he
wie in der Figur Q. bey Num. 1. auff der Neben-Seite zu sehen.

Nota. Andere wenden auch im Herabschneiden das Messer also
die außwendige Seite / daran das Aeuglein stehet /
dicker bleibe / die inwendige aber hergegen ein wenig zugesch
lert werde.

8. Die Rinde der innwendigen Seite / kan man wol ohne Sc
wegnehmen / oder nach Belieben daran lassen. Auch muß das Ae
gerad zwischen den beyden Absätzen stehen; Es sollen aber die Absätze
eingeschnitten werden / daß sie fein glatt auff das Holtz des Stammes
schicken.

9. Den **Pfropff-Stamm** betreffend / so muß der Gärtner oder
dieses Hofes ferner nachfolgendes wissen: Ob der Stamm seye klein / m
mäßig / starck oder groß.

Ist der Stamm klein / so lässet man dem Zweig oder Encke nicht me
drey Augen.

Ist der Stamm mittelmässig / so lässet man vier Augen.

Ist der Stamm starck oder groß / so lässet man dem Zweig fünff A

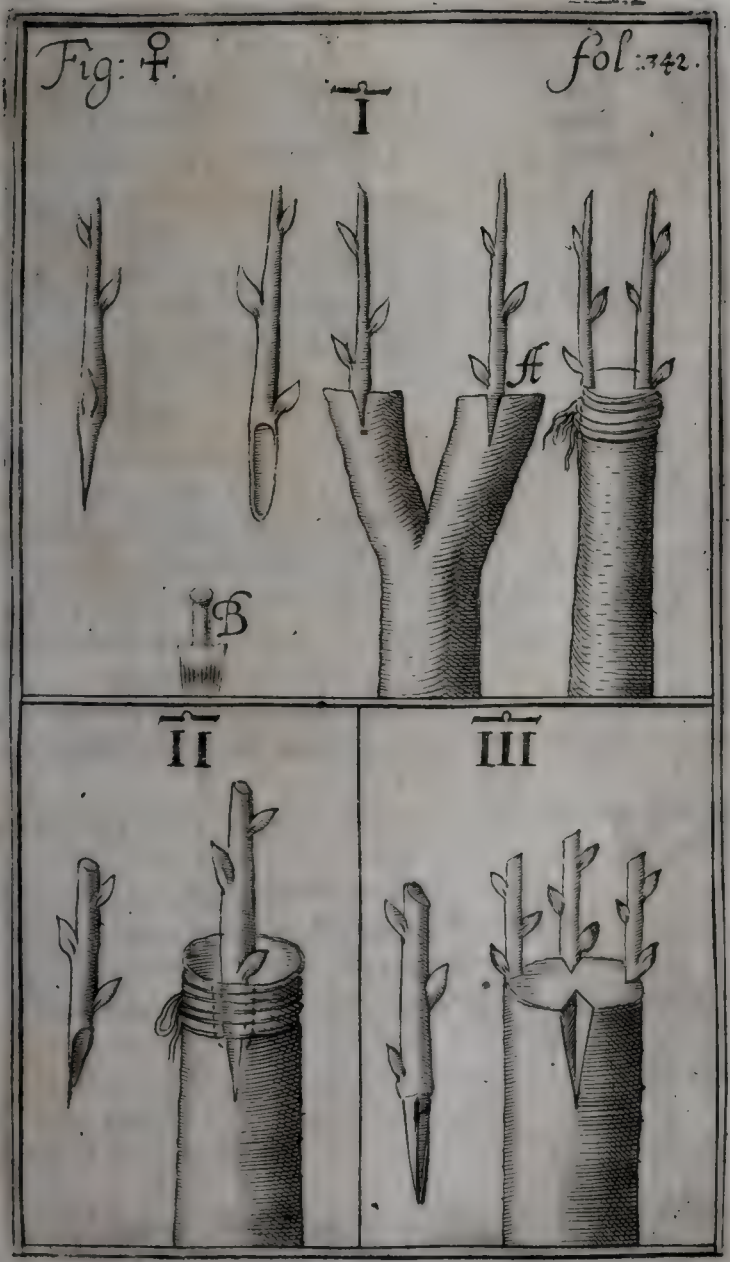
10. Die Länge des Reises oder Zweiges solle nicht über sechs Quee
ger lang genommen / und die übrige Augen / was über besagte Länge ne
dem Reiß stehet / hinweg geschnitten / und an diesem obern Schni
Pfropff-Wachs verstrichen werden.

Nota. Wann man auff grosse Aepffel- oder Birn-Bäume pfropffen
so solle man das Pfropff-Reiß beym Jahr / oder mit dem Kn
nehmen / damit dieselbige das Drucken des gespaltenen Stam
desto besser ertragen können: Es solle aber zunechst des Kne
über demselben ein Aug / so außwarts gerad über dem Spalt g
tet seyn / damit dasselbige auß dem Stamm die Nahrung desto
an sich ziehen könne.

11. **Wie man den zugerichteten Pfropff-Reiß auff den St**
setzen solle / muß nachfolgender Gestalt procedirt werden:

Erstlich das nechste Aug des Pfropff-Reises solle man solcher Gestalt
oder richten / daß dasselbige außwarts komme / die Winckel aber der Q
auff die Ecken des Stammens / also / daß die Endscheidung der Rinde / zu
welcher / und dem Holtz / der Safft auffsteiget / beydes an dem Reiß u
Stamm artig und genau an einander schliessen / wie in der Figur Q bey N
zu sehen.

Fig: 4. fol: 342.



ota. Dafern etwann die Rinde des Stammens dicker / und alſo von auſſenher eine Ungleichheit bleibet / auß Urſachen / weiln der Pfropff-Zweig nicht ſo dick / ſondern um etwas tieffer hinein geſetzet wird / ſo iſt nichts daran gelegen / indeme es in kurtzer Zeit eben ſo wol zuwächſet. Hingegen wann man es auſſen einander gleich machen wolte / ſo wird der auffſteigende Safft in den Pfropff-Reiß nicht eingehen können / und alſo alle Mühe und Arbeit umſonſt ſeyn.

2. **Wie man auff wilde Stämme in der Baum-Schule die pff-Reiß ſetzen ſolle** / iſt kürtzlich zu wiſſen / ob man ſolches thun wolle:

1. Auff kleine Stämmlein.
2. Auff Mittelmäſſige.
3. Auff Groſſe.

Auff **kleine Stämmlein** / ſo ſchneidet man derſelbigen eines ſchräg ab / en Reh-Fuß / gleichwie ſolches in der Figur ♀ Num. VI. gezeichnet / und rnach auff das abgeſchnittene Stämlein nur ein Pfropff-Reißlein.

. Auff einem **mittelmäſſigem Pfropff-Stamm** beſagter Baum- ſo etwann drey Zoll über die Blatten dick / ſetzet man zwey Pfropff-Reiß inander über / damit / wann etwann eines außbleiben ſolte / das andere n möchte.

. Wann der Baum groß / ſo ſolle man zwiſchen die Rinde / oder in erb pfropffen / worvon nachfolgends an ſeinem Ort zu lehren ſeyn

. Letzlich muß der Hauß-Vatter oder Gärtner den Pfropff-Stamm nit Baum-Wachs / ſo wol oben auff der Blatte / als auſſen am Stamm / eichen / hat derowegen nöthig zu wiſſen:

1. **Die Zurichtung des Baum Waches.**
2. **Die Verbindung des Stammens.**

Die **Zurichtung des Baum- oder Peltz-Waches** betreffend / ſo biges / nach jedes Gärtners Gewon- und Erfahrenheit / auff unterſchied- eiſe zugerichtet; Wir wollen aber dem Hauß-Vatter oder Meyerey- r hierinnen nachfolgende vier Arten ſetzen.

Man nimmt Wachs.
Hartz.
Schuſter-Bech / oder Gummi. } jedes 4. Loth.
Schmeer.

ieſes zuſammen in ein Pfännlein gethan / über einem Glut-Pfännlein / und durch ein Tuch geſiegen / auff kalt Waſſer / hernach mit Baum- Pänden lind und geſchlacht gemacht.

Oder:

Oder:

2. Man nimmt Wachs 2. Theil.
Terpentin / und
Bech / jedes 1. Theil.

Das Wachs schneidet man klein zu dünnen Schnitten / das Bech klopffet man fein klein / thut hernach alles mit einander in einen irrdenen glasten Stollhafen / oder alte Pfanne / lässet es über einem sanfften Kohlf wol zergehen / und mit einem Holtz wol durch einander gerühret / wann es d nach zergangen / so giesset man es in ein kaltes Wasser fein breit aus einan und hernach aus dem kalten Wasser mit den Händen wol durch einander g beitet; Man muß aber die Hände mit Baum-Oel oder Fett anschmie damit die Baumkütt / oder Baum-Salbe fein geschlacht werde.

Ein anders.

3. Man nimmt geläutert Fiechten-Pech / oder Hartz und Wachs / ein viel als des andern / zerlässet eines mit dem andern in einem irrdenen Ges oder Stoll-Häfelein / thut hernach Lein-Oel darunter / temperirt oder ver sehet es wol durch einander / daß es sich fein gelind auffstreichen lässet / und n zu hart / oder zu dünn seye: Wann es demnach gelehrter Massen gemacht is nimmt man dessen einen Löffel-voll heraus / und giesset es auff kaltes Wa das es gestehe / und versucht oder probirt es mit den Fingern / ob es zähe ge und tüchtig seye / die Bäume darmit zu bestreichen.

Nota. Wann es noch zu hart / so muß man mehr Oel darunter thun / daß es fein geschmeidig / gelind / und zart zu streichen ist.

Aliud.

4. Man nimmt Gemein Hartz 2. Pfund.
Gelb Wachs 1. Pfund.
Terpentin ½. Pfund.

Dieses alles über einem gelinden Kohlfeuer zu einer gelinden Pfla Salbe gemacht / und damit die abgeschnittene Stämme des Pfropffens wahret.

Nota. Auff dem Land gebrauchen ins gemein die Bauren nur weichen men an statt des Propff-Wachses / und verstreichen die Blatt Stammes darmit / bedecken es mit Leinen-Tuch / und Mooß über / verbinden es Creutz-weiß mit Bast.

1. Die **Verbindung des Stammens** betreffend / so leget man auf mit beschriebenem Pfropff-Wachs verstrichene Blatte des Stammes ein peltes Pappier / und verbindet solches mit roth-gespaltenen Weyden / oder Bast / jedoch nicht zu hart / absonderlich was Stein-Obst ist / dann dasse wächset ehe und mehr / als das Kern-Obst.

2.

2. Den Spalt deſto beſſer zu verwahren / ſo legt man zuvor / ehe man es
det / auff jede Seite deſſelben ein ſchmales Riemlein von des abgeſägten
mes Rinde.

Nota. Der ſorgfältige Meyer hat auch zu wiſſen / daß vorbeſchriebene Art des Pfropffens in den Spalt / nur zu groſſen und hochſtämmigen Bäumen / ſo wol auff deroſelben Aeſte / als auff den Stammen könne gebrauchet / und nicht bey kleinen practiciret werden.

Vom Pfroffen zwiſchen die Rinde / ſo hat der Meyer nachfolgen. acht zu nehmen.

I. **Von dem Unterſcheid dieſes Pfropffens.**
II. **Von Erwählung des Pfropffſtamms.**
III. **Von Zurichtung des Pfropffzweigleins.**
IV. **Von Vereinigung deſſelben mit dem Pfropffſtamm.**
V. **Von Verbindung deſſelben.**

Anbelangend den Unterſcheid dieſes Pfropffens zwiſchen die de / ſo iſt zu wiſſen / daß ſolches auff eine andere Weiſe geſchiehet / und das Pfropff-Reiß nicht in den Spalt deß Stammes / ſondern zwiſchen Holtz und des Stammes Rinden geſtecket / welches die Frantzoſen die -Pfropffung nennen / weiln man zwey / drey / oder auch vier Pfropff-Reiſe ieſe Art in die Blatte des abgeſchittenen Stammes ſetzet / wie in der Fig. ♀ . III. zu ſehen iſt.

Betreffend die **Erwählung des Pfropffſtamms** / ſo ſolle hierzu nicht r junger / ſondern ſchon umb etwas erſtarckter Stamm ſolcher Geſtalt nmen werden / damit man auff die abgeſchnittene Blatte von zwey biß auffs höchſte auff vier Pfropff-Reiſer ſetzen könne.

. **Die Zurichtung / wie auch Erwählung des Pfropff-Reiſes** angend / ſo ſolle der Meyer fleiſſig achtung geben / ob des Reiſſes gantzer -Trieb unverletzt / ſauber und grün ſeye? Dann / wann ſelbiger Wind- / oder ſonſten mangelhafft / ſo dienet er nicht hierzu.

Man erwählet demnach ohngefehr in der Mitte des Jahr-Triebs ein / und ſchneidet unter demſelbigen mit einem Feder-Meſſer / jedoch nicht ß auf das Marck / ein / fähret hernach eines Gliedes lang ohngefehr mit die- Schnitt abwarts / nur auff der einen Seite / und durchſchneidet am En- es Schnitts auch das Marck / nemlich alſo / daß das Pfropff-Reiß all- ch unten zugeſpitzet werde / wie in der Fig. ♀ bey Num. II. zu ſehen / ſchelet ach ferner auff der andern Seiten des Zweiges oder Pfropff-Reiß die brau- er graue äuſſerſte Rinde ſolcher Geſtalt geſchwind ab / daß das grüne lein darunter nicht verletzet oder damit abgezogen werden möchte.

Diß zugerichtete Reißlein stellet man unterdessen in ein Gläßlein mit Wa
ser/oder behält es im feuchten Munde/ biß daß mans einsetzen will.

IV. **Das Pfropffreißlein mit dem Stamm zu vereinigen**/geschi
folgender Gestalt:

1. Nachdeme nun das außgesuchte Bäumlein abgeseget / und zu eine
Pfropffstamm gemacht worden / so sticht man mit dem Pfropffmesserlein zw
schen das Holtz und die Rinde an dem jenigen Ort/ wo die Rinde am glattes
ist / auch wo es sich schicken will / solle man selbiges erwählen gegen Auffga
der Sonnen / oder gegen Mitternacht.

2. In dem Hineinstechen des Pfropffmesserleins/ muß man in acht n
men/daß die Rinde nicht auffberste/dafern sie aber auffspringen müste / so ist
besser / daß man mit einem subtielen Ritzlein/ nemlich so lang als das Pfrop
Reißlein von unten beschnitten / demselbigen helffe.

3. Alsdann ziehet man das Messerlein heraus / und steckt alsobald d
Pfropff-Reißlein dargegen hinein; nemlich solcher Gestalt / daß die äuss
Rinde des Reißleins zu der Rinde des Pfropffstamms/und also beydes Hö
so wol des Reißes / als Stammens/zusammen gefüget komme.

4. Hernach verbindet man solches so weit mit Bast / so weit als d
Reiß in den Stamm zwischen die Rinde eingesetzet worden.

5. Ehe mans verbindet / thut man auff beyden Seiten zwey höltze
Zwecklein / und bindet also selbige mit dem Bast solcher Gestalt / damit sie
Rinde fein genau durch das Verbinden hinan treiben / damit beydes
Stamm und das Pfropff-Reiß desto besser mit einander verwachsen.

6. Letzlich so verstreichet man die Platte des Stamms mit Pfro
Wachs / und bindet oben ein wenig Moß darauff/ damit es von der So
keinen Schaden bekomme/auch vor Regen und Winden beschützet werde. S
siehe die Figur Q mit Num. II.

Nota. Diese Art des Pfropffens dienet zum Kern Obst.

III. **Vom Pfropffen in dem Kerb**/so hat der Hauß-Vatter eben
sig nachfolgendes zu wissen.

I. **Die Wählung des Stammes und Zurichtung desselbe**.
II. **Die Wählung des Pfropffreises**.
III. **Die Versetzung desselben**.

I. **Die Wählung des Stammes und Zurichtung desselben**/ s
der Meyer zu wissen / daß man zu dieser Art des Pfropffens in dem
am meisten die dicken / wilden und sonst unfruchtbaren Stämme / man
gleich ein Schuh oder zwey in Diametro dick wären/ erwähle. Hernach sch
det man den Stamm halb Manns hoch über der Erde ab / raspelt
mit einem Schabmesser oder Meissel die äusserste grobe Rinde hinweg /

alsd

nn ein ſcharffes Meſſerlein oder Meißel an den Rand des Stammes /
t darauff/ daß derſelbige durch die Rinde ins Holtz hinein gehe; Ziehet
sdann herauß/ und thut hart darneben einen Gegenſchnitt / daß der Kerb
breit/ tieff und lang werde/ als das zugerichtete Pfropffreißlein erfordert/
ommt der Stamm ein Anſehen / wie die Figur ♀ bey Num. III. anwei-

ta. Hierzu dienet das Inſtrument E bey der Figur ☉ des Pfropff-Zeugs
zu erſehen.

II. **Die Wählung des Pfropff-Reiſes** beſtehet darinnen/ daß man/
wie in Erwählung eines ſtarcken Stammes / zu dieſer Art des Pfropf-
auch keine Zarte / ſondern ſtarcke und hinter dem Jahrknott gebrochenes
erwählen ſolle.

Es ſolle aber beſagtes Pfropffreiß an deſſen Ende unten gleichwie der
formiret und zugerichtet werden/ damit ſelbiges in dem Kerb ſolcher Ge-
ich ſchicken möge / als ob es auß demſelbigen geſchnitten wäre; zu mehrern
richt hat man abermaln vorbenannte Figur III. zu ſehen.

. Ferner anbelangend die **Verſetzung des Pfropff-Reiſes**/ ſo nimmt
origes zugerichtes Pfropff-Reiß/ ſchiebt ſelbiges in den Kerb ſolcher Ge-
daß die äuſſerſte Rinde des Reißes/ auſſen mit der Rinde des Stammes
zu ſtehen / und alſo Rinde bey Rinde/ Holtz bey Holtz komme/ und ſich
hlieſſe.

Nachdeme nun der Pfropff-Stamme dick / ſo ſetzet man auff deſſelben
e drey/ vier/ biß ſechs vorbeſagter Reiſer/ verbindet und verſtreicht ſelbige
hrter maſſen / ſo wird es ſich in kurtzer Zeit finden/ daß der Stamm ſtarck
n / und die Reiſer bald Früchte tragen werden.

Folget demnach in obgeſetzter Ordnung

V. **Das Pfropffen mit dem Aeuglein**; Hat derowegen der emſige
; hiervon nachfolgendes in acht zu nehmen:

. **Den Nahmen und Unterſcheid gegen den vorigen Arten.**
I. **Die Wählung des Stämmleins.**
II. **Die Zurichtung und Verſetzung des Aeugleins.**
V. **Die Verbindung deſſelben.**
I. **Die Zeit.**

Was den Nahmen anbelanget / ſo wird insgemein dieſe Art / äug-
r Oculirn genennet / etliche nennens impffen mit dem Schiltlein / an-
aer/ verpflaſtern und ſchleiffen/ unter allen dieſen / ſeynd nur die zwey / er-
inilch äuglen und Oculirn/ die gebräuchlichſte.

. **Das Stämmlein betreffend**/ woran man äuglen will / ſo ſolle
rzu einen ausſuchen/ der nur Fingers dick / ſafftig / an der Rinde fein

glatt / und an einem Ort ſtehe / ſo nicht gar zu niedrig / und von der Son gewendet ſeye.

III. Hernach wird das **Aeuglein** folgender Geſtalt außgeſucht / zugeri und verſetzet / nemlich:

1. Man ſchneidet von einem Frucht-tragenden Bäumlein einen ſafft und geraden Zweig / ſonderlich von denen gegen Auffgang und Mittag / ſolle dieſes auffgeſchnittene Zweiglein nur vier / fünff oder ſechs geſund ſche Aeuglein haben / ſo erſt in dieſem Jahr des Abſchneidens herfür geſt ſeynd.

2. Unter dieſen abgeſchnittenen erwählet man das beſte / dieſes ſolle a Farbe nicht weiß / ſondern röthlicht / und unter ſich ein Blat haben.

3. Alsdann ſchneidet man mit einem ſcharffen Meſſerlein / ſo vornen Ballen hat / das Aeuglein mit ſeiner Rinden ſolcher Geſtalt aus / das ter- und oberhalb dem Aeuglein eines halben Fingers breit die Rinde ſ bleibe.

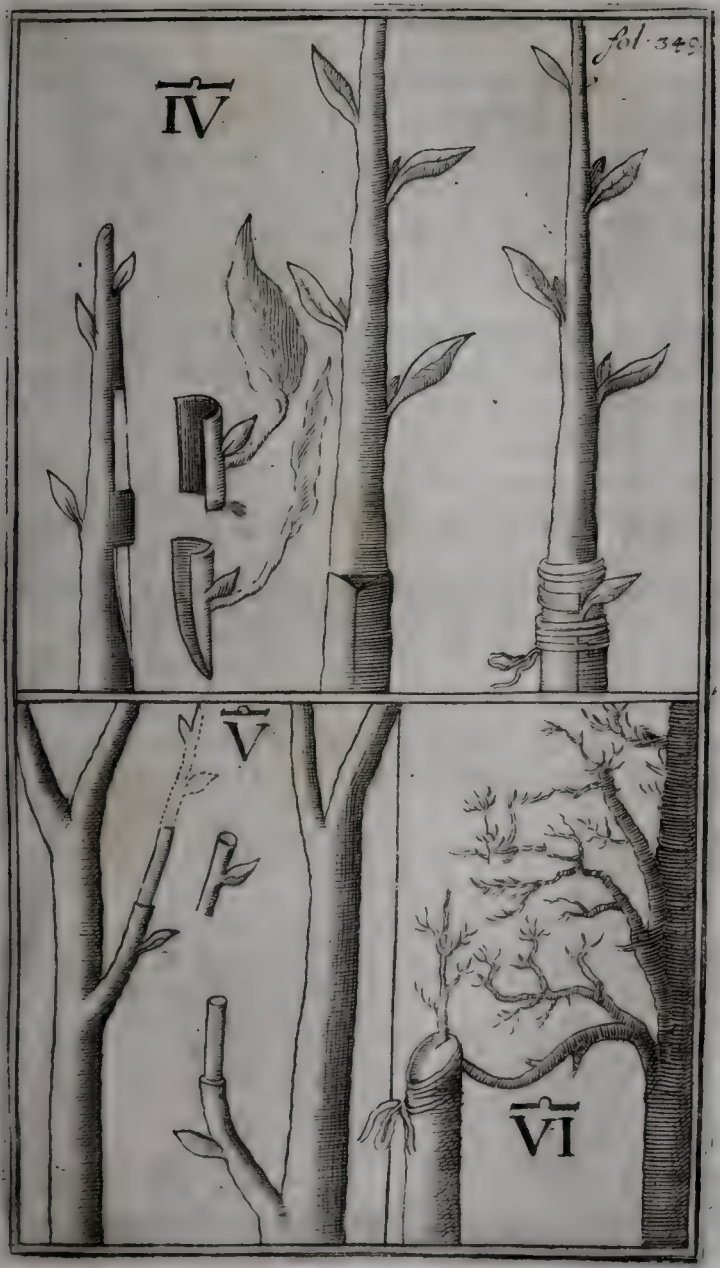
4. Hernach ſchneidet man mit dem Meſſerlein auch auff beyden S herab durch die Rinde / damit man ſelbiges vom abgeſchnittenen Zweig ſen könne / zuvor aber ſchneidet man das Blat unter dem Aeuglein hi biß an den Stiel des Blates / läſſet aber vom Blat ein klein wenig ſtehen.

5. Löſet demnach das Schiltlein mit den Fingern / oder einem g Bein / und mit keinem Meſſer / fein gemächlich ohne Verletzung ab / u ſiehet ſelbiges / ob es zu vorhabender Arbeit tüchtig ſeye / oder nicht? lich / wann daſſelbige grüblich / oder die Keime am Stamm verblieben das Schiltlein hierzu nichts nutz. Dafern es aber ſchön glatt iſt / ſo ka daſſelbige behalten.

6. Dieſes glatte nimmt man alſobald bey dem Stengel zwiſchen di pen / jedoch ohnbenetzet / gehet damit zu dem Stämmlein / und ſchneid dem Pfropff-Meſſerlein durch deſſen Rinde abwarts / jedoch unverle Holtzes / ingleichen einen Queer-Schnitt in der Geſtalt eines Lateiniſ nemlich ſo lang und breit / als das vor-abgeſchnittene Schiltlein iſt / Rinde auff beyden Seiten auff / alſo / daß man das Schiltlein darzwiſch oben herab hinein ſchieben könne.

7. Nimmt alsdann das Schiltlein auß dem Munde / und ſchiebe untern Theil erſt durch die auffgeſchnittene Flügel oder Rinden / und fü Ober-Theil am Queerſchnitt dicht daran / und decket die beyde Flüg über zu.

IV. Die **Verbindung** aber ſolle geſchehen mit Wolle und Baſt faſſet man recht in der Mitte / damit beyde Ende des Baſtes einande


fol. 345
IV
V
VI

ben/fänget damit an von hinten zu binden/und von oben über dem Aug/ hernach damit fort/ allezeit Creutz-weiß über einander/ biß das auffgene gantz/ ohne das Aug/ bedecket seye.

a. Bey dieser Verbindung solle der Meyer in Acht nehmen/ daß man oben über dem Aeuglein etwas härter/unten aber etwas gelinder das Bast anziehen solle/damit der Auffsteigende Safft zwischen der Rinde des Stämmleins zu dem Aeuglein gelangen/ und dasselbige gleichsam speisen könne. Besiehe die Fig. ♀. Num. IV. so wol wie das Schiltlein mit dem Aeuglein/ also auch die Verbindung gestaltet seyn solle.

„Das ablange und unten zugespitzte Schiltlein ist bequemer zum schieben zwischen die Rinde des Stämmleins/ als das andere.

n oculirten Stamm lässet man also 2. oder 3. Wochen stehen/und giebt essen Achtung/ob der Stiel abfällt oder nicht/ dafern derselbe abfällt/ so n Zeichen/ daß der Stamm das Schultlein angenommen/ und dasselbe et seye/ indeme das Aug anfänget zu schwellen/ und den Stiel von sich en.

dann bindet man allgemächlich diesen Band um etwas je länger je mehr auff/damit durch vorige harte Verbindung die fernere Wachsung und nung nicht verhindert werden möge.

Weiters lässet man diese Oculation noch ferner also gebunden stehen 8. Wochen/ dafern aber der Stamm stärcker/als oben angeziget wor- lässet man es wol ein halbes Jahr/nemlich/ den gantzen Winter über biß n Mertz oder Aprill stehen.

Wann man demnach siehet/daß es gesund und schön grün ausschläget/ so det man den Baum 2. oder 3. Zoll oberhalb der Aeuglung ab/ und ver- et die Blatte mit obgeschriebenem Pfropff-Wachs.

Ferner schneidet man auch innerhalb Jahres die übrige 2. oder 3. Zoll ab/ streichet die Blatte abermal mit Wachs.

ta. Neben dem Stämmlein kan man auch eine Stange einstecken/ und also dasselbige sammt dem außgetriebenen neuen Zweiglein behutsam anbinden/damit es für Regen und Wind beschützet seyn möge.

. Letzlich belanget die Zeit der Aeuglung/ so solle dieses geschehen im mer/ nemlich wann der Safft vollkommlich in den Stämmen sich be- / auch die Jahr-Schosse starck/ und die Rinden sich wol lösen könne; bey aber in Acht zu nehmen/ daß unter dem frühen und späten Oculiren unterscheid ist: Nemlich/wann das Frühe im Majo und Junio geschiehet/ das angesetzte Aug den Sommer über noch antreiben möge. Hingegen das Späte/so erst im Julio und Anfang des August-Monats geschiehet/

da alsdann das Aug den Winter über ſtill ſtehen bleibet / und erſt nachfolg den Frühling anfänget zu treiben.

Man ſolle aber dieſe Aeuglung oder Arbeit allezeit im Abnehmen Mond / gegen Abend / in kühler Zeit / auch da es nicht windig oder Reg ſondern ſtilles Wetter iſt / auch nicht in der Mittags-Hitze / vornehmen.

Nota. Dafern vier oder fünff Tag nach der Aeuglung Regen-Wet einfallen ſolte / wäre zu beſorgen / daß die Aeuglung verderben mö te / und alſo die Arbeit umbſonſt gethan ſeyn.

1. Bey dieſer Art des Aeuglens hat der Land-Gärtner dieſes Mey hofs endlich auch zu wiſſen / daß man auff einem Stamm ein / zwo / drey u mehr Augen ſetzen könne / darbey aber in acht genommen werden ſolle / d man ſolche Aeuglein wiederumb dergeſtalt / gleichwie dieſelbe an ihren Zwe lein geſtanden / nemlich Wechſelweiß und abgeſetzt (nicht gerad gegen einan über / noch viel weniger gleich übereinander in einer Lini) einſetze / ſondern ſolches die Natur an den Zweigen und Stämmen für Augen zeiget / dem bigen ſolle man in dieſem Fall auch wieder nachfolgen.

2. Man ſetzet auch Augen nicht allein auff den Stamm / ſondern au auff die Aeſte oder Zweige / auch hat man in Erfahrung ſo viel gefunden / d man auff einen groſſen Kirſchbaum ſechſerley Kirſchen und über die viertzig A gen auffſetzen habe laſſen / welche mehrentheils das andere Jahr geblühet u das dritte Frucht getragen.

Nota. Es muß aber ſolcher Baum vorher oder umb Weyhnachten ab worffen / und jedem Aſt nur ein oder zwey Augen gelaſſen werd Auß dieſen Augen treiben hernach die Bäume ſtarcke freche Zwei Eben lang / kan man alsdann im Sommer auff die äuglen: M ſolle aber den neuen Zweigen alsdann das Laub und die Augen in t Aeuglung abnehmen.

Der Meyer hat bey dieſer Gärtnerey noch ferner zu mercken / daß di Art des Aeugelns mehr zum Stein Obſt und vornemlich zu den Quittenſtä men / dann zu denen auß Kernen gezielten Birn- und Aepffelbäumen dien Dann die Aepffelbäume kommen langſam in der Aeuglung.

Alſo iſt das ſpat äugeln zu allerley Stein-Obſt / inſonderheit zu den Pf ſingbäumen bequem. Hingegen zu den Kirſchen nicht; auß Urſachen / wei ſie an dem Ort / wo mans auffſchneidet / und das Aug einſetzet / gemeinigli viel Hartz außſtoſſen / welches verhindert / daß das Aug im frühe Ja nicht treiben kan; derowegen iſt beſſer / daß man im Mayo und Jun oculire.

V. **Die Pfropffung mit dem Röhrlein** iſt nicht aller Orten bekan oder gemein / wird Teicheln genennet / damit aber der Meyer diß Hofs au

darve

n Nachricht haben möchte/ so hat derselbige nachfolgendes zu wissen von-
1.

. Die Wählung des Baums oder Stammes.
I. Die Zurichtung oder Versetzung des Röhrleins.

Betreffend die **Wählung des Stammes**/ so hat der Hauß-Vatter
en/ daß derselbige/ bey angehendem Sommer/ wann die Bäume all-
neue Schoß getrieben/ und deroselbigen Rinde sich wol ablöset/ von guter
nen schönen geraden Schoß/ so erst dieses Jahr gewachsen/ erwähle und
he.

Diesen Schoß **zuzurichten oder zuversetzen**/ so schneidet oder bricht
lsdann ohngefehr zween quer Finger breit unter dem Jahr-Knotten ab/
st aber über demselbigen schneidet man die Rinde biß auffs Holtz ein/ und
an/ auch ohngefehr drey quer Finger breit/ schneidet man den Gipffel
inweg/ wie in der Figur ♀ bey Num. V. umständig zu sehen.

Ferner so fasset man mit der lincken Hand den Jahrknotten/ und reibet
rechten Hand die Rinde fein gemächlich/ daß dieselbige sich allgemach
nd man das Röhrlein loßmache/ und man solches/ gleichwie bekannt die
en/ abziehen möge.

Wann man demnach verspüret/ daß die Rinde allenthalben loß/ so drü-
in die Aeuglein auch ein wenig/ damit dieselbige gleicher Gestalt sich vom
blösen/ ziehet hernach das Röhrlein mit dem Aeuglein ab/ und besiehet
Röhrlein inwendig/ ob solches schön glatt oder grubicht seye? Befin-
n nun/ daß das Röhrlein/ wie auch das abgeschnittene Schoß oder Reiß
glatt seynd/ so ist die Abziehung wol gerathen/ und ist der Knotte an dem
ein unverletzt/ wo aber das Röhrlein grubicht und das Reiß höckericht/ so
Röhrlein mit dem Knotten nichts nutz/ und diese Arbeit umbsonst.

lota. Ehe man besagtes vornimmet/ so erwählet man auff einem andern
Baum einen mit dem vorigen gleichförmigen Jahrschoß/ welcher mit
obbesagtem gleichen Grösse und Dicke vollkommen gleich seye.

lsdann ziehet man bey diesem auch bey seinem Jahrsknotten die Rinde
n Gipffelwerts/ als schmale Riemlein ab/ und stecket dargegen voriges
in darauff/ und treibt es so weit hinan/ daß es allenthalben wol anlige
ugsam außgefüllet seye.

Wann demnach oben bey dem Röhrlein alsdann ein weisser Safft
gehet/ so ist solches ein Anzeigen/ daß das Röhrlein recht und wol an-
t seye/ verstreicht es demnach oben/ wo es abgeschnitten/ mit obgelehr-

tem

tem Baumwachs / und verbindet alsdann selbiges / gleich wie oben be
Aeuglen gesagt worden / lässet aber das Aug ledig und unverbunden.

VI. **Die Pfropffung durch Aeuglen.** Diese Art ist nicht allenth
gebräuchlich / auch nicht sonderlich nützlich / weil die so gepfropffte oder ge
Bäume nicht seht fruchtbar sind / sondern diese Manier zu pfropffen nu
halber erfunden worden; wann man nun dergleichen verrichten will / ha
in acht zu nehmen.

1. **Die Zeit der Pfropff-Stämme Versetzung.**
2. **Die Wählung der Bäume von denen man die Pfr Reiser nehmen will.**
3. **Die Art und Weise der Zurichtung.**
4. **Die Verwahrung oder Verbindung.**
5. **Die Absonderung.**

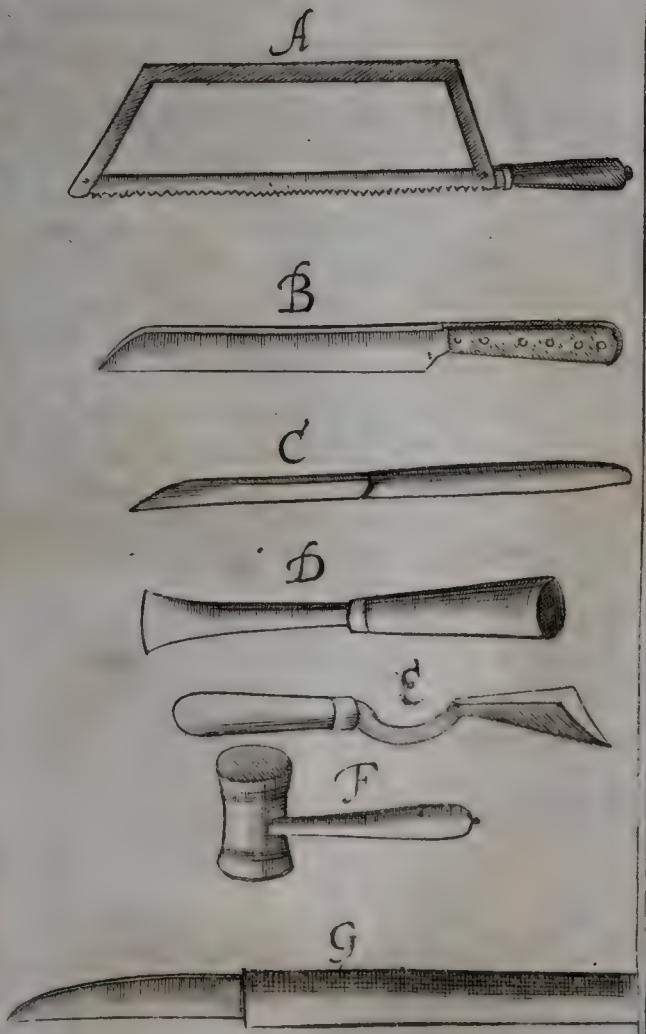
1. Die Zeit betreffend / so ist dieselbige zweyerley. Entweder im
oder im Frühling. Es wird aber dafür gehalten / daß man den Frühli
den Herbst erwählen solle / indeme das Pfropff-Stämmlein / so nicht
jung seyn solle / ein Jahr vor der Pfropffung versetzet / erstarckt und der
einwurtzeln möge. Ferner

2. Erwählet man einen fruchtbahren Baum / und setzet ein Jah
zuvor umb denselben etliche Pfropff-Stämmlein / nach Belieben / so vi
will / daß dieselbige ein oder zwey Schuh von einander zu stehen kommen
cher Gestalt / daß man von dem grössern fruchtbahrn Baum geschmeidig
zu jedem Pfropff-Stämmlein biegen könne.

3. Wann man nun vermercket / daß die Pfropff-Stämmlein das
über bekleibet und wol eingewurtzelt / so erwählet man im Mertz an dei
baren Baum einen Zweig / bieget denselbigen zu dem Bäumlein oder P
Stämmlein / und probieret es / wie es sich schicken möchte; nachdeme ma
ersehen / wie es am besten seyn könne / so säget man das Pfropff-Stamml
wenig schrad ab / wie solches in der Figur ♀ bey Num. VI. zu sehen ist
spaltet den abgeschnittenen Stamm / leget alsdann den nieder gebogenen
des grossen Baums vornen in den Spalt des Pfropff-Stämmleins / al
die Rinden wol zusammen schliessen / auch die Spitze des Zweigs / nac
weisung der Figur / wol über sich stehe / zuvor aber solle man an des Zweig
den Seiten der Einlegung ein wenig von den Rinden / biß ans Holtz / h
schneiden / damit es sich in dem Spalt mit der Rinde des Pfropff-Stämm
vereinigen möge.

4. Die Verwahrung betreffend / so verbindet und verstreiche
diese Pfropffung oder Absäuglung / wie bey obgelehrter Pfropffung
hen / hernach stecket man neben die Pfropff-Stämmlein Pfähle wit

Fig: Aaa. fol: 353.



rmwinde/und läſſets alſo ſtehen / biß daß die Zweige eingewachſen und Schoſſe treiben / welches innerhalb ſechs Wochen ohngefehr zugeſchehen et.

5. Die Abſonderung des groſſen Baum-Zweigs von dem Pfropff-mmlein ſolle erſt ein Jahr lang hernach geſchehen / und kan man als-den Pfroff-Stamm mit dem darauff gezweigten verſetzen / wohin man

ota. Das Pfropff-Stämmlein ſolle auch gleicher Art deß groſſen frucht-Baumes erwählet werden / weil jedes ſeines gleichen einander lieber als embdes annimmet.

Wolte man aber ein wildes und zahmes/ oder ein geringes und gutes zu-en bringen/ſo erwählet man von jedem ein Zweiglein/ ſchneidet dieſelbige rey oder vier Zoll lang / von der Rinde / und vom Holtz faſt biß an das k etwas aus/füget hernach beyde Außſchnitt gantz geheb zuſammen/ und det es mit Hanff/ damit ſie aneinander wachſen können / und läſſet alſo es auff ſeinem Mutter-Stamm unabgeſchnitten ſtehen. Es ſollen aber Pfähle für den Wind dabey geſtecket werden.

Nachdem man nun ſiehet/daß ſie wol zu ſammen gewachſen / und daſelb-as Holtz dick worden/ſo ſchneidet man den Band und das zahme Zweig-n ſeinem Mutter-Stammen ab/den Gipffel aber des wilden Stämm-chneidet man auch ohngefehr zween quer Finger über der Zuſammenwach-ab/ und beſtreicht mit obgelehrtem Propffwachs beyde Abſchnitt / ſo be-t alsdann das zahme Zweiglein ſeine Nahrung ins künfftig von den wil-Stammen.

Dieſe Art kan auch durch Bäumlein / ſo in groſſen Kübeln oder Scher-hen/ geſchehen / und kan man dieſelbige zuſammen tragen und hinſetzen/ n will/alſo/ daß man nicht ſo viel Zeit darzu bedarff/ als in dem Einſetzen llen Stämme/zu den groſſen und tragbaren Bäumen. Sapienti ſat di-

II. Anbelangend den Werckzeug/ſo zum Pfropffen gehörig; So iſt ige vornemlich nachfolgender.

Fig. Aaa.

. Iſt eine dünne und ſcharpffe Hand-Säge/dieſe ſolle keine lange Zäh-n / damit man in Durchſchneidung deß Stammes die Rinde deſſelben rreiſſe/ſondern ſeind behend und glatt abſchneiden möge.

. Iſt ein ſcharffes Meſſer/ damit man ſpalten/ und auch den abgeſägten m fein glatt beſchneiden könne.

C. Ist ein anderes kleines scharffes Messerlein / gleich einem Federm ser/solle dünn/scharff und schmal seyn / mit diesem verfertiget man die P Reiser / daß man dieselbige damit fein in den Spalt einsetzen oder einrich könne.

D. Diß solle ein schmaler Meissel seyn / damit spaltet man den Stam wann man in den Kern oder ins Holtz peltzen will / oder an dessen statt m man von glattem Bein oder Buxbaum einen Keil / diesen setzt man in Spalt/biß man den Zweig demselbigen einverleibet / die Form deß Spalt bey H. zu sehen.

E. Ist ein Rauten-formiger scharffer Meissel / so zu dem Propffen in Kerb dienlich/wie oben an seinem Ort angezeiget worden.

F. Ist ein höltzerner Schlägel / damit man den Meissel oder das P messer in den Stamm einschlagen/und damit die Kerben machen könne.

G. Diß Instrument solle von Bein/und eines Spieß-Hirschens Gew solcher Gestalt gemacht und zugerichtet werden/nemlich/ es solle ohngefehr F gers lang seyn/daran solle ein Absatz eines Glieds lang gemacht werden / d Form solle seyn / wie das Peltz-Reiß unten / so man in den Stamm pfropf auff der einen Seite gegen der Rinde/ muß es eben und schlecht seyn / auff andern Seiten aber gegen dem Holtz muß es eine Schärffe gleichwie ein M er haben.

Nota. An statt der Hand Säge/kan man auch nur eine Säge / so wie Messer formirt/ mit einer Handhabe in Vorrath haben / damit m alsodiesen gantzen Werckzeug in einem Körblein bequem im Gar herum tragen und darin verwahren könne.

Hierzu gehöret auch noch ferner eine höltzerne oder blecherne Büchse/ rinn man das obgelehrte Baum-Wachs verwahret.

Bey diesem Werckzeug solle auch nicht vergessen werden / Hanff o Basl/zu dem Verbinden der gepfropfften Stämme.

VIII. Die Pfleg- und Wartung der gepfropfften Stämme anbel gend/so hat der fleissige Hauß-Gärtner nachfolgende Anmerckungen:

1. Die Zeit der Auffsicht.
2. Die Arbeit der Wartung.

1. Die Zeit der Auffsicht das erste Jahr betreffend/so solle der em Gärtner ein Tag drey oder vier nach der Pfropff- oder Peltzung / die Stä me / worauff gepfropffet worden / fleissig besichtigen / ob etwan unter Pfropffung am Stamm hinab / entweder Aeuglein / oder unten bey Wurtzel deß Stammes Reißlein stehen oder ausschlagen ; So man nun i gleichen findet / sollen die Aeuglein abgepflücket / und die auffgeschossene R

inweg geſchnitten werden/dann ſo man dieſes unterläſſet / ſo verdirbt der
nm ſamt dem darauff gepfropfften.

2. Die **Arbeit und Wartung** betreffend / ſo hat man ferner in acht zu
en/wann die Pfropff-Reißlein junges Holtz bekommen/und anfangen et-
ins halben oder gantzen Glieds lang außzutreiben/ ſo iſt ſolches ein Anzei-
daß ſolch eingeſetztes Pfropff-Reiß in dem Stam̃ angewachſen: Wann
nun dieſes ſiehet/ſo ſolle man die Verbindung aufflöſen/ den Stamm aber
Wachs oder Laimen verſtreichen / und alſo dem wachſenden Zweig Lufft
en.

ta. Wann der gepfropffte Zweig verdorben/und nicht treiben kan/ ſo ſol-
le man die Neben-Schößlein am Pfropff-Stamm unabgebrochen
ſtehen laſſen/damit der Stock ſich wieder erhole/und ferner gebrauchet
werden könne.

Demnach man nun das Gebänd aufgelöſet / und das gepfropffte Reiß
nd nach in die Höhe treibet / alſo wegen ſeiner Zärte vom Wind und
uffſitzen der Vögel leichtlich Schaden nehmen kan/ſolle man / dieſem vor-
men/ein Stäblein ohngefehrer Länge/in der Dicke einer gemeinen Spiß-
en/mit Baſt an dem Pfropff-Stamm anbinden / hernach auch das auf-
ſſene Reißlein in der Mitte gelind / ebenmäſſig mit Baſt an das Stäb-
hefften / damit es ohne Verhinderung und Schaden neben beſagtem
lein fein ferne aufwachſen und überſich dringen möge.

Dieſe beſagte Wartung iſt mehrentheils von der Pfropffung in den
t und zwiſchen die Rinde zu verſtehen.

Ferner hat der fleiſſige Gärtner folgendes Jahr/anfänglich im Mertz/das
nwachs/oder den verſtrichenen Laimen allenthalben hinweg zu thun / da-
n alſo ſehen könne/wie die Pfropff-Reiſer voriges Jahr über gewachſen:
n nun das Holtz deß neuen Pfropff-Reiſes zwiſchen der Rinde und dem
f-Stamm herfür komt/ſo beſtreicht man des Stammes Blatte nur mit
ig Laimen/damit es für der Sonnen Hitze beſchützet/und alſo ferner fort-
n möge.

Im Fall aber der neue Pfropff Reiß kein neues Holtz getrieben / und der
m biß an das Reiß dürr befunden wird / jedoch aber das Reiß ein we-
gewachſen iſt / ſo muß man demſelbigen nachfolgender Geſtalt helffen;
Stammes dürre Blatten ſchneidet man ſo lange nach der Schräge
em Pfropff-Reiß / hinabwarts hinweg / biß daß man das friſche oder
oltz deß Stocks antrifft / und dieſes auf beyden Seiten deß Stocks;
chet hernach das friſche Holtz wiederumb fleiſſig mit dem Pfropff-
s / oder Laimen/und bindet das Reiß (dafern es noch ſchwach und zart
eder/wie oben gelehrt/an ein Stäblein / ſo wird alsdann wieder eine

neue Rinde herumb wachſen/ und der Stamm auff den andern Sommer Helffte ohngefehr herfür kommen.

Wann nun die Pfropff-Reiſer / den andern und folgenden Somm Neben-Aeſte außtreiben/ ſo ſolle man ihnen dieſelbige benehmen / und ſol Geſtalt beſchneiden/ daß ſie fein in die Höhe/ungefehr Mannes hoch / treil alsdann läſſet man ihnen wieder neue Aeſte zur Außbreitung deß neuen St mens/diß aber ſolle man thun/ daß man die Neben-Aeſte benimmt vom er biß auffs ſechſte Jahr.

Nota. Ob gleich die niedrige Bäume vielmehr Früchte als andere trag wie man an den Zwergbäumlein ſiehet/ ſo ſeynd dieſelbige doch n ſo dauerhafft und beſtändig/ als die jenigen/ ſo man in die Höhe g gen hat/ wie dann beydes die Erfahrung dem Hauß-Vatter ſelb lehren/und ihme zu erwählen / welches er will / hiemit frey geſt wird.

Weiter hat der ſorgfältige Gärtner auch in acht zu nehmen / dafern wan das Pfropffreiß zwey Rüthlein getrieben/ſo ſolle man eines hinweg ſch den / und das ſtärckere darvon ſtehen laſſen; dann ſo man ſie alle beyde ſte läſſet/ſo verhindern dieſelbige nicht allein im Wachſen / ſondern auch das R genwaſſer ſetzet ſich in die Gabel / darvon alsdan die Bäume faulen oder and ſchadhafft werden.

Letzlich wann der Pfropff-Reiß eines Fingers dick gewachſen/ſo benim man demſelbigen alles geringere und neben außgeſchoſſene/ das beſte läſſet n allein ſtehen/welches dann auch bey dem Pfropffſtam deſſen neben Außtreibu in acht genommen werden ſolle / daß man alle Nebenſchöſſung im Aprill o Brachmonat mit einer ſcharffen Sägen / jedoch ohne Verſehrung der Rin nahe an dem Stamm hinweg ſchneidet / und alsdann den Schnitt mit ob ſchriebener Baumſalbe oder mit Laimen verſtreicht.

IX. Von Pfropff-Künſten hat der curieuſe Hauß-Vatter nachfolge Anmerckung.

1. Will man groß und wolgeſchmack Obſt haben / ſo ſolle m Aepffelzweig auff Aepffelſtämm / Einheimiſche auff Einheimiſche/ Wilde Wilde pfropffen.

2. Daß ein Baum halb Nüß und halb Pfirſing trage/ſo nim man von einem jeden ein Aug/und beſchneidet ſie beyde eines ſo viel als das ar re/zu allernächſt ſo man kan am Aug/und beſchneidet darnach ein wenig die benſchoß / wo derer etwan etliche vorhanden ſeynd/ faſſet und bindet ſie wo ſammen/und ſchneidet die obere Spitze ab / pfropffet ſie obgelehrter maſſen / werden halb Nüß und halb Pfirſinge darauff wachſen.

. **Daß eine Frucht früher als sonsten zeitig werde**/ diß geschiehet/ man einen Pfropffreiß von spat-tragenden Früchten auf einen Stamm früh-tragenden Baums versetzet/ so wird alsdann solche Pfropffung Früst seiner Art und Geschlecht tragen.

4. **Daß die Pfirsing zween Monat früher als sonsten zeitig** en / so pfropffet man Pfirsing-Zweig auf einen Maulbeerstamm / also vann man ihn auf einen Rebstock / oder schwartzen Wein-Reben-Zweig n Kirschenstamm/ oder einen Mespel-Zweig auf Kreuselbeer oder zahmen beerbaum pfroffet.

Die Ursache solches Frühwachsens ist die eigene Art und Natur der Bäurauff solche Pfropffung geschiehet; Dann weil der Zweig seine Nahrung von dem Pfropffstamme bekommet/ und wiederumb die fürtragende Naß gepfropfften Zweiges halber in sich hat/ darum gibt es auch seine Früchs früher. Derohalben / wann die Pfropff-Zweige einer spat-tragenden r sind/ so muß diese Pfropffung auch späte Früchte geben/ und ausserhalb yten Zeit selbige herfür bringen. Derowegen

. **Wann man Aepffel auff Allerheiligen noch auf dem Baum** n will/ so solle man dieselbige auf einem Quittenstamm pfropffen / und halten demnach die Natur der Quitten / und lassen sich fast zwey Jahr alten.

. Will man allerley Sorthen **Pflaumen** den gantzen Sommer über ff Allerheiligen-Tag haben / so pfropffet man von unterschiedlichen Sorlaumen auf einen Kreuselbeer-Stamm / oder einen zahmen Maulbeer irschbaum. Deßgleichen.

. Wann man schöne grosse **Mespeln** zween Monat früher als andern will / so solle man dieselbige ebenmässig auf einen zahmen Maulbeer-Creuselbeer-Stammen pfropffen / zuvor aber solle man das Pfropffein netzen.

. Will man Honig-süsse **Mespeln** ohne Stein haben / so solle man auf ein Muscat-Rosen-staude pfropffen / und zuvor das Reiß in Honig

. Will man allerhand wolriechende **Kirschen / Pfirsing und Me**haben/ daß sie sich lang halten/ biß daß neue wieder wachsen / so solle man ige auf einen zahmen Maulbeerbaum pfropffen / zuvor aber die Zweige nig/ zerstossen Nägelein / Muscat und Zimmet stossen.

0. Will man **saure Birn** / zween Monat früher als andere / zeitig / so solle man dieselbige gleichfalls auff einen zahmen Maulbeerbaum en.

11. Will man **ſaure Birn** ſo lang/biß andere wachſen/ gut behalte muß man dieſelbige auff einen Quittenſtamm pfropffen.

12. Will man bald zeitige **Maulbeer** haben / ſo ſolle man von ei zahmen Maulbeer-Baum einen Zweig nehmen / und denſelben entweder einen Birn-Käſten oder Kräuſel-Beer-Stamm pfropffen.

13. Will man **Maulbeer** erſt um Allerheiligen-Tag haben/ſo ſolle dieſelbige auf einen Meſpel- oder Quitten-Stamm pfropffen.

14. Will man/daß ein **Obſt** vierley Geſchmack ſeines Geſchlechts bringen ſolle/ſo nimmt man vier junge Zweig / entweder von ſo vielerley Aepffel oder Birn/ bindet hernach ſolche Zweiglein / daß ein jedes des an Rinde berühre/ zuſammen/ umbwickelt es ferner mit Laimen oder einem an feiſten Grund/daß man vermeinet/es ſeye nur ein Zweig/und pfropffet ſie.

15. Daß die **Pfirſing** ſchön groß werden / ſo ſolle man dieſelbige au nen Hagdorn oder Hagebuch pfropffen.

16. Daß **Weichſel** oder **Kirſchen** ohne Kern wachſen / ſo ſchelet ein Weichſel- oder Kirſchen-Bäumlein/ſo eines Jahrs alt iſt am Stamm / ſpaltet es vom Wipffel biß auff die Wurtzel/und diß ſolle geſchehen im Ma Mache ein Eiſen / das zur Spaltung dienlich iſt / zeuch damit den Kern dem Bäumlein/bindet es hernach wieder feſt zuſammen/ beſtreiche es mit der-Miſt und mit Laimen/ wann es nun über das Jahr zuſammen gewac und geheilet iſt / ſo gehet man zu einem andern Bäumlein diß Geſchlechts/ noch keine Frucht getragen hat/nimt darvon einen Pfropff-Zweig/ und pfro ſelbigen auff den vorbeſagten Stammen deß geheilten Bäumleins / ſo bri es Frucht ohne Kern.

17. Daß kein Wurm im **Obſt** wachſe / ſo ſolle man den Stammen Hornung pfropffen.

18. Wie man **Weinreben auf einem Kirſchenbaum** pfropffen ſ ſo ſetzt man die Weinrebe zu einem Kirſchen- und Weichſelbaum / wann die Rebe in der Erde bekleibet/ſo bohret man ein Loch durch den Baum ü ſich / alſo daß das Loch nicht weiter ſeye / dann daß man die Rebe genau durch ſchieben möge / hernach ſchneidet man der Rebe das obere Häutlein biß auffs grüne/alſo fern/als ſie durch das Bäumlein gehet / und ſiehet/ der Weinrebe Orgel unverſehret bleibt/ beſtreicht es hernach gar wol/ wie ſonſten die Bäume zu verwahren pfleget/ läſſets alſo ſtehen und wachſen; jenige/ſo nun durch den Baum voraus geſchoben/ läſſet man ausſchlagen wachſen/das andere aber / ſo von der Rebe/unten von der Erde an / biß an Baum gehet / und außtreiben will / ſolle man abpflücken / und nicht wac laſſen / damit das andere deſto beſſer in dem Baum einwachſen könne.

W

Wann nun gegen dem Mertz die Rebe ſich mit dem Baum wol verei-
und bekleibet iſt/auch zu dem Loch/wo es durchgeſchoben/ wol verſchwollen
ingewachſen/ſo ſchneidet man hinten am Bäumlein ab/ und beſtreicht den
nitt mit Fleiß/ſo wird die auswachſende Rebe von dem Kirſchenbaum ihre
rung haben/und zu ſeiner Zeit Trauben bringen.

So die Rebe in die Länge heraus wächſet / ſo leitet man ſie alsdann am
m hinauff/und hefftet ſie an deſſen Aeſte / ſolcher Geſtalt / daß ſie von der
ne kochen/und die Trauben zeitig werden können.

19. Daß die Kirſchen ohne Kern wachſen/ ſo ſchneidet man ein Zweiglein
n einem Kerntragenden Baum / der ſich biegen läſſet/ ſpitzt es an beyden
n/und pfropffet hernach ſolches auch auff beyden Seiten auf dem Pfropff-
nm/gleichſam wie ein Böglein/verſchmiert/verbindet es wie oben gelehrt/
erwahrt ſelbiges auch mit Moos/ferner übers Jahr/wann das gepfropff-
eiglein außſchlägt und Bollen bekommt/ſo ſchneidet man den Zweig o-
ſſen Böglein in der Mitte voneinander benimmt demſelbigen hernach die
Sproſſen/und läſſet die andere wachſen / alſo bringen ſie Früchte ohne

Dann wo in einem Baum kein Marck iſt / da kan auch keine Frucht mit
n wachſen; Die obere Spitzlein aber am Zweig haben kein Marck / da-
ekommet ſolches Obſt auch keine Kern / gleichwie die jenigen Bäume/
n man das Marck benommen/derſelben Früchte ebenmäſſig keine Kerne
men.

20. Daß die Früchte laxirende Würckung bekommen/ ſo kan man ſolches
em Weinreb/oder einem Kirſch- oder Apffelbaum ſolcher Geſtalt zuwe-
lingen/ nemlich / man ſpalt von der Rebe / Kirſche- oder Apffelbaum ein
lein/und nimmt das Marck herauß/ thut an deſſen Stadt alsdann eine
nde Artzney darein/bindets wieder feſt zuſammen / und pfropfft es auf ei-
Stamm nach Belieben.

Ita. Wann man Tyriac oder Mithridat in das geſpaltene leget/und her-
nach verbindet und propffet/ſo ſeynd die Trauben/wie auch der Wein
und deſſen Eſſig darvon gemacht / ſehr gut wieder das Gifft deß
Schlangenbiſſes. Ingleichen die Aſche von dieſem Reb-Holtz ge-
braucht/dienet wider allen Biß der gifftigen Thiere.

21. Wie man gezwungene **Aepffel oder Aepffel-Pfirſing** pflantzen
ſo ſolle man einen Apffel-Zweig auf einen Pfirſing-Stamm/dergleichen
Pfirſing-Zweig auf einen Birn-Stam̃ pfropffen/ſo wird man ein fremb-
oſt bekommen.

22. Wann

22. Wann man grosse **Kirschen** haben will/so solle man den Kirschb zumöfftern beschneiden/so treibt er in die Frucht/was sonsten in die Blätter das Holtz gehet.

23. Wie man bittere und hartsteinigte **Mandeln** süß und weichste machen könne/so gräbt man den Stamm auff / und entblöst ihn biß auf oberste Wurtzel/und begiesset ihn stäts mit warmen Wasser/etliche Tage la ehe er anfänget zu blühen/so werden die Mandeln süß/ und bekommen weic Steine.

24. Daß die grossen **Baum-Nüsse** dünne Schalen und einen schö Kern bekommen/so schüttet man nur Aschen umb den Stock und dessen W tzel.

25. Daß die **Pflaumen** wie **Mandeln** wachsen/so zweiget oder pfr fet man die Pflaumen auff einen Mandelbaum. So man sie aber auff ei Nuß-Baum pfropffet/so sehen sie aussen mit der Rinden den Nüssen gleich/ wenig aber so seynd es Pflaumen.

26. Daß man Früchte ohne Blühe wachsen machen kan/ so pfropfft n ein Pflaumen oder anders Zweiglein auff einen Feigen-Stamm.

Nota. Wann man Pfirsing auff einen Quittenbaum pfropfft / so hat u Pfirsing und Quitten beysammen. Ebenmässig auch Quitten Pfirsing. Desgleichen einen Mandel-Zweig auff einer Pfirsingst oder eine Pfirsing-Reiß auff einen Mandelbaum.

IV. **Von Versetzung der Bäume** nach obiger Ordnung / der vierd Abtheilung von der Pflantzung/setzen wir dem Meyer oder Hauß-Vatter sers Hofs und der Gärtnerey/nachfolgenden Bericht:

Bey Versetzung der alten so wol wilden als zahmen Bäume/ hat man acht zu nehmen.

I. **Die Zeit.**
II. **Den Ort.**
III. **Die Erde und derselben Zubereitung.**
IV. **Die Auß-heb-und Versetzung.**
V. **Die Zurichtung deß außgehobenen Stammens.**
IV. **Die Pfleg-und Wartung.**

I. **Die Zeit** betreffend/so hat man unter den wilden und zahmen einen terscheid zu machen. Nemlich ob solche Versetzung nur (1.) zur **Lust** / o (2.) zum **Nutzen** angesehen seye.

(1.) Zur Lust werden wilde Bäume gesetzet zu grossen und langen S tzier-Gängen/als da seynd Linden/ Hagenbüchen und dergleichen.

Diese können und sollen alle im Herbst und gegen dem Winter a gehoben und versetzt werden. Es kan auch füglich das Kern-Obst h

un

gerechnet werden/als da seynd Aepffel/Birn/und dergleichen / so wol alte
nge Bäume.

(2) Die nützliche Bäume/ vornemlich aber das Stein-Obst / wird von
n im Frühling ausgesetzt/verstehe aber/ nachdem deß Landes Gelegenheit
s leiden möge.

Daß aber der Herbst zur Versetzung der Bäume am dienstlichsten / ist die
e/ weilen zur selbigen Zeit die natürliche Feuchtigkeit und Krafft in den
nen nunmahls aus dem obern Theil derselben in den untersten / als in die
tzel/ sich allgemach sencke.

Hingegen wann man wilde und zahme Stämme im Frühling versetzet/
leiben sie zwar wol / jedoch sparsam; dann sie das erste Jahr in ihren vol-
Wachs nicht kommen können. Die Ursach ist/weil der Safft und natür-
Feuchte aus der Wurtzel in den Stamm schon übersich gestiegen / so ver-
n sie sich nicht kräfftiglich in die Erde einzuwurtzeln; dann sie können nicht
s verrichten / nemlich/daß sie oben und unten zugleich treiben sollen.

Wann sie das erste Jahr ausgestanden / so wachsen sie das andere desto
iger: wann vom vergangenen Herbst ihr Safft wieder in ihre Wurtzel
retten ist/der treibt alsdann im Frühling/ mit seiner wieder Auffsteigung
Stämme/ solche mit Erwachsung und Außspeisung mit Gewalt in die
.

ota. Es solle keine Versetzung der Bäume vor Mittag vorgenommen werden / sondern allezeit nach Mittag gegen Abend. Darzu wann der Mond am Ende ist. Dann auff diese Weiß werden starcke / gesunde und wolwährende Bäume. Auch wird diese Frucht währhaffter und weniger Wurmstichicht.

Was im zunehmenden Mond gesetzet wird / das wächst zwar schleunig
groß/aber es gibt nicht alte und daurhaffte Bäume. Dann sie bald faul und
richt / auch die Frucht Wurmstichicht und wandelbar wird. Welches
die Erfahrung lehren wird.

Im Herbst werden auch Bäume / 15. Tage vor der Sonnen Wende-
ehr den 11. deß Wintermonats/versetzet.

Im Frühling sollen die Bäume um die Sonnen-Wende/den 11. Mertz/
zet werden.

Wann man nothwendiger Weise im zunehmenden Liecht einen nützli-
Baum im Jahr wegen eines neuen Baues / so an dessen Stelle kommen
ausheben und versetzen/selbigen nicht gerne verlieren wolte / wie dann in
en Städten dergleichen offt zu geschehen pfleget / als solle man am Ende
Monds die neuen Schosse an Baum beschneiden / und alsdann solcher

Gestalt (wie nachfolgends bey dem V. Theil dieser Abtheilung gelehret wi
darmit procediren, und denselbigen versetzen.

II. Den **Ort** anbelangend/muß man vor allen Dingen deß Erdreichs Un
schied betrachten/ dann/ wann man einen Baum aus guter Erde in eine b
magere und schlimmere versetzen wolte/ würde der Baum verderben; Dero
gen/wann man nun befindet/daß das Erdreich geringer und magerer/ als
jenige/worinn der Baum außgehoben werden solle/so muß man zuvor eine
raume und grosse Grube/je nachdem der Baum mit seinen Wurtzeln groß
klein/graben/und die ungeschlachte Erde herauß/ hingegen die gute feiste E
mit Mist vermenget/an dessen Statt hinein thun.

Wann der Baum in der Nähe außgehoben/und nicht weit geführet
getragen werden darff/so solle man von seiner eigenen Erde/ so um die Wu
gelegen/besagte Grube füllen/und den Baum/ wie ferner folgen wird/ da
setzen. Auch/wo es seyn kan/solle von solcher Erde/ so viel müglich/ an se
Wurtzeln nichts abgeschabet oder abgeschüttelt/ sondern daran gelassen
den. Dann also ist vermuthlich/daß er in seiner jetzigen Erde lieber/als in e
frembden bekleiben wird.

Dafern der Baum in einem dürren Erdreich gestanden/ so hat es kein
dencken/wann man ihn in eine bessere Erde setzen wird/ dann dieses kan ihm
mehr nutzen als schaden.

III. **Die Beschaffenheit und Zurichtung der Erde** bestehet dar
wann man siehet/daß dieselbige gar zu sandicht und mager/ so muß man sel
mit besserer Erde und Düngung vermengen/ und wann man den Baum e
tzet/so viel möglich/ die beste Erde um die Wurtzeln deß Stammens oben
unten herum thun/ auch die Grube tieffer graben/ als die jenige/ wo man
Baum außgehoben hat.

IV. **Die Außheb- und Versetzung** solle folgender Gestalt geschehe
nemlich/ das man jederzeit zuvor/ ehe man den Baum außgraben will/
andere Grube/ wohin man ihn zu setzen in Willens ist/ grabe/ damit
ausgehobene Stamm fein frisch alsobald in solche neue Grube könne ge
werden/damit solcher nicht lang in der Lufft vertrocknen/ oder sonst verde
möchte.

Ehe man nun den Baum aushebet/ nimmt man einen Compaß/ g
mit demselbigen um den Stamm/ und wo die Magnet-Nadel gegen Mi
oder Mitternacht innstehet/daselbst macht man an den Stamm ein Zeich
alsdann wann man ihn in die neue Grube einsetzen will/ leget man den C
paß auff die Erde/oder gehet mit demselbigen so lang um die Grube/ biß
der Magnet wieder auf der Mittags-Lini/oder gegen Mitternacht/ inne
het; nach diesem wendet man den Stamm deß Baums wieder mit seinen D
gem

nachten Zeichen/und ſetzet ſelbigen alſo ein / daß er gegen Mittag oder Mit-
nacht wieder/wie zuvor/zu ſtehen komme.

V. **Die Zurichtung deß Stamms** geſchicht nachfolgender Geſtalt: Nach-
he aber der Baum auß ſeiner alten Grube außgehoben werden ſolle/ und die-
Baum gar ſehr und weit herum eingewurtzelt/ſo läſſet man an dem Stamm
gröſte Wurtzeln etwan 2. oder 3. Arm lang / das übrige eingewurtzelt läſſet
n ſtehen/ und hauets alſo ab/raumet hernach zur Spieß-oder Hertz-Wurtzel/
ot ſo tieff als ſie eingewurtzelt/ und ſiehet wol zu/ daß/ ſo viel müglich/ dieſe
upt-Wurtzel nicht beſchädiget / ſondern alſo gantz möchte ausgehoben
den.

Die abgehauene an dem Stamm noch ſtehende Wurtzeln / ſollen als-
n ferner mit einem ſubtielen Bohrer/je eine queer Hand breit / von einander/
er Geſtalt durchbohret werden/nemlich/ daß man ſubtiele / friſche / junge
eiden-Rütlein durchzihen könne / daß dieſelbige Creutzweiß gegen einan-
u ſtehen kommen / und alsdann ſolcher Geſtalt den Baum nachdem Com-
einſetzen.

Nota. Dieſe Arte alte Bäume zuverſetzen / habe ich die erſte Prob zu
nckfurt am Mayn / in des Trogiſten Herrn Cornelii Pieters ſeel. Garten/
er ſeinem Haus/ſolcher Geſtalt ins Werck geſetzt/daß ich einen groſſen alten
n-Baum/ſo bey nahe Mannsdick / und über dreiſſig Schuh hoch / auch
erley Frucht getragen / und wegen eines Luſt-Häusleins verſetzt und aus-
aben werden müſſen/verſetzet/daß derſelbige nunmehr etlich und zwantzig
r biß dato jährlich ſeine Frücht bringet / und man aus dem Luſt-Häuslein
Obſt mit den Händen aus den obern Fenſtern abnehmen kan.

Jmgleichen habe ich ebenmäſſig allhier zu Mühlberg/ bey meines gnädig-
Fürſten und Herrns Luſt-und Jagd-Haus auff dem Felde/in einen Sand-
den/einen Spatziergang/etlich hundert Schuh lang/ von Kirſch-Bäumen
Vogelbeeren/ſo auch auff dreiſſig Schuh hoch eingeſetzet/daß man alſo auff
obbeſagte Weiſe alle zahme und wilde groſſe Bäume / ohnbehauen ihrer
/verſetzen kan.

Die Urſache/warum die junge Weyden durch die Wurtzeln gezogen / iſt
/ damit nicht allein dieſelbige den Wurtzeln Safft geben / ſondern auch
en in der Erd mit einwurtzeln/und alſo ferner dem Baum ſeine Nahrung
gen mögen.

VI. **Die Pfleg-und Wartung** anbelangend/ ſo muß man im Einda men
Wurtzel fleiſſig zu ſehen/daß man zuvor umb dieſelbige die Erde ſolcher Ge-
herum thue/ damit nichts hohl darunter verbleibe / dann ſonſt verdirbt der
m/und verfaulen die Wurtzeln/weiln ſie Lufft haben/leichtlich.

Man muß auch Achtung geben / daß keine groſſe Wurtzeln nachwachſen/

ſo man von dieſer Grube außgegraben/ wieder mit hinein werffe / welches ſ
ſten auch eine Fäulung verurſachet/ und dem Stamm die Nahrung entzieh

Wann es zu dieſer Zeit noch einen ziemlichen Nachſommer gibt / und
Erde dürr um dieſe neu-geſetzte Stämme werden ſolte / wie offt zu geſch
pfleget / ſo ſolte man ſolche Erde rund um den Stamm mit Waſſer beſp
gen/ſolches aber mit Beſcheidenheit/und der Sach nicht zu viel thun.

I. Von Wartung der Bäume ins gemein / ſamt dem üb gen Werck- und Garten-Gezeug.

Die Wartung der Bäume iſt vornemlich Zweyerley:

I. **Der geſunden.**
II. **Der ſchadhafften krancken.**
III. **Vom Werckzeug/ſo zur Wartung gehörig.**

I. **Die Wartung der geſunden Bäume iſt** ebenmäſſig Zweyerley
1. Der neugeſetzten.
2. Der alten/ſo in ihrem Grund ſtehen bleiben.

1. Der neugeſetzten Bäume Wartung beſtehet in nachfolgenden S
cken:

1. Daß man dieſelbige nach der Einſetzung vor dem Umwerffen
Windes verſichere / dieſes kan geſchehen mit groſſen Stützen um den Ba
wann derſelbige groß und hoch iſt. Es ſollen aber auffs wenigſte vier Sti
von der Erde an im Boden auf Schwellen eingezäpfft/und oben am Sta
wo die unterſte Aeſte deß Baums anfangen / mit einem auch gevierdten
geſchloſſen werden. Dafern aber dergeſetzte Baum nur Arms- oder Sc
ckeldick/und etlich zwantzig Schuh hoch wäre / auch nicht viel ſchwancke
hätte / kan man eben denſelbigen einen langen Pfahl / neben dem Sta
ziemlicher Höhe/jedoch unten ohne Verſehrung der Wurtzeln/darneben ſe
und allenthalben/wo es nöthig/den Stamm daran binden.

2. Wann demnach die neugeſetzte Bäume wol eingewurtzelt /
man ſich ferner keiner Bewegung oder Umreiſſung vom Winde zu befür
hat/ſo iſt es gut/daß um den Stamm/ ohngefehr 2. oder 3. Schuh weit/
Graß wachſen laſſe/ ſondern die Erde herum zum öfftern fein behacket/luck
offen behalte / damit der Reegn zu des Stammes Wurtzel durchdringen /
dem Baum die Feuchtigkeit mittheilen könne/bevorab/wann es ein dürrer
gerer Boden iſt/und das Gras verhindert / daß die Näſſe nicht durchdri
könne.

3. Wann die jung-gepfropffte Bäume nach dreyen Jahren gar z
Holtz treiben wollen / muß man ihnen daſſelbige / jedoch nach Belieben/

wie oben erwähnet/ hernach die übrige Aeste fein überſich ziehen/ und allge-
zur künfftigen Zier- und nützlichen Wachſung anweiſen.

4. Ingleichem wann von den neugepfropfften Reiſern in den erſten Jah-
e Gipffel-Ruthe gar zu geſchwind in die Höhe ſteiget / unformlich und
nck werden will/ ſo muß man demſelbigen oben den Gipffel / wie auch der
en Aeſte Ende verſchneiden/ damit er ſich hernach fein außbreiten / und in
icke wachſen möge/ die Blättlein aber/ wo es abgeſchnitten/ muß man mit
aum-Salbe oder Wachs fleiſſig wieder beſtreichen.

5. Alles am Stamm neben außwachſende / und ſchoſſende Rüthlein/
/ wie oben vermeldet/ nahe am Stamm abgeſchnitten und hinweg gethan
n.

6. Die jungen Pfropff-Stämme ſollen auch ferne mit Dorn-Reiſern
ckt und gebunden werden / damit das Viehe und anders die Rinde derſel-
cht verletzen/ umreiſſen/ oder ſonſten Schaden zufügen könne.

7. Dafern die jungen Pfropff-Stämme/ oder auch junge verſetzte Bäume
nmäſſiger Sonnen-Hitze verdorren/ ſo muß man denſelbigen mit Hacken
Begieſſen zu Hülffe kommen. Item/ man kan auch dieſen Bäumen mit
tten/ oder feiſten grünen Kräutern / oder Leim um den Stamm / wie ein
ier geſchlagen/ helffen.

8. Wann die jung geſetzte Bäume von ſchadhafften Thieren/ Geiſſen oder
en/ ꝛc. beſchädiget / oder von jemand anderſt die Rinde / womit es auch
hen / verletzet iſt/ ſo ſolle man das verletzte und geſplitterte alles genau biß
as friſche hinweg ſchneiden; zuvor aber muß man von friſchem Laimen
Kühe-Miſt eine Salbe machen/ dieſelbige wol untereinander mengen/ her-
um den ſchadhafften Ort deß Baums wol hinan drucken / und mit einem
ſchlagenen Lappen leinen Tuch verbinden / ſo bekommt es wieder eine fri-
Rinde/ und heilet der Schade wieder zu.

ota. Diß kan auch an den alten Bäumen in acht genommen/ und denſel-
bigen damit geholffen werden.

9. Wann man beſorget / daß einem die jung-geſetzte Bäumlein geſtoh-
der außgehoben werden möchten / hat man nachfolgenden Liſts ſich zu ge-
hen.

Nehets oſla nhi sal dnnu, uz lovv nrednäb redo, nerünhcs dnu, nep-
n ſe ednib dnu, ekcid lovv nedre mmats nebleſsed bmu egalhcs, oſlauht
A.

Um Mißbrauchs willen hat man dieſes alſo ſetzen wollen / ſonſten wäres
tratagema oder Liſt/ der Verſtändige kan ſolches ein und andern Weg or-
ich leſen.

A. Iſt Rechts. B. Lincks. Sap. ſat. dict.

Die Ursach/warum man solche Bäume stehen lässet/und nicht bald oder außziehet/ ist aus obgesetztem leichtlich abzunehmen.

2. Der alt-gesetzten und gesunden Bäume Wartung bestehet in nachgendem Unterricht:

1. In der Säuberung/und anderer Wartung.
2. In der Tüng.

1. Anlangend die Säuberung der Bäume/so ist dieselbige nothwendig/dann wann man einen alten Baum hat/der groß und moßigt ist/so trägt dieselbige selten Frucht/ oder aber lässet solche vor der Zeitigung fallen / muß man derowegen solches fleissig abschaben. Weiln aber durch das Schaben der Bäume oder dessen Rinde/leichtlich verletzet werden kan/ als ist es besser/daß man solches mit den Händen/wo mans erreichen kan/ oder einen rauhen wüllenen Lumpen an eine Stange gebunden/ abreiben und abstreiffen möge.

Nota. Wann man den jungen Bäumen beyzeiten das Moß und alle andere Mißgewächs benimmt / so sind sie im Alter desto mehr davon befreyet.

2. Die alten verdorreten Aeste/ wie auch die Misteln / Schwämme und andere Mißgewächs am Baum/solle man hinweg schneiden/und die Stellen mit Baum-Wachs verwahren.

3. Wann der Baum / wegen harter Erde / keine Nahrung und Safft bekommen/und also keine Frucht tragen kan / so solle man zu dessen Wurtzel räumen/deroselben eine oder zwo auffspalten / hernach einen Stein oder hölzernen Keyl zwischen den gemachten Spalt stecken / damit er also offen bleiben möge/ und der Baum dardurch desto besser seine Nahrung bekommen könne.

4. Dafern der Baum aber zu viel Feuchtigkeit im Stamm hat / solle dieselbe durch die Wurtzel und obiges Mittel solches wieder in die Erde gezogen / und also dem Stammen geholffen werden.

5. Wann ein alter Baum viel auffgespaltene Rinden hat / so verhindert solches auch die Wachsung und Fruchtbarkeit. Solle man derowegen im Frühling die auffgespaltene Rinden abschaben/ darbey aber wol in acht genommen werden/ daß man die nechste und innere grüne Rinde nicht verletze: Inmassen dardurch der Baum beschädiget/und ihme endlich seine natürliche Feuchtigkeit und Nahrung benommen wird.

6. Wann die Apffel-Bäume gar verdorren wollen / so solle man um die Wurtzel räumen/und darzu Hanff-knotten schütten. Hanff-knotten aber ist gleichsam die Spreu/wann der Hanff gedroschen und geworfft wird / so ohne das sonsten hinweg schüttet/und zu nichts gebrauchet.

7. Wann ein alter Baum von aussen ein gutes Ansehen / hingegen aber keine Frucht trägt/und man nicht eigentlich die Ursach wissen kan / so solle

elbigen Wurtzeln raumen/und fleiſſig zuſehen/ob etwann dieſelbige durch
aſſte Thiere / als Omeiſen / Würmer / Krötten und dergleichen/ des
ns Wurtzeln beſchädiget worden. Wann man demnach ſolches alſo befin-
ſolle man gute Achtung geben/ daß man das Schädliche von den Wur-
inge/wie man kan. Oder beſiehe ferner/ ob viel dicke und verworrne in
er gewachſene Wurtzeln vorhanden ſeynd/ dann dieſe dem Baum auch
ädlich/in deme ſie die natürliche Feuchte an ſich ziehen / und ſolche dem
n nicht zukommen laſſen/ muß man ſie derowegen hinweg nehmen / die
t- und vornehmſte Wurtzeln ſtehen laſſen / ſo wird der Baum alsdann
h ſeinen Wachsthum deſto vollkommener haben.

3. Damit im Frühling der Froſt keinen Schaden der Baum-Blühe
nöge/ſo ſetzen etliche ein Gefäß mit Waſſer zu dem Baum / nehmen her-
n Seelband eines wüllenen Tuch / binden daſſelbige umb den Stam
aums/und laſſen alſo das längſte Ende deß Seelbandes in das Geſchirr/
n das Waſſer iſt / einhängen/ ſo wird das Seelband dem Stammen die
te aus beſagtem Geſchirr zu bringen/ und dardurch verhindern / daß die
e nicht erfriere.

ta. Damit aber das Waſſer in dem Geſchirr offen ſtehend nicht ſelber
gefriere/ſo muß ſelbiges mit Stroh oder anderm zugedeckt/ und für
dem Froſt verwahret werden.

Andere Gärtner entblöſſen dem Baum die Wurtzel / und halten ſelbige
n der Feuchte; es muß aber die Wurtzel auch für Froſt bedeckt/ und wol
hret werden.

Im übrigen was ferner bey der Bäume Schädlichkeiten dem Haus-Vat-
hig zu wiſſen ſeyn möchte / wird derſelbige nachfolgend bey der II. Ab-
ig gefaſter Ordnung umſtändiger zu vernehmen haben; ſolte aber über
ffen ein und ander nothwendige Erinnerung ausgelaſſen worden ſeyn/
wir ſolches alles dem beſſer erfahrnen Gärtner anheim / und ſuchen wir
n meiſts den kürtzeſten/Weg/als viel Weitläufftigkeit zu machen.

Die Düngung der Bäume betreffend / ſo hat der Gärtner in acht zu
n.

1. Die Zeit.
2. Die Materi.
3. Den Boden/oder das Erdreich.
4. Die Art der Düngen an ſich ſelbſten.

Die Zeit anbelangend/ſo ſolle dieſelbige/ entweder im Frühling oder im
b geſchehen; dann ſo man im Sommer die Bäume düngen wolte / ſo
ſelbiges mehr Schaden als Nutzen / weiln beydes / die Sonne und die
s Miſts/ dem Baum die Feuchtigkeit und den Safft benehmen. Iſt

denn-

demnach vorgeſetzte Zeit deß Frühlings und Herbſtes die beſte / auß Urſ
weil zu beyden gemeldten Zeiten das Erdreich kühl und feucht iſt / hinge
wärmet ſelbiges der Miſt / macht es fett und fruchtbar.

2. Es ſolle aber die Tüngung der Bäume / ſo wol im Frühling
Herbſt / im abnehmenden Mond und deſſen letzten Viertel geſchehen; d
zunehmenden Mond macht die Tüng viel Unkraut / welches alsdan
Bäumen die Nahrung entziehet.

2. **Die Materi** betreffend / ſo iſt dieſelbe unterſchiedlich / man m
aber hierinn nach jedes Landes Art / Gelegenheit und deſſen Gewonheit r
Es wird aber darfür gehalten / daß der Schaafs-Miſt den Bäumen d
Tüng gebe.

2. Sonſten nimmt man auch Miſt / und leget ſelbigen auff die ent
Wurtzeln der Bäume / damit der darauf fallende Regen denſelbigen gu
deyung bringen möge.

3. Wann der Boden deß Landes / worinn ein Baum ſtehet / gar
dig / ſo menget man friſchen und feiſten Letten darunter / an ſtatt deß M
Tungs.

3. **Den Boden und das Erdreich** anbelangend / muß man gute A
geben / damit man mit der Tung keinen Schaden thun möge: dann wa
Boden oder das Erdreich zu ſandicht iſt / darinn die Bäume ſtehen / ſo
heiſſe Miſt den Bäumen ſehr ſchädlich / weil Sand und Miſt die Hitze v
ren / und machen / daß die Bäume verdorren; muß man derowegen den
von des Baums Wurtzeln hinweg raumen / und an deſſen ſtatt gute fett
thun / und zum theil unter den Sand vermengen.

Nota. Zur Tüngung der Bäume iſt am allerbeſten der Gaſſen-Koth
nemlich / wo man viel Viehe aus- und eintreibt / wie ſolches d
Hauß-Sätter ohneweitere Erinnerung ſelbſten wiſſen und er
haben.

2. Wann die Erde hart / ſpiſſicht / laimicht / oder letticht iſt / ſo ſoll
ebenmäſſig ſelbige von deß Baums Wurtzeln hinweg räumen / ſolche h
mit Sand vermengen / daß ſie fein luck und mürb werde / damit der dara
lende Regen dardurch zu den Wurtzeln kommen möge.

3. Wann die Erde aber zu naß und ſumpffigt iſt / ſo muß man dü
trocken Erde darunter mengen / und das ſumpffichte hinweg thun / unter
Erde mag man auch wol Aſchen thun / dann dieſe trocknet ſehr.

4. Die **Art der Tüngung** beſtehet in nachfolgenden / nemlich / daß
wiſſen möge / **wohin oder wie man die Bäume tüngen ſolle.**

1. Diß ſolle nun geſchehen dem Stamm nicht gar zu nahe / ſo
vier oder fünff Schuh weit von demſelbigen auff allen Seiten herum / ſo

der Stamm groſſe oder lange Wurtzeln außgebreitet hat; Im widrigen
ſo man die Tüng dem Stamm gar zu nahe machen wolte/ wird der Miſt
Baums Rinden und Stamm gleichſam anzünden/ daß er den Wurm
Brand bekommet/ und alſo hernach verdorret. Es wird auch das Obſt/
f dem Baum folgends wächſt/ Wurmſtichicht und nicht zeitig.

2. Man ſolle aber in beſagter Weite/ die vier oder fünff Schuh/ rings
en Stamm des Baums/ die Erde biß zur Wurtzel hinweg raumen und
n/ und die Wurtzel entblöſen/ hernach den Tung darauff thun/ und ſol-
rube eine Zeitlang offen ſtehen laſſen/ damit der Miſt vom Regen durch-
t/ und alſo ſeine Fettigkeit dem Baum und deſſen unterſter Hertz-Wur-
bringen könne; dieſes macht alsdann den Baum fruchtbar und wach-
man decke aber die Tung hernach wieder etwas mit ſeiner Erde für der
nahenden Sonne zu.

I. **Was die ſchadhafften und krancke Bäume** anbelanget/ ſo hat
auß-Vatter auff nachfolgende Urſachen und Umbſtände gute Achtung
en. Auff

I. **Schädliche Witterung.**
II. **Unterſchiedliche Kranckheiten.**
III. **Allerhand ſchädliche Thiere.**

Betreffend die **ſchädliche Witterungen**/ ſo ſeynd dieſelbige insge-
nachfolgende/ als:

1. **Hagel und Schloſſen.**
2. **Donner und Wetterleuchten.**
3. **Froſt und Kälte.**
4. **Reiff.**
5. **Nebel und Mühlthau.**

1. Anbelangend **Hagel und Schloſſen**/ ſo thun ſelbige den Bäu-
ſonderheit den jungen/ ſehr groſſen Schaden/ und kan man/ ſolchem
fürzukommen/ faſt keine Hülff-Mittel finden.

Es haben aber die Alten/ vornemlich auff zweyerley Wege/ vermeynet/
Unheil fürzukommen/ und nachfolgender Geſtalt abzuhelffen.

Erſtlich haben ſie eine todte Eule/ mit außgebreiteten Flügeln/ an einer
Stangen/ im Garten auffgehänget.

. Oder aber/ in Mangel der Eule/ ihre Gärten-Zäune rings herum
tickwurtz umzäunet.

Wir laſſen aber dieſe beyde Stücke/ dafern ſie ohne Superſtition oder
auben geſchehen/ in ſeinem Werth verbleiben; im übrigen/ was etwan
ympathien oder andere natürliche Urſachen geſchehen kan/ dem ver-
gen Hauß-Vatter/ ſo wol in dieſem/ als allen andern nachfolgenden

Stücken und Fällen der Experientz und Erfahrenheit / zu thun oder zu laſ
nach Belieben.

2. **Das Wetterleuchten** oder **den Donner** betreffend / ſo hat der Hau
Vatter auch ſo wol in dieſem / als auch andern nachfolgenden Fällen ferner
wiſſen:

1. Die Alten haben vermeinet / wann ſie einen Laub-Froſch in einen
denen Hafen oder Topff einſchlieſſen / und denſelbigen mitten in einem Gar
vergraben / ſo ſolle der Donner und Wetterleuchten dem Garten nicht S
den thun.

2. Andere hengen Adlers-Federn im Garten umher auff.

3. Oder / wann mans haben kan / eine Tappe oder Hand von ei
Meer-Kalb.

4. Unterſchiedliche Gärtner pflantzen im Garten hin und wieder Lor
Bäume.

5. Man vermeynet auch / daß durch den Glockenſchall / oder Abſchieſ
des groſſen Geſchützes / die Lufft und der Donner ſich zertrennen ſolle.

3. **Was Froſt und Kälte** anbelanget / ſo thut ſolches den Gärten
Bäumen auch offt ſehr groſſen Schaden / ſonderlich wann es viel Schnee
Eyß giebt / und daſſelbige von der Sonne ſchmiltzet / hernach glatt-eyſet /
die Bäume erfrieren.

Damit aber ſolches den Bäumen nicht ſchaden könne / bindet ma
Stroh umb dieſelbe / wie ſolches ins gemein alle Hauß-Vätter ohne
wiſſen.

4. **Den Reiff** vorhero zu muthmaſſen / ſo hat der Hauß-Vatter auf
Unterricht der neundten und zehenden Claß zu erſehen / wann etwan ein ſo
licher Reiffen fallen möchte oder nicht / ſo man ſich deſſen beſorget / ſo legt
im Garten hin und wieder an vielen Orten Bindlein Stroh / oder nimm
ders Geſträuß / zündet ſelbiges mit Feuer an / wird alsdann der Rauch
Dampff darvon die ſchädliche Lufft zertheilen und reinigen.

5. **Nebel und Mühlthau** werden vertrieben / wann man das
Horn von einem Ochſen mit Miſt in einem Garten verbrennet / alſo / daß
allen Seiten einen groſſen und weiten Rauch gebe; dann dieſer Rauch z
let und vertreibet die ſchädliche böſe Lufft / darvon ſonſten das Geſchmeiß a
Bäumen herkommet.

Notã. Wann man kein Ochſen-Horn haben kan / ſo leget man n
Garten hin und wieder Miſthauffen / zündet ſie an / daß ſie ein g
Rauch und Dampff geben.

Etliche vermeynen / man ſolle im Garten hin und wieder junge L
Bäume ſetzen / ſo falle der Mühlthau meiſts auff dieſelbige. Die Warhe
ret die Erfahrung.

I

Unterschiedliche Kranckheiten der Bäume seynd vornemlich
olgende.

1. Der Wurm.
2. Der Brand.
3. Der Krebs.
4. Die Rauhe oder Räudigkeit.
5. Das Moß.
6. Die Gelbsucht.
7. Die Verletzung.
8. Die Fäule.
9. Die Unfruchtbarkeit an sich selbst betreffend.

Den Wurm anbelangend / so wird man selten einen Obstbaum antref-
me nicht die Würme Schaden thun/insonderheit den Aepffel- und Birn-
nen/auch denen jenigen/so zwischen der Rinde einen süssen Safft haben.
achsen aber solche Baum-Würme bißweilen von einem harten Streich/
Bäume bekommen / oder von Alters derselben.

Wider die Würme/ so in des Baumes Rinde wachsen / muß man den
da die Rinde auffgeschwollen / spalten und auffstechen / damit die beste
te herauß fliessen könne / auch solle man die Würme / so darinn mit ei-
sernen Häcklein herauß ziehen / alsdann Rinds- oder Säu-Mist durch-
der mit Salbey und ein wenig ungelöschten Kalch darunter stossen und
en / ein Pflaster darauß machen/ darüber schlagen und mit einem Lumpen
nden.

Nota. Wan man den Wurm nicht finden kan / so solle man den schad-
hafften Ort brennen / mit einem glüenden Eisen / damit der Wurm
verbrenne oder ersticke / und also der Schaden nicht weiter im Baum
fortfresse.

Man nimmt auch Ochsen-Harn/mit einem drittentheil Essig vermenget/
set damit den Schaden.

Item/ Schweins-Mist mit Menschen Harn vermenget / damit des
ms Wurtzel begossen. Andere machen ein Loch in des Baums Stamm/
ohren unter sich biß auff den Kern/giessen hernach darein Wein mit Pfef-
rbeer und Rauten/und schlagen das Loch mit einem Hagendorn zu.

Ferner kan man diesem Schaden auch helffen / wann man vorbesagter-
n ein Loch in den Stamm bohret / und darein das Pulver von Mirabo-
Citrini, auß der Apothecken / darein streuet / und das Loch mit einem
en von Hagendorn zumachet.

Nota. Wann man bey den Zweygen zwischen Holtz und Rinden gepülver-
ten Weyrauch hinein thut/so soll kein Wurm in diesen Baum kommen.

2. Der Brand an den Bäumen iſt auch eine ſchädliche Kranckheit d
bigen / dann davon verdorren und verwelcken ſie.

Es bekommen aber die jenigen Bäume den Brand/welche in einem
trocknen / dürren und ſpiſſigen Erdrich ſtehen/ auß welchem ſie ihre gebüh
Nahrung nicht haben können / welches man leichtlich ſpüren und ſehen
wann die Rinde am Holtz verzehret / und von unten an / biß oben auf
Gipffel gantz ſchwartz brandig außſiehet.

Dieſem nun fürzukommen / ſo muß man zur Wurtzel raumen / u
böſe Erde hinweg / dargegen aber gute fruchtbare Erde an die vorige S
thun / damit der Regen durchdringen / und das Erdreich unter der W
befeuchten möge/ und alſo der Baum ſeine bedürffige Nahrung darvon b
men könne. Und eben dieſes ſolle man auch thun / wann der Baum ſo
Schaden ſchon bekommen hat.

Wann ein Baum dieſen Schaden hat / und man will ihme wiede
fen / ſo ſolle man alles Verbrannte biß auff das Lebendige hinweg ſchne
und fleiſſig zuſehen / daß darvon nichts am Stamm bleibe / dann daſſ
greiffet ſonſten immer wieder weiter um ſich.

Nachdeme nun alles auffs beſte hinweg geſchnitten worden/ ſo macht
eine Schmier oder Sälbe von einem Theil Laimen / und zwey Theil K
Koth/ wol unter einander gemenget / und ſchlägts über den Schaden/ver
ret und verbindet es wol/ und dieſes ſolle man etlichmal thun/ biß dem B
wieder eine neue friſche Rinde wächſet. Wie man eine güte Brand-S
machen ſolle / iſt hie unten zu ſehen.

Es ſolle aber der Hauß-Gärtner auch wiſſen dem Brand fürzukom
nemlich/durchs Baumlaſſen nachfolgender Geſtalt : Im Aprill / Majo
Julio / am allerbequemſten im Junio und Vollſchein / auff den Abend u
Uhr / ſolle man ein ſubtiles Peltz-Meſſerlein nehmen / und ſelbiges zwiſche
fördern Finger faſſen/ alſo/ daß nur deſſen Spitz herfür geht/ und reiſſet d
an des Baums Stamm / zwiſchen Mitternacht und der Abend-Seit
äuſſerſte Rinde/ jedoch nicht biß auffs Holtz / unter den Aeſten hinab biß
Erdreich/ daß ſie ſich voneinander begiebt / damit der Safft Lufft bekom
und die übrige Feuchtigkeit heraus dringen möge / ſo wird alsdann an d
Ort eine neue geſchlachtete Schelffen oder Rinde wachſen.

Nota. An einem gar groſſen Baum / oder deſſen Stamm / machet
etwan vier / und an einem kleinen / nur einen oder zwey Riſſe
wegen der Zierlichkeit/ſo man will / Flammenweiß abwarts.

Es iſt auch allen geſunden und ſchadhafften Bäumen ſehr gut/wann
vor Winters die Wurtzel derſelbigen entblöſet/und Waſſer darzu gieſſet
nach ſolches gefrieren läſſet/und alſo das Erdreich wieder auff daß Eys zud

Der Hauß-Vatter soll auch gewohnet seyn / daß er den Bäumen vorbe-
r massen nicht im allzuschwachen und neuen Mondschein / sondern obbe-
bener Zeit Lassung vornehme / nemlich / vom ersten biß auffs letzte
tel.

Jngleichen wann man mit dem Messerlein biß auff das Holtz hinein reis-
so wird nicht allein der Riß gar weit im Wachsen / sondern es halten sich
die Ameissen und schädliche Ohrhöller darinn auff / solle derowegen nur
ussersteund obere schwartze Häutlein oder Schelffe der Rinde auffgerissen
en.

Ebenmässig solle der Riß an besagtem Ort nicht gegen Auffgang der
nen gemacht werden; dann sonsten entstehet eben auß diesem der Brand-
ota. Diese beschriebene Lassung der Bäume/ist so wol dem Stein-Obst/
en Aepffel-Bäumen nützlich und bequem.

ine gute Brand-Salbe zu den Bäumen wird nachfolgender Gestalt
icht:

Man nimmt vier Loth weisses Hartz / und
ein Loth ungebrauchtes gelbes Wachs.
ein Schoppen oder vierdten Theil einer Maaß Baum-Oel.
vier Loth Schmeer.

Diese vier lässet man miteinander sieden/nur so lang/biß daß man sie wol
einander vermengen kan / giesset hernach selbiges in kaltes Wasser / und
n der Baum vorgelehrter massen biß auffs grüne geschnitten und gerrini-
o schmieret man denselbigen mit dieser Salben/und verbindet solchen/wie
gelehret worden.

Oder man nimmt ein Pfund Baum-Oel / darzu
vier Loth Wachs / ingleichem
vier Loth Hartz/ und so viel
Schmeer.

Lässet alles miteinander sieden / säubert den Baum obiger massen / und
et denselbigen einmal oder zwey mit Spühl-Wasser sauber auß / und
n er trucken / so schmieret man solches mit vorgelehrter Salbe.

Nota. Bey Säuberung des Baums soll man kein Brod-Messer
nehmen.

Der Krebs ist auch eine schädliche Kranckheit der Bäume / wird erken-
wann nemlich die Rinde eines Baumes schwartz wird / desgleichen auch
Marck / welches man sehen kan/ wann man einen Peltzstock abschneidet
säget.

Es entstehet aber der Krebs in den Bäumen / wann man nemlich diesel-
n einem schädlichen Zeichen/entweder im Scorpion/oder im Krebs/setzet:

dann alsobald wächset der Krebs in der Schelffen / und benimmet allgemach dem Baum die Krafft / also daß bald hie / bald dort / ein Ast abstehet und dürr wird / und die grünen ebenmässig nicht viel Früchte bringen / und so man dieses nicht fürkommet / so muß der Baum zeitlich verderben.

Dem Krebs vorzukommen / so solle man gute Achtung auff die Bäum geben / vornemlich zwischen Ast und Stammen in der Zwissel / dann da wächst der Krebs in einer außgeloffenen Schelffen / den solle man mit einer Hepp heraus schneiden biß auffs Grüne / und / wie oben gemeldet / mit Baum-Salb verstreichen / hernach mit Werck / Moßig und Bast verbinden / damit der Re gen und keine Nässe nicht beykommen könne.

Item / man solle im Februario / nemlich zu der Zeit / wann man die Bäu me säubert / einen kleinen Bohrer nehmen / der ohngefehr eines kleinen Fingers dick / und damit in den jenigen Baum / woraus der Krebs ist geschnitten wor den / ein Loch oder drey in den Stamm des Baums biß auff den Kern bohren hernach von Wachholder-Holtz-Zäpfflein gleicher Dicke des Bohrers hinein schlagen / also in jeden Baum drey oder vier / jedoch nicht auff eine Seite / sondern auff die vier Ort am Baum / hernach des Baums wol warten / und dieses besagte soll geschehen / wann der Krebs zuvor schon heraus geschnitten worden.

4. **Die Rauhe oder Räudigkeit** der Bäume / so sie solche glatte Rin den anfangen erst zu gewinnen / oder schon haben / muß man / so bald der Schn auß dem Garten ist / oder auffs längste im Mertz oder Aprill / die grobe Rin mit dem Baum-Messer abschaben und solcher Gestalt abziehen / damit m die lebendige untere Rinde nicht beschädige oder verletze.

Den abgeschabten Ort am Baum solle man alsdann mit Kühe-Kl fleissig überstreichen / so bekommet der Baum eine schöne und geschlachte Rin

Nota. Da etwan im Abschaben der Baum ohngefehr verletzt / oder a wegen Härte der rauhen Rinde verletzt werden muß / solle man d dann sich fleissig hüten / daß man die gar unterste Rinde biß au Holtz hinein nicht entblösse noch hinweg schabe.

5. **Der Moß** ist auch eine schädliche Kranckheit der Bäume / kommet meiniglich von der Wurtzel her / wann dieselbige eine triffrige oder andere b Erde empfinden / daß sie dardurch verhindert werden / in der Erde fort zu k chen / und eine Erfrischung zu suchen / dardurch dann der Baum Krafft-l Blätterloß gemachet wird / so lang / biß daß man die böse Erde hinweg / und Wurtzeln wieder erfrischen möge.

Wann es nun ein alter Baum / so muß man denselben vor dem Win umher loß machen / und die Erde biß auff die halbe Dicke der Baumwurtz hinweg thun / und dieses rings umb den Baum gleichsam als einen Circul-l

n

en Winter über alſo offen ſtehen laſſen/ damit die Erde biß zum Frühe-
wol reiff werden möge/hernach füllet man das Loch wieder zu/ und ma-
nter die Erde einen wolverzehrten Miſt/ ſonderlich um die Seiten der
zeln.

Von den groſſen Bäumen ſchabt man hernach das Mooß mit einem
aber/damit man die Rinde gar gelinde ſchraben und nicht verletzen kan.

Wann es aber ein kleiner Baum iſt/ſo ſich mit Mooß behänget/ſo ſolle
enſelben mit vieler Erden außheben/ und hernach ein Loch/ ohngefehr
Schuh ins Viereck/ machen/ auff deſſelbigen Grund Miſt legen/ und es
rde und kleinem Miſt wieder zufüllen/ und den Baum darein ſetzen/ und
s muß man alſobalden thun/ und den jungen Baum nicht lang mit ſei-
Wurtzeln auß der Erde laſſen/ ſonſten verdorren ſie/ und nehmen keine
rung mehr an.

Von den kleinen Bäumen ſchabet man das Mooß mit einem Garten-
er/ oder aber mit einem höltzernen Schäuffel/ oder ohne Verletzung der
en ab.

Die bequemſte Zeit zum Abſchaben des Mooſes iſt/ wann es geregnet
der wann ein Morgenthau gefallen; dann ſo lang es dürr iſt/ſo hält es ſich
ſt/alſo daß man ſolches nit wol ohne Verletzung der Rinden wird abneh-
önnen.

Nota. Man ſolle dieſes Abſchaben nicht verſäumen/ dann ſo man es da-
rauff läſſet/ ſo nimmt ſolches täglich zu. Und iſt den Bäumen eben
ſo ſchädlich/ als die Krätze oder Räude den Thieren.

Die Gelbſucht der Bäume zu erkennen/ wird ſolches an deroſelben
tern vermercket; Die Urſach kommet daher/ wann den Bäumen die
rtzeln entweder durch Maulwürffe/ Feldmäuſe/oder aber mit einer Haue
Schauffel verletzet worden; Oder aber/ wann der Grund-Boden umb
Baum zu wäſſerig/ und durch vieles Waſſer um die Wurtzel/ dieſelbigen
ſet werden.

inem und andern nun vorzukommen/ſo muß man die Erde um den Baum
raben und loß machen/ damit man denſelbigen beſichtigen könne. Findet
demnach/ daß der Schade von den Maulwürffen/ Feld-Mäuſen/ oder
) eine eyſerne Schauffel oder Haue die Wurtzeln beſchrabet worden/ ſo
man die Wurtzel nahe bey dem Schaden oder der Wunden fein gleich
neiden/ hernach auff des Lochs Grund/ Soot oder Rus auß dem
ornſtein legen/ dann dieſes vertreibet die Maulwürff und Mäuſe/ als-
das Loch mit guter Erde/ ſo mit kleinem Miſt vermänget iſt/ wiederum
len.

Daſern aber Waſſer über den Wurtzeln/ ſo darff man eine kleine Fur-
chen/

chen / so etwas niedriger seyn / machen / also dvß sich das Wasser darvon
ren und abziehen könne.

7. **Verlegung der Bäume** solle man / wann es noch frisch / n
he Koth und Laimen untereinander vermenget / bestreichen / hernach fleis
binden vor Nässe und den Regen zu bewahren / so verwächst es wieder.

Wann die Bäume vom Sturmwind oder sonst andern Dinge
oder reissen / und Schiefer bekommen haben / so solle man denselbig
Koth / Schaaf- und Säu Mist zu Hülffe kommen.

Item / wann die Bäume / sie seyen jung oder alt / von schadhafften T
Hasen / Geisen / Böcken oder dergleichen benaget / oder auch durch etw
ders die Rinde beschädiget worden ist; so schneidet man das benagte / o
schättigte und gesplitterte alles biß auff das frische hinweg / machet zuv
Schmier von frischem Laimen und Kühe-Koth wol durcheinander verm
schlägt solches um den schadhafften Ort des Baums / druckt es fein wol h
verbindet es also mit einem umgeschlagenen Lappen und Bändern / so w
unter solchem Pflaster dem Baum wieder eine neue Rinde / und heilet al
darvon.

Nota. Man solle zu besagter Baum-Salbe nur ein Theil Laime
zween Theil Kühe-Koth nehmen / und solches besagter massen
einander mengen.

7. **Die Fäulung** der Bäume betreffend: So solle man spitzigen W
mit Essig sieden / hernach mit Erden und außgebrannten Ofen-Laimen / d
ter ein wenig Queckſilber / alles untereinander vermenget / damit ein P
gemacht / und um den Schaden des Baums geschlagen / wie auch die
wol damit bestrichen / so vergehet sie / man mag es auch mit Rindern-
waschen / ist absonderlich dienlich darzu.

9. **Die Unfruchtbarkeit** der Bäume kommet von vielen Ursachen
vornemlich aber / wann ein Baum untüchtig gepfropffet. Item / aus u
gem Beschneiden der Nebenschoß / so von den Pfropff-Reisern getrieben wor
welche man sonsten vor dem dritten oder vierdten Jahr nicht beschneiden so

Wann demnach ein solcher junger Baum unzeitig beschnitten wor
zwar jährlich blühet / aber keine Frucht bringet / so solle man zu rechter zeit
selbigen außheben / seine Wurtzel besichtigen / und alsdann in frische Erde
gutem Mist umsetzen.

Oder aber / da man denselbigen nicht außheben wolte / so solle man die gr
und ungeschickteste Aeste oben herauß hinweg hauen / und die besten und gla
stehen lassen / selbige hernach mit guten Reisern auffs neue pfropffen.

Wann alte Bäume unfruchtbar sich erzeigen so kan man denselbigen
nachfolgende Weise zu Hülffe kommen.

1. W

Man solle selbige im November zur Hertz-Wurtzel raumen / wann sie frisch / mit einem eisernen Keil spalten / hernach in den Spalt ein Höltzlein n und den Keil wieder herauß ziehen / dardurch bekommet der Baum wie- fft / und wird fruchtbar.

Dafern aber die Wurtzel verfaulet / so hauet mann sie am frischen Ort ab / t hernach mit einem schmalen Bohrer durch die frische Hertz-Wurtzel etli- cher Creutz-weiß gegen einander / und ziehet junge Weiden-Rüthlein n / füllet hernach das außgegrabene mit gutem Erdreich wieder auß.

Wann man aber vermeinet / die Unfruchtbarkeit des Baumes komme berflüssiger Feuchte des Baumes her / so solle man dem Baum schrepffen / s beste ist: Andere aber die bohren im Aprill oder May mit einem Boh- den Stamm / etwas über der Wurtzel ein oder mehr Löcher / biß auffs k / lassen es ohngefehr einen Tag / oder dreye / stehen / damit die übrige tigkeit außlauffen möge / schlagen hernach die Löcher mit Zwecken von n Hagendorn wieder zu.

Wann auch die Bäume / insonderheit die alten / ein ungeschmackes / sau- nd wurmstichiches / ingleichen undauerhafftes Obst tragen; So solle emselben Baum die Zweige und Aeste oben hinweg hauen / und den ab- ittenen Ort mit Baum-Salbe / oben-gelehrter massen / bestreichen; Un- ber um den Baum die Erde auffgraben / in die Grube faulen Mist thun / ch das auffgegrabene Erdreich wieder darüber ziehen / und also ein paar stehen lassen. Nachdeme nun der gestümelte Baum schöne junge Aeste trieben / kan man selbige alsdann von einer guten Art pfropffen / wird nn durch dieses Mittel der Baum gleichsam wieder jung und fruchtbar cht werden.

Den unfruchtbaren und ungeschlachten Bäumen solle auff folgende e äusserlich geholffen werden / wann man nemlich ein Säcklein mit Ro- ßaamen und Senff-Kernen füllet / darein auch ein Wiesel-Fuß stecket ch das Sälblein zwischen die Aeste des Baums hänget.

Ein Baum / so wurmigte und steinigte Frucht bringet / so vielleicht von Feuchtigkeit / oder Ursach des geschlachten Bodens ist / oder herkommt / achfolgender Gestalt verbessert werden: Man räumet die Erde umb den n Baum und dessen Fuß bey den Wurtzeln hinweg / thut dahin andere Erde bohret aber zuvor in den Stamm nahe bey der Erden ein ziemliches und schläget einen Eichen-Nagel darein / bedecket es aber hernach mit be- guten Erden.

Wann der Baum auß Geilheit unfruchtbar / gar zu viel Blätter / ßling / und keine Früchte bringet / so procediret man eben mit diesem / wie

vor gesagt / dann der Baum hat sonsten zu viel Nahrung / und vermag d türliche Hitze solches nicht alles zu verdauen.

7. Die Unfruchtbarkeit des Baums entstehet auch von der harten Er an den Stämmen sich befindet / oder aber auch grosse Kräuter / so mit t Wurtzeln an des Baums Stamm zwischen dessen Wurtzeln stecken und sen / also / dardurch dem Baum seine Feuchtigkeit und Nahrung nehmen man sie derowegen / so viel immer möglich / ausrotten / und dem Baum machen.

8. Es geschichet auch gewöhnlich an den Birn-Bäumen in ihrem g Alter / daß sie wegen Härtigkeit ihret Rinden an den Wurtzeln nicht möge nugsame Nahrung an sich ziehen / selbige den Früchten und Zweigen mitz len / welches dann verhindert / daß sie nicht jährlich Frucht bringen könne dern bleiben zwey oder drey Jahr also stehen: Diesem nun zu helffen / so soll deroselben gröste Wurtzeln auffspalten / und Kißling-Steine auß einem senden Wasser in die Spälte der Wurtzeln stecken / damit sie also offen ble und die Feuchte an sich ziehen können.

Nota, Man kan solchen Bäumen auch die Zahl der Zweige benehme mit den jenigen / so noch übrig seynd / der Safft des Baums g seyn möge.

9. Die Unfruchtbarkeit kommt auch vielmals her / wann der Erdbode die Bäume gar zu feucht / (wie oben schon erwählet worden /) dann die F wird darvon wurmstichig / weiln die vorige Feuchtigkeit / so die Bäume pfangen / ungedauet bleiben / und also innerlich faulen.

Diesem nun zu helffen / muß man derowegen den Boden trückener ma damit man den Bäumen die überflüssige Feuchte benehme. Wann abe ses auch nicht helffen will / so muß man die Stämme / nahe bey den grossen W tzeln / durchbohren / damit die übrige Feuchte dardurch außfliessen könne.

10. Gar zu trocken und dürrer Boden / gleichsam in einer Wüsteney / grattlichte dornichte Bäume / die kleine und schwere Früchte tragen / muß wegen mit gutem Grund ersetzet / oder die Bäume in einem bessern Ort ver werden.

III. Allerhand schädliche Thiere betreffend / so den Obst-Bäu Schaden thun / seynd vornemlich nachfolgende:

1. Böcke / Geisse und Hasen.
2. Maulwürffe und Mäuse.
3. Ameisen.
4. Kefer / Stichling und Schnacken.
5. Raupen.
6. Schnecken.

1. B

1. **Böcke / Geiſe und Haſen**, ſo die Bäume ſchinden / zerbeiſſen / und
gen / kan man zwar am aller beſten den Garten mit einer guten Mauer /
ettern / Wand oder Zaun verwahren / und dieſelbige darvon abhalten;
eil aber bey einem groſſen Garten nicht wol müglich / daß man allezeit deſ-
en Thür hüten könne / ſolle man derowegen die Bäume / ſo man verſchonet
en will / mit ſcharffen Dornen umbinden / oder aber nachfolgender Geſtalt
vahren.

Man nimmt Hundskoth / Geißkoth / dieſe mit Geißharn vermiſchet / und
ein Brey gekochet / darunter ein wenig Schwefel vermiſchet / darmit die
ume beſtrichen.

2. **Maulwürffe und Mäuſe** / dieſe ſeynd nicht allein den Bäumen
Nutz / ſondern auch andern Garten-Gewächſen ſchädlich / will man nun
e vertreiben / kan ſolches am beſten auff nachfolgende Weiſe geſchehen:
Man nimmt lebendige Krebſe / ſchiebet ſelbige in Maulwürffe und Mäuſe-
er / ſo ſie demnach hinter ſich kriechen / ſo fliehen die Maulwürffe und Mäuſe
on; Wann aber die Krebſe nicht leichtlich wieder herauß kommen / ſondern
einiglich darinn bleiben und ſterben / hernach ſehr ſtinckend werden / ſo ver-
et der Geſtanck das Ungeziefer. Dieſes muß man nun allenthalben im
ten thun / und darmit die Maulwürffe ſamt den Mäuſen herauß treiben.
Oder / man gräbet ein tieffes Loch in die Erde / ſetzet einen tieffen vergläſten
en / der unten weit / und oben eng iſt / darein wirfft ein todtes Hun / oder
ben darein / ſo gehet der Maulwurff demſelbigen nach / und fället darein.

3. **Ameiſen** ſeynd auch den Bäumen ſchädlich / dieſen kan man auff unter-
dliche Weiſe vorkommen / nachfolgender Geſtalt:

1. Wann man im Frühling die Bäume mit Waaſen reibet / ſo macht
es die Rinde des Stammens bitter; Dieſes fliehen die Ameiſen / und
nen nicht hinauff.

2. Wann man eichene Säg-Spähne nimmt dieſelbige um den Baum
n wirfft; So ſie nun beregnet werden / ſo geben ſie ein ſchwartzes Waſſer /
n Ameiſen zu wider iſt.

3. Man ſchmieret die Baum-Stämme unten her mit Wagen-Schmier /
/ oder Vogel-Leim / ſo kriechen die Ameiſen nicht darüber; Wann es ver-
net / muß man es neu wieder über ſchmieren.

4. Wann man die Bäume fleiſſig umhacket / und mit fettem Erdrich be-
tet / ſo kommen die Ameiſen nicht zum Baum / dann ſie fliehen die friſche
.

5. Man ſtreuet auch Leder-Lohe / mit Aſchen vermenget / um die Bäume /
dieſes muß man jederzeit auff den dritten Tag wiederholen / damit es ſtätig
ſtarcken Geruch behalte / welchen die Ameiſen fliehen und meiden.

6. Andere verbrennen Schnecken-Häußlein zu Aschen/und streuen bige im Neumond auff die Ameisen-Hauffen/so fliehen sie darvon/und v sich weil sie um diese Zeit blind seynd.

7. Bey vornehmen Bäumen/als Citronen oder Pomerantzen/ist das beste und sicherste/die Ameisen darvon abzuhalten/nachfolgender Gestal

Man lässet bey einem Hafner eine tieffe Schüssel nach Belieben d der Boden aber in dieser Schüssel solle eine Röhre haben/ daß der Sta Baums dardurch gehen könne/und solle die Röhre so hoch von des Sch Boden/als der Ranfft derselbigen seyn/also/wann man Wasser darein ter/selbiges gleichsam voll biß zum Ranfft seyn möge/gleichmässig den je so man den Weibern/so wol von Hafner-Arbeit/ als von Zihn/ oder pfleget an ihre Spinn-Räder zu machen; Wann demnach die Schüssel ter massen verfertiget/und noch weich und ungebrandt ist/ so schneidet m bige mit einem Drat in der Mitte von einander/lässet solche zwey Stück nen im Hafner-Ofen / hernach so thut man sie um den Baum / und Stamm wieder zusammen / verschmieret die Risse mit Lett/ und füllet Wasser/ so werden dardurch die Ameisen vom Baum auffzusteigen abgeh weil sie über das Wasser müssen / und dasselbige meiden.

4. Die Käfer, Scichling und Schnacken/ so den Bäumen und Garten-Gewächs ebenmässig hinderlich und schädlich seynd/ muß man der Gestalt vertreiben:

Man solle von dürrem Wermuth / Knobloch/ Rinds-Hörner / od schabsel von Kämmen / alten Schuhsohlen-Leder Mooß/und dürres S senkraut zusammen auff einen Hauffen tragen / darmit angezündet Rauch machen / solcher Gestalt / daß der Wind selbigen gegen die B treibe / von welchen man das Ungeziefer verjagen will.

Oder man thut besagtes in einem Hafen auff Kohlfeuer legen / und allezeit über den dritten Tag die Bäume beräuchern.

5. Raupen seynd der Obst-Bäume fast schädliche Feinde / ind nicht allein die Blätter / sondern auch die Früchte abnagen / und dardu Bäume verderben / bevorab weil alle Früchte / was von demselben übrig gelassen wird / wurmstichig / steinicht / und gelblicht wird / auch Zeit abfället.

Diesen Ubel nun bey Zeiten zu wehren und vorzukommen / so solle de sige Hauß-Vatter oder Gärtner bey diesem Meyerhof/und dessen Baum ten/ die Raupen-Scheer und Raupen-Eisen (wie solche u hernach folg Figuren bey Num. 1. 2. 3. und 4. zu sehen/) gleich nach Abgang deß Sd zur Hand nehmen/ und darmit die Raupen-Nester abzuwerffen/ auch Raupen-Scheer/ Num. 1. die Spinnenwebige Blätter auffs genaueste

zu

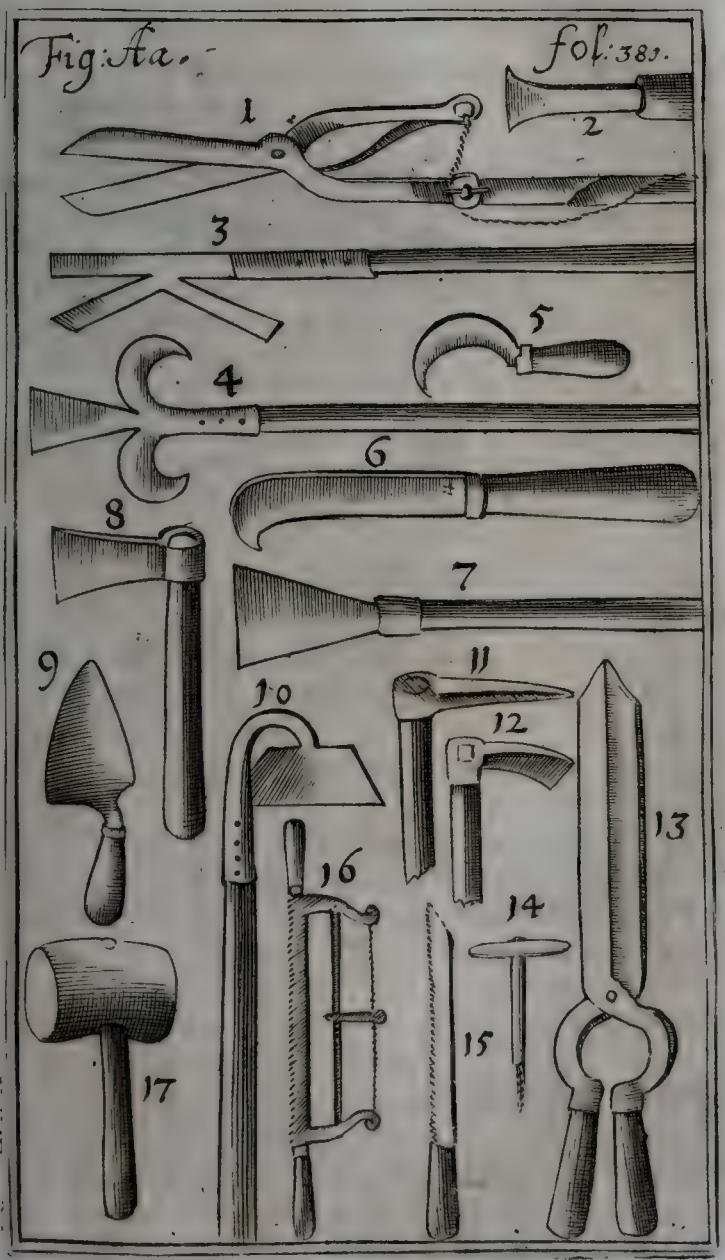


Fig: 4a.
fol: 389.
1
2
3
5
4
6
8
7
9
10
11
12
13
16
14
15
17

en / ſelbige hernach fleiſſig zuſammen leſen und verbrennen / und ja zuſehen / nichts im Graß darvon übrig liegen bleibe.

Wann aber die Raupen an einem Baum gar zu ſehr überhand genom- / ſo muß man Stroh-Büſche machen / ſelbige auff lange Stangen ſtecken / ch anzünden / und darmit die Raupen-Neſter verbrennen.

ota. Alle Hecken des Baum-Gartens ſollen ebenmäſſig von den Raupen-Neſtern geſäubert werden.

5. Schnecken ſetzen ſich gemeiniglich an die Baum-Stämme / auch hin- ie Blätter an den Bäumen / daß ſelbige aber nicht auff den Baum krie- können / ſolle man Ofen-Ruß um denſelbigen ſtreuen / auch da ſie in den gen / oder ſonſten herum kriechen / ſolche zertretten / oder verwerffen.

Folget ferner von dem übrigen Garten-Gezeug / ſo man bey den Bäu- / ſo wol auch ſonſt zu andern Gewächs im Garten / zur Arbeit nöthig wird.

Vom Garten-Gezug und Inſtrumenten / ſo man in dem Obſt-Garten vonnöthen hat.

Fig. A a.

1. Eine Raupen-Scheer / mit einer ſtählernen Feder / ſo man mit einem cklein ziehen kan / dieſe wird auff eine Stange geſtecket / damit man in höhe den Bäumen die Raupen-Neſter abzwicken könne.

2. Einen Meiſſel / ſo man zu ein und andern Sachen bey den Bäumen öthen hat.

3. Dieſes iſt ein Baum-Meiſſel / bey den Bäumen ſehr nützlich / mit deme die hohe Aeſte der Bäume herab ziehen / auff- und abwarts abſchneiden / nach ſich ziehen kan / ingleichen mit dem vordern Theil / gleich einem Meiſſel Höhe das ſchädliche von den Bäumen darmit abzuſtoſſen.

4. Dieſes iſt ebenmäſſig wie voriges ein Stoß- oder Baum-Meiſſel / ſo n / wie auch bey den Krümmen / ſcharff ſeyn ſolle / damit man die untüchti- eſte von den Bäumen abſtoſſen und ſchneiden könne.

5. Iſt eine Heppe oder Reb-Meſſer / damit man das Geſträuß / oder die nſchoſſe der Bäume abſchneiden könne.

6. Iſt eine groſſe Heppe / ſo zu dem Hecken-Werck gebrauchet / wird an en Orten eine Reiß-Hacke genennet.

7. Ein Schrot-Eyſen oder Meiſſel / auff eine Stangen / damit die ver- te Zweyge der Bäume abzuſtoſſen.

8. Ein Hand-Beil / mit einem ſchweren Kopff / darmit die Pfähle zu ſpi- nd einzuſchlagen.

9. Eine Källe / gleichwie die Mauer haben / diese kan zu vielerley S gebrauchet werden / bey Verstreichung der Bäume / als auch Außgrabu Garten-Gewächs.

10. Ein Mooßkrätzer oder Baumschaber / kan auch sonsten zu den B derselbige zu säubern gebraucht werden.

11. Ein Piquel / damit die Steine um die Baume auffzuraumen.

12. Eine Haue / darmit den harten Grund um die Bäume auffzuh wann man selbige außgraben / und versetzen will.

13. Eine Heckenscheer / diese solle lang und starck seyn / wird gebrauc dem Bindwerck / Buchsbaum und Hecken.

14. Ein Bohrer / ohngefehr Fingers dick / und einen Werck-Schul darmit die Löcher in die Bäume zu bohren / wie oben gelehret / kan auch dern Sachen im Baum-Garten gebrauchet werden.

15. und 16. Sind scharffe Hand-Sägen / darmit die Aeste / und Sachen / abzuschneiden.

17. Ist ein höltzerner Schlägel / darmit man den Meissel treiben / andern Sachen gebrauchen kan.

18. Eine Steig-Leiter / zweyerley Gattungen / darmit man das Gewä und das Obst von den Bäumen abnehmen kan.

19. Einen Obst-Hammen darmit das schöne Obst abzunehmen / da im Abschütteln der Bäumen sich sonsten zerfället / solle so groß seyn / daß eine Faust darein stecken möge / hat 10. oder 12. Zähne so zween oder dre lang seyn sollen.

20. Eine Spathe oder Stech-Schauffel / zum Auffgraben der B wie auch zur Baum-Schul.

21. Ein eiserner Rechen.

22. Eichene und fichtene Pfähle / die jungen Bäumlein daran zu bind

23. Dergleichen ein ziemlicher Vorrath an Stäblein / ohngefehr Schuhe lang / die Baum-Schule darmit zu bemercken / wo man die S gestecket hat.

24. Bast und Weiden-Bänder / samt langem Stroh / die Bäume mit zu binden.

25. Eine Gieß-Kanne und Wasser-Zuber zum Begiessen der Bäu

26. Einen Schubkarn / darmit man gute Erde zu den Bäumen f kan.

27. Ein Korb zum Obst brechen.

28. Ein grosser Korb / des Obst darinnen hinweg zu tragen.

29. Eine Trag-Bähre / darmit den Mist unter die Bäume zu trag

30

30. Ein höltzerner Kaſten/ mit guter Erde gefüllet/ zu den jungen Bäum-
darein zu pflantzen.
31. Eine Garten-Schnur zu Setzung der Bäume und den Wegen zu
uchen.
32. Eine Miſtgabel.
33. Ein Karſt.
34. Zweyerley Gattungen von Eiſen Schauffeln.
35. Eine andere Art eines Mooßſchabers.
36. Eine Creutz-Haue/ ſo zum Abhauen der Stämme und Außreuten
äume ſehr bequem/ und zu vielerley Arbeit im Obſt-Garten bequem und
h.

III. Vom Verſetzen der Bäume.

In vorgenommener Ordnung dieſer Claß/ folget ferner nach deroſelben
btheilung/ **wie man allerhand Bäume verſetzen ſolle?** Hat dem-
er Hauß-Vatter unſers Meyerhofes kürtzlich darvon nachfolgenden Un-
t und Anweiſung.

Von der Bäume Art/ Natur/ Eigenſchafft und Unterſcheid.
Von der Zeit des Außgrabens und Außhebung der Bäume.
Von Zubereitung des Erdreichs und Einſetzung der Bäume.
Von deroſelben Pfleg- und Wartung.

. **Die Natur und Eigenſchafft der Bäume betreffend/** ſo iſt zu
/ daß man insgemein alte und junge Bäume/ fruchtbare und un-
bare/ verſetzen könne; Worbey dann in Acht zu nehmen/ daß man
/ welche Bäume gerne wegen eingepflantzeter Neigung beyſam-
und dann die jenigen/ ſo einander zuwider/ kennen lerne/ in-
n die entweder einander an dem Gewächs verhindern/ oder aber gar
en.

Bäume ſo gerne beyſammen und neben einander wachſen/ ſeynd vornem-
d ins gemein die Aepffel- und Birn-Bäume/ bevorab/ daß eine männ-
und das andere weibliches Geſchlechtes ſeyn ſolle.

ſo auch/ wann man Wachholder-Bäume/ ſo kleine Beer tragen/ und
iches Geſchlechtes ſeynd/ zu den Weiblein oder den jenigen ſetzet/ ſo
haben/ ſo werden die vorige fruchtbar.

ngleichen/ wo man Citronen-Bäume hat/ da kan man auch Kürbſen
n; Ob ſie wol ungleicher Arth/ ſo haben ſie jedoch eine natürliche Nei-
uſammen.

Item/

Item Citronen und Pomerantzen-Bäume zu Cypreſſen / Myrthen Lorbeeren gepflantzet / wachſen auch ſchön und gerne beyeinander.

Gleiche Bewandtniß hat es auch mit Granaten und Myrthen; auch die Dattelbäume das Männlein und Weiblein beyſammen; Dann das Männlein das Weiblein keine Frucht bringet.

Hingegen können die Oliven-Bäume nicht leiden / daß andere Bä nechſt bey ihnen herumb ſtehen; dann ſie belieben nur ihr eigenes Geſch

Alſo auch der Oelbaum kan nicht wol leiden / daß ein Eychbaum bey ihm ſtehe / oder daß / wann man denſelbigen in eine Grube ſetzet / da zuv Eychbaum geſtanden / ſo verdirbt der Oelbaum.

Ebenmäſſig verhält es ſich mit dem Nuß- und Eychbaum / welche eine ſonderbare Widerwärtigkeit gegen einander haben / daß / wann man Bäume einen in des andern Grube ſetzet / ſo verdorret und verdirbt derſelb

II. **Die Zeit des Außſetzens** betreffend / ſo iſt dieſelbige zweyerley:

I. **Im Frühling.**

II. **Im Herbſt.**

I. **Im Frühling** geſchiehet ſolches im Mertz ohngefehr den eilfften diß Monats / und dieſes nach Landes-Art / wann es ein kalter Ort iſt; bey in acht zu nehmen / wann es einen kalten Mertz-Lufft hernach gibt / und nachfolgende Sonnen-Hitze das Erdreich außtrocknet / ſo wird dardurch Baum ſeine Krafft und Wachsthum entzogen / ſtehet alſo derſelbe ab verdirbt.

II. **Im Herbſt und Winter-Monat** aber iſt es am beſten / ohngefehr den Eilfften vor der Sonnen-Wende; Dann die nachfolgende Winter-F te gibt den Wurtzeln Safft / und nehmen dieſelbige den neuen Grund deſ ber an / auch wann der Frühling kommet / ſo hat der geſetzte Baum ſcho nugſame Krafft und Safft / ſo erfordert wird.

Nota. Dafern man im Sommer wegen eines Baues oder ander ſache einen Baum von ſeiner Stelle hinweg und man ſelbigen ſ tzen müſte / ſo kan ſolches noch wol geſchehen / wann die Bäume über fünff oder ſechs Jahr alt ſeynd. Was aber ältere Bäume ſ die kan man auch verſetzen und damit procediren und handeln / bald hernach folgen wird.

Hernach iſt zu wiſſen / daß der jenige Baum / ſo im abnehmenden M gepflantzet / fruchtbar wird / deſſen Obſt bald zeitiget.

Die jenigen Bäume aber / ſo im neuen Liecht und zunehmenden Mon pflantzet werden / bekleiben wol / werden alt und währhafftig / bekommen Wurtzeln / Laub und Holtz / aber ſie tragen nicht viel Frucht.

ota. Da man aber nothwendiger Weise im zunehmenden Liecht einen Baum versetzen müste/so solle solches am Ende deß Mondes geschehen/und muß man die Nebenschosse des Baumes beschneiden/so träget derselbige Frucht / wie ein anderer Baum. Im zunehmenden Mond Bäume zu pflantzen / solle man vermeiden den 8. 10. 11. 12. 15. 17. und 18. Tage.

Je näher man am Ende deß Monats Bäume versetzet und pflantzet / je er dieselbige wachsen/werden fruchtbar / und bekommen schöne Früchte.

Bäume/so dicke Wurtzeln haben / die solle man im Wintermonat und monat versetzen und pflantzen.

Bäume mit grossem und dickem Marck/als Feigen / Maulbeer/ Hasel- und dergleichen/sollen verpflantzet werden um die Helffte deß Herbstmo- / biß zu Allerheiligen-Tag.

Bäume mit Wurtzeln/im Advent/oder bald hernach.

Nachdeme nun die Zeit deß Außsetzens vorhanden/so gräbet man vor allen en erstlich ein Loch / dessen Grösse und Tieffe muß sich nach dem Baum / den man außgraben will / auch muß solche Grube tieffer und weiter ls die jenige/wo man den Baum außgehoben/an dem jenigen Ort / wo en Baum hin zu setzen in Willens ist.

Hernach gräbet man um den Stamm des jenigen Baumes/so man auß- n gesinnet ist/drey/vier/oder mehr Schuhe / ingleichen nach der Tieffe Wurtzeln.

ta. Man solle aber den Baum zuvor auff allen Seiten unterstützen / damit/wann der selbige untergraben/nicht umfalle / und seine Aeste und Wurtzeln unbeschädiget bleiben mögen.

Wann man demnach um alle Wurtzeln die Erde hinweg geraumet / und ein grosser alter Baum ist/ so sollen alle desselben gröste Neben-Wurtzeln auen/und ohngefehr von zwey biß drey Schuhe lang am Stamm gelas- nach mit einem kleinen Bohrer / Spannen-weit von einander Creutz- urchbohret/alsdann mit jungen grünen Weiden durchzogen / die Hertz- zel aber gantz gelassen/zuvor aber / durch Hülff eines Compasses / mit ei- eichen/gegen Mittag oder Mitternacht/bezeichnet werden.

So nun dieses geschehen/so hebet man den Baum auß / setzet denselbigen edachter Grube wiederum nach den vorigen Zeichen und Compaß/theilet Wurtzeln fein gleich rund um aus / decket und verdammet sie alsdann mit Erde.

Wann man die Bäume im Winter außsetzen/oder außheben muß/so solle lches thun / ehe das Erdreich gefrieret ; Alsdann vergräbet man den /und hauet seine Wurtzeln/vorgelehrter massen ab. Worbey dann nicht

zu vergessen/daß man den Baum zuvor unterstütze / damit derselbige nich
falle/oder von dem Winde umgeworffen werden möge.

Nachdeme nun der Baum umgraben/derselbige unterstützet / und
Wurtzeln abgehauen worden/und der Frost angegangen / so lässet man d
bigen stehen/biß man vor Nachts das Erdreich und Wurtzeln mit Was
gossen/also/daß es fest zusammen frieren könne.

Wann nun dieses verrichtet/so hebet man den Baum samt dem dar
frornen Erdreich aus dem Loch/ leget selbigen auff einen Schlitten / Sch
oder Wagen/und führet solchen zu dem neuen Loch/ setzet ihn/ wie er zuv
standen/nach dem Compaß wieder ein.

Wann man **junge Stämme** / so nur sechs oder weniger Jahr al
Sommer versetzen will/und dieselbige grün/voller Laub/seynd/kan man s
nachfolgender Gestalt verrichten:

Erstlich gräbet man um den Stamm / so weit als die Aeste und T
des Baumes reichen/die Wurtzeln auf/schneidet hernach von denselbigen o
sehr zween Queer-Finger breit ab/giesset alsdann Wasser in die Grube/
solches drey Tage lang darinn stehen / damit das Erdreich erweiche / u
schlacht werden; Schläget ferner grobe Tücher um den Baum/und hebe
durch Beyhülffe anderer Leute/ aus/ setzet selbigen in die neu-gemachte G
wie er zuvor gestanden/und hieroben genugsam erinnert worden.

III. **Wie man die Erde zubereiten solle**/ welche man um die a
setzte Bäume thun will / kan solches nachfolgender Gestalt geschehen:

1. Wann ein alter Baum außgesetzet/ so füllet man um desselbigen
tzel gute Erde/und feisten Mist.

2. Wann ein junger Baum im Sommer mit seinen grünen Blä
außgesetzet werden muß / so solle man das Loch um die Wurtzeln mit
Erde außschütten/und auffs fleissigste verwahren / damit die Sonne das
Erdreich nicht berühre.

IV. Die **Wartung der außgesetzten Bäume** betreffend / so hat
nun in Acht zu nehmen/ daß die Erde um die Wurtzeln nicht gar zu har
gestossen / sondern zu Zeiten umgerühret / und luck gemacht werde/ d
die Wurtzeln sich außstrecken / und am Wachsen nicht verhindert werden
gen; Hernach / wann es sehr trocken Wetter / so muß man mit Begi
sung fleissig seyn/ biß daß sich die hangenden Blätter desselbigen wieder erheben/und in ihre vorige Grünung kommen.

IV.

IV. Von Zurichtung der Erde / und Düngung der Bäume.

Wann die Düngung den Bäumen grossen Nutzen bringet / darvon das
ich geschlacht / mürb / luck / mild / und feist wird / können demnach die Bäu-
rvon starcke Nahrung / desto mehrere und bessere Früchte bringen. Und
r Baum-Gärtner bey der Düngung / so wol des Kern- als Stein-Obsts /
olgendes zu wissen / und in Acht zu nehmen:

I. Die Zeit.
II. Die Matery.
III. Den Unterscheid der Bäume.

. Die Zeit betreffend / wann man die Bäume düngen solle; So ist zu
/ daß es im Herbst / nemlich um Allerheiligen / oder um Martini / und nicht
ühling / geschehen solle. Ingleichen / wann um Andreæ die Erde noch nicht
en / mag man gleichfalls düngen.

Die Bäume zu düngen ist auch nützlich und gut / wann man solches bey
menden Mond auff nachfolge Weise verrichtet:

Man gräbet / nach Beschaffenheit deß Baumes / um denselbigen zween /
der vier Schuhe breit rings-herum / ziehet das Graß / Waasen und Stei-
feine Seite / und giebet darbey fleissige Achtung / daß man die grosse / wie
leine Lebens-Wurtzeln / so den Safft an sich ziehen / nicht entblösse / sondern
de ohngefehr ein paar Queer-Finger dick darauff liegen bleibe; Dann so
ie Düngung oder Mist auff die blosse Wurtzel thun wolte / so werden die-
darvon schimmlend / und anbrüchig / darvon hernach Würme wachsen /
die Wurtzeln abnagen / und verderben.

Nachdem nun der Graß-Waasen von der Erde um den Baum / ohne Ent-
ng der Wurtzel / hinweg gezogen / so schüttet man den Mist / jedoch ohne
hrung deß Stammens / um den Baum / und thut den hinweg gezogenen
sen auff einen Hauffen beyseits / daß derselbige verfaule / und übers Jahr
üngung gebrauchet werden könne / lässet hernach den Mist ohn unterzo-
n den Baum so lang liegen / biß daß desselben Feiste und Feuchtigkeit sich
Erde gezogen / und der Mist gantz vertrocknet liegen bleibet.

ta. Die beste Zeit / Bäume und Gärten zu misten / ist / wann die warme
Mittags-Lufft wehet / trocken Wetter / und der Mond im ersten oder
letzten Viertel ist; Dann der volle Schein trocknet seine Krafft
aus.

Die Matery der Düngung betreffend; So ist dieselbige unterschied-
ornemlich aber dreyerley:

1. Von Menschen.
2. Von vier-füssigen Thieren.
3. Vom Geflügel.

1. Der Mist oder Düngung von den Menschen ist allzuhitzig zu dem Baum-Düngen nichts nutz/ dafern derselbe nicht mit einer andern ten Materi vermischet wird.

2. Von vierfüssigen Thieren hat man nachfolgende:

1. Pferd- und Esel-
2. Ochsen-
3. Kühe- und Kälber- } Mist.
4. Schwein-
5. Schaf- und Ziegen-

1. Der Pferd-Mist ist sehr hitzig/ brennet im Sommer das Land seh Der Esels-Mist (insonderheit von Maul-Eseln/ solle zur Düngun seyn.

2. 3. Der Ochsen- und Kühe-Mist ist zu dem Baum-Düngen der weil dieselbige ein leichtes und nicht gar zu fettes Erdreich erfordern.

4. Der Schwein-Mist ist der allergeringste zum Düngen / bring viel Unkraut.

5. Der Schaf- und Ziegen-Mist ist zum Düngen auch sehr gut / a welchem man an Statt deß Ochsen- oder Küh-Mistes/ wann man solchen haben kan/ wol düngen mag.

3. Düngung oder Mist vom Geflügel; Ist vornemlich von H und Tauben; Weil aber beydes zu brandig/ und die Erde darvon sehr au ret/ so ist er zum Baum-Düngen gantz untüchtig. Es will aber der Ta Mist einen nassen und feuchten Boden haben.

Hüner-Mist ist linder/ als Tauben-Mist; Er will aber auch feuchtes haben.

Gänse-Mist tauget auch nicht: Dann er verbrennet und verheeret Erdreich.

III. Den Unterschied der Bäume anbelangend / so hat der Baum-G ner zu wissen/ daß nicht alle Bäume viel Mist leiden können; Desgleichen man Achtung geben auf den Boden/ da die Bäume stehen/ damit das Erd nicht allzusehr außgetrocknet werde.

Birn- und Mandel-Bäume können viel Mist leiden/ sonderlich Küh Ochsen-Mist.

Zwey- und drey-jähriger Mist ist besser/ als frischer und neuer Mist.

Nota. Die jenigen Bäume/ so man düngen will / sollen zuvor umgeg und geöffnet werden / ehe man sie mit dem Mist beschüttet/ dan

Näſſe vom Regen und Schnee die Feiſtigkeit vom Miſt deſto beſſer und leichter unter ſich bringen / mit der Erde vermiſchet / und durchgearbeitet werden möge.

Sonſten kan man auch düngen mit Aſchen und Kalch / ſo den Kürßnern Färbern vom Fell-Werck übrig bleibet / deren eines Theils ſtreuet man um Wurtzeln / nachdeme ſie eröffnet ſeynd / Winters-Zeit / und wird darfür ge / wann man Abſchabſel von Pergament und den Kammachern / item eter darzu ſtreuet / ſo ſollen darvon die Bäume wol wachſen / reiche und rüchte bringen / welches die Experientz weiſen wird.

. Von Wartung und Unterhaltung der Bäume / ſampt dem Garten-Gezeug.

Anbelangend **die Wartung der Bäume** / ſo heiſſet es nach dem alten ſchen Sprichwort: **Gartenwerck / Wartenwerck.** Dieſes nun iſt rlich bey den Bäumen vonnöthen; Dann die erfordern eine fleiſſige und e Wartung; Als da iſt das Umgraben / Miſten und Düngen / ꝛc. Auch t / als es vonnöthen / muß man das Erdreich feuchten und netzen / bevorab ſolches gar ſpröt und dürr iſt. Und ſeynd wenig Obſtbäume zu finden / her Wartung nicht vonnöthen; Abſonderlich aber iſt das Umgraben lmhacken der Erden um den Stammen / und die Außlüfftung der Wurtzlich und nöthig; Dann dardurch wird nicht allein das Graß / ſo den nen viel Krafft entziehet / hiermit getödtet und hinweg genommen / ſonuch die Erde geöffnet / daß die faulen Dämpffe von verſtockter Feuchtigßſchlagen / eine feuchte Lufft die Wurtzel berühren / und die Feuchtigkeit / Regen und Schnee / hinein auf die Wurtzeln kommen möge.

Die Zeit deß Umgrabens betreffend / ſo iſt der Herbſt und Frühling am bequemſten / weiln man um dieſe Zeit in den Gärten / auch ſonſten / zu en pfleget; Es hat aber das Umgraben keine gewiſſe Zeit / ſondern ſolle den / wann es nöthig ſeyn wird; Nur iſt in Acht zu nehmen / daß ſolches eſchehe / wann kalte Nord-Winde wehen.

In Genere und ins gemein **von Wartung der Bäume** ein mehrers zu / ſo beſtehet daſſelbige in den ſieben nachfolgenden Stücken / nemlich

1. **Umgraben.**
2. **Miſten oder Düngen.**
3. **Verſetzen.**
4. **Wäſſern und Begieſſen.**

5. Wieden oder anbinden.
6. Beschneiden.
7. Unterstützen.

Von aller solcher Arbeit hat der fleissige Gärtner schon hin und wiede hero in besagtem und dann nachkommenden Unterricht vom Gartenwerc auch bey Anweisung der XI. Claß/was jedes Monats / durch das gantze J im Baum-Garten zu thun/genugsamen Bericht; Wir setzen aber zum fluß nachfolgende wenige Anmerckungen:

I. Fast alle Bäume wollen oben trockene / und bey den Wurtzeln f Erde haben.

II. Feigen und Maulbeer-Bäume wollen feiste Erde haben.

III. Im Herbst entblösset man die Wurtzeln der Bäume so tieff/ daß sie fast gantz sehen mag/jedoch müssen solche/ wie oben gedacht/ ein paar D Finger hoch mit Erde bedecket bleiben. Hernach leget man den Mist dar lässet solchen durch Regen und Schnee zerflötzen / also/ daß die Feuchtigkei von zu den Wurtzeln kommen/und sich mit der Erde vermengen möge.

IV. Wann der Boden sandig / so menget man feisten und frischen darunter. Ist aber derselbige Boden letticht / so menget man im Gege Sand darunter/an Statt dest Mistes.

V. Im feisten Erdreich solle man Stämme/worauff man pfropffen lang lassen/im magern Boden aber kurtz.

VI. Die jungen Pflantzen der Bäume/biß sie drey Jahr alt werden/ nicht beschnitten/oder behauen werden.

VII. Die Neben-Schößlinge und Bastart-Zweige / so nahe bey Stamm/oder sonsten außwachsen/solle man fleissig hinweg nehmen / dar dem Baum seine Nahrung stehlen.

VIII. Wann junge Bäume nicht fort wachsen wollen/und schwach den/so solle man zu den Wurtzeln raumen / und denselbigen mit frischer helffen.

IX. Wann die Erde nicht zu hart/noch zu weich/so mag man darein ley Stämme setzen.

X. Wann die Bäume anfangen groß zu wachsen/so schabet man den gen Rinde/und reiniget sie von den Fäsern/ und aller Räudigkeit.

XI. Die Wurtzeln der Bäume sollen offtermals gedünget/und/woe thig/begossen werden.

XII. Das Wasser/zum Begiessen/solle nicht gantz frisch/noch kalt/so aus einem Teich/Weyher/Pfützen und Gruben von faulem Wasser/so in der Sonne gestanden/genommen werden; Ingleichen kan man M Wasser umrühren/und darmit die Bäume begiessen.

XI.

XIII. Zu gar heisser Zeit/ solle man die junge Bäume mit Stroh bede-
oder aber grüne Kräuter um den Stamm mit Laimen schlagen.
V. Junge Bäume sollen mit Dornen umzäunet/ und von den Thieren/
n Bäumen Schaden thun können/ wol verwahret werden.
XV. Junge Bäume/so voller Obst hängen/sollen allenthalben mit Stü-
nterstützet / die grossen und alten Bäume aber mit Klammern gefasset
:n.

I. Den Unterscheid des Pfropffens/ so befinden sich vornemlich sechserley Arten; Nemlich:

I. In Spalt.
II. In die Rinde.
III. In den Kerb.
IV. Mit dem Aeuglein.
V. Mit dem Röhrlein.
VI. Durch Anhängen oder Absengeln.

. In den Spalt zu pfropffen/so hat der Hauß-Vatter zu wissen/daß
lrt meistentheils dem Stein-Obst am besten / und annehmlichst möge
nommen werden; Worbey dann nachfolgende Stücke in Acht zu neh-
yn werden.

1. Die Zeit.
2. Der Stamm/ worauf man pfropffen will.
3. Das Pfropff-Zweiglein/ und dessen Zubereitung.
4. Die Einsetzung desselbigen.
5. Die Verbind- oder Verwahrung.

. Die Zeit betreffend/so kan man in diesem Fall nichts gar gewisses se-
nd hat man sich mit solcher Arbeit vornemlich nach dem Ort/ und dessen
enheit/zu richten; Ins gemein aber kan man selbiges am füglichsten vor-
n im Hornung/Mertz/oder Aprill/ je nachdeme zu selbiger Zeit der Safft
Stamm in einem Jahr ehe / als im andern/ sich ereignet und auffsteiget;
n man demnach vermercket/ daß der Safft anfänget auffzusteigen / und
gen starck zu treiben/so muß man mit dieser Arbeit unverzüglich fort ma-
nd nicht länger warten/ biß daß der Safft zu Hartz und Gummi wird/
o dardurch verhindert/daß nicht das eingesetzte Reiß einfliessen könne.
Der Stamm/worauff man pfropffen will/ solle kaum eines Queer-Fin-
k seyn/an dem Ort/wo man ihn abschneiden will.

Nota.

Nota. Etliche pfropffen oder impffen auch in den Stamm auf Bäum Arms/oder Schenckels-dick seyn; Man hat aber in der Erfah daß vorige gesetzte Manier besser / und zu dem Wachsthum de gesetzten Pfropff-Reises bequemer seye.

Den Stammen eines jungen Bäumleins/ worauff man pfropffen solle man mit einem starcken Hand-Säglein fein glatt und eben solcher G abschneiden/damit dessen Rinde nicht sehr zerrissen werde/und solle der S nicht gar hindurch/sondern nur biß an das Ende geführet / das übrige ab einem scharffen Messer vollends abgeschnitten werden.

Damit man aber mit der Hand-Säge den Durchschnitt recht m möge/so hält man den Stamm mit der lincken Hand unter sich gewendet also der Stamm bey dem kleinen Finger der Hand über sich gehe / und ma dem Daumen der lincken Hand die Sägen halten/ und also den Schnitt hurtig mit der rechten Hand / jedoch nicht gantz durch / wie zuvor erinnert den/vollbringen möge.

Wann demnach der Schnitt von der Säge die Blatte des Stam rauh macht/so muß man mit einem scharffen Messer dieses Rauhe/ohngefe nes Messer-Ruckens dick/fein eben und glatt herab schneiden/damit der au gende Safft des Baumes nicht verhindert werden möge.

Nota. Wie hoch der Stamm von der Erden biß zu dem Abschnitt seyn ist oben im vorhergehenden dritten Absatz der V. Abtheilung des terrichts von der Pfropff-Kunst/Nachricht gegeben worden.

Ferner/so spaltet man mit einem Messer / oder Meissel / die Blatt Stammens ohngefehr ein Glied von einem Finger lang/ mitten durch / je ohne Verletzung deß Marcks/und derowegen ein wenig auf der Seiten / alsdann das Messer / oder den Meissel / heraus/ und stecket dargegen in Mittel des Spalts/ einen subtilen Keil von Buchsbaum / Bein oder G Holtz/dessen Form ist in der Figur ⊙. mit Lit. H. bezeichnet / zu sehen.

Zum Uberfluß/damit der Stamm sich nicht weiter spalten möge/als es haben will/so kan man denselbigen zuvor mit einem Band fassen/ so wei Spalt gehen solle.

3. **Das Pfropff-Zweiglein** alsdann zuzurichten/procediret man na gender Gestalt:

Man erwählet einen Pfropff-Zweig/nach Grösse des Pfropff-Stam mit drey/vier oder fünff Augen; ist der Pfropff-Stamm klein/so solle das lein nicht über drey Augen / ist er aber mittelmässig / vier / so er aber stä fünff Augen haben. Es solle aber solches Reiß nicht über 8. Queer-Finger oder lang gelassen / und die übrigen Augen hinweg geschnitten werden, da

ein aber deß abgeschnittenen Reises solle mit Pfropff-Wachs überkleibet
l.

a. Wann man etwas auff starcke Stämme pfropffet/so nimmt man die Reiser beym Jahr/ damit sie das Drucken des Stammens desto besser leiden mögen. Worbey in Acht zu nehmen / daß ob dem Gleich ein Aug seye / welches hernach auffen her gegen dem Spalt gerichtet werden solle; Damit dasselbige die Nahrung aus dem Stamm desto besser anziehen könne.

Will man demnach ein Reiß entweder bey dem Gleich / oder sonsten bey Aug nehmen/so muß man mit Zurichtung desselbigen nachgehender Geissig umgehen:

Bey einem kleinen Pfropff-Stamm ist es am besten/man nehme das Reiß Aug / und unter solchem Aug schneidet man eines guten Messer-Rucken beyden Seiten/jedoch ohne Verletzung / mit zweyen Winckel-rechten en/ und dieses ohne Berührung deß Marcks / eines Gliedes lang herab / damit also das Reiß von beyden Absätzen deß Einschneidens herab / und wie ein dreyeckigter Keil formirt werde; Es solle aber das äussere dicker/ als das innere seyn.

Die innere Rinde deß Zweigleins/mag man hinweg thun/oder daran lassen. Die äusserste aber muß gantz und unversehret bleiben/und solle das untere ein gerad auff die Mitte deß Triangels kommen / wie in der Figur Q. . bey a. zu sehen.

Die **Einsetzung deß Pfropff-Reißleins** erfordert sonderbaren Fleiß: ich / man setzet selbige solcher Gestalt auff den abgeschnittenen Stamm/ s Aug nechst den zweyen Absätzen außwarts komme / und die Winckel sätze auff beyde Ecken oder Ende deß Stammens kommen/ auch sollen die Rinden/so wol deß Pfropff-Reises / als des Stammens / gantz genau nander zutreffen und schlieffen / damit der auffsteigende Safft aus dem m in das Pfropff-Reißlein einflieffen / und also zum Anwachsen beförönne.

Besiehe die Figur Q. sub Num. I. bey cc. und ist das Pfropff-Reißlein bey der Seiten anzusehen.

. Das Pfropff-Reißlein gegen das Gesicht und außwarts der Seiten des mens/wann es eingesetzet/ zu sehen.

a. Wann man auff starcke und erwachsene Bäume / insonderheit auff Birn- oder Aepffel-Stämme pfropffen will / so solle man den Pfropff-Zweig bey dem Jahr oder mit dem Knotten nehmen/ so kan solches den Spalt deß Baumes desto besser vertragen; Es solle aber zunechst über dem Knotten ein Aug seyn / so außwarts /

(wie oben erinnert worden /) gerichtet werde / damit selbige dem Stamm seine Nahrung bekommen / und desto ehe und bes kleiben möge.

5. Die Verbindung deß Pfropff-Reißleins betreffend / so mu den abgeschnittenen Stamm auff der Blatten / wie auch / wo derselbige be eingesetzten Reiß gespalten / mit Pfropff- oder Baum-Wachs verstreich mit einem breiten Eisen oder Meissel / so beym Feuer warm gemacht / zum fü sten geschehen kan / hernach mit Bast verbinden. Es solle aber das G nicht zu starck / sondern etwas luck gelassen werden / damit das Wachs thu ser Arbeit nicht verhindert werden möge.

Nota. Die Stein-Obst-Stämmer wachsen viel ehe und mehr / als d Kern-Obst.

So man will / kan man die Blatte deß Stammens für dem Regen mit einer Haube von Laimen / und mit Gemüeß darum bekleiden / also / d Aeuglein auch solcher Gestalt für Frost und Reiffen beschützet werden Es soll aber auch solche Haube mit Bast Creutzweiß verbunden / und fü Abwerffen deß Windes versichert werden.

Damit aber dem fleissigen Baum-Gärtner nichts ermangele / und bige auch wissen möge / wie das Pfropff- oder Baum-Wachs zugerichtet den solle / so ist desselben Zurichtung mancherley. Wir setzen aber zur nicht folgende:

1. Man nimmt Gelb Wachs ℔ Einen Theil.
Gemein Hartz ℔ Zween Theil.

Oder:

2. ℞. Terpentin ℔ ½. Pfund.
Hartz ℔ 1. Pfund.
Lein-Oel ℔ 4. Loth.
Gelb Wachs 3. Pfund.

Item:

3. ℞. Hartz ℔
Wachs ℔
Bech ℔
Schmeer ℔
} Jedes 4. Loth.

Aliud:

4. ℞. Hartz
Wachs
} Eines so viel / als des andern.

In einem irrdenen Geschirr oder Pfännlein mit Lein-Oel zerlassen / ur unter einander gerühret / hernach in eine Schüssel voll kaltes Wasser auß sen / mit den Händen wol durch einander geböhret / und zum Gebrauch ve ret.

ota. Wann ſich das Bech an die Hände anhänget/ſo muß man dieſelbige nur mit Baum-Oel glatt machen/ſo gehet es ab/und hänget nicht mehr an.

In die **Rinde** zu pfropffen; Iſt ſolche bey dem Kern-Obſt und erſtarckäumen am gebräuchlichſten / und hat man bey dieſer Art nachfolgendes ht zu nehmen:

1. **Den Stamm/oder das Bäumlein/auf welchen man pfropffen will.**
2. **Den Schnitt und Abnehmung deſſelbigen.**
3. **Die Eigenſchafft und Zubereitung des Pfropff-Reiſes.**
4. **Die Einſetzung.**
5. **Die Verbindung.**

1. Anbelangend den Stamm/ſo muß man wiſſen: Ob derſelbige darquem und tüchtig ſey? Und da es ein junges Bäumlein: Ob daſſelbige zſam gewachſen / und ſtarcke Wurtzeln habe? Welches man aus den ſſen und Wachsthum vorher-gegangenen Jahres judiciren und erkenan.

Wann demnach der Stamm keine neue Schoſſen getrieben/ſo iſt ſelbiger ſer Arbeit nicht tauglich.

Jngleichen hat man auch zu wiſſen: Ob der Stamm krum̃ / oder gerad luch/ob derſelbige glatt / oder rauhe Rinden hat.

Die **Abnehmung deß Stammens** betreffend; So iſt zu wiſſen/daß eme vorbeſagtes alles wol betrachtet / und in Acht genommen worden; ehet man/wo der Stamm die ſäuberſte und glatteſte Rinde hat / daſelbhneidet man fein hurtig mit einer ſcharffen Hand-Sägen / und verkehrter n Hand (wie bey vorigem Ort in den Spalt zu pfropffen angewieſen en/) den Stamm fein eben/und nicht gantz durch / damit deſſen äuſſere e nicht verletzet werde / was demnach von der Rinden noch übrig ver- / ſchneidet man mit einem ſcharffen Meſſer von auſſen fein ſauber hin-

ta. **Wann der Stamm gerad iſt/ſo wird er etwas hoch abgeſchnitten.**
Wann derſelbige krumm iſt/etwas niedriger.
Wann er dick iſt/ auch hoch.
Klein oder dünn/ niedrig.

ie **Eigenſchafft und Zubereitung deß Pfropff-Reißleins** anbe- d; So hat man zu wiſſen / ob der Jahres-Trieb deſſelbigen unverletzt/ ün/ſauber und ſchön ſeye? Dann ſo es ſchadhafft/ dürr/ oder ſonſten ver- o tauget es nicht.

Diesem nach erwählet man in der Mitte deß Jahr-Triebes eines sa
und grünen Reises/ ein Aug / und unter demselbigen schneidet man mit
scharffen Feder-Messerlein auff einer Seiten (jedoch nicht biß auf das M
hinein; Dann sonsten dem Reißlein seine Krafft benommen wird /) und
mit dem Messer-Schnitt unter sich eines Gliedes lang / oder nach Belie
was mehr unter sich / solcher Gestalt/daß man am Ende darmit durch den
komt/und das Zweiglein zugespitzet/und nach der Form deß Spalt-oder P
Beinleins sich richte/und die Krafft in dem Zweiglein bleiben möge.

Ferner solle man die äussere oder graue Rinden deß Zweigleins auff d
dern Seiten fein fleissig abschälen / also / daß die grüne Schäle nicht v
werde.

Nota. Will man dieser Reißlein etliche zurichten / und hernach einsetz
muß man voriges Reißlein in ein Gläßlein frisches Wasser s
biß daß man mit dem andern fertig worden.

Man solle auch die Reiser des Kern-Obsts oben nicht abpflücken / oder
Gipffel abschneiden / (wie bey dem Stein-Obst geschiehet/) so
dieselbige unversehret lassen.

4. Die **Einsetzung deß Pfropff-Reißleins** geschiehet nachfolg
Gestalt:

Man erwählet/ wo müglich / gegen Aufgang der Sonnen/ oder
Mitternacht / an dem Stämmlein / worauff man pfropffen will / und
Rinde am glattesten und geschlachtesten ist / den Ort / wo man das Zwe
einsetzen will/und sticht mit den Pfropff-Beinlein daselbsten zwischen der
de und dem Holtz des Stämmleins solcher Gestalt hinein / daß dessen
nicht reisse.

Nachdeme nun dieses geschehen / so steckt man das Pfropff-Reißlei
weit als es bloß und beschnitten/in solchen Spalt zwischen die Rinde un
Stämmlein deß Baumes / so balden man das Pfropff-Beinlein zuvor h
gezogen/so wird solches recht eingesetzt seyn.

5. Die **Verbind-oder Verwahrung** desselbigen anbelangend / so ve
det man das Pfropff-Reißlein / so weit als es in die Baum-Rinde gega
mit Bast / und stecket auff beyden Seiten zwischen das Bast und eing
Zweiglein kleine höltzerne Zwecklein/ damit die Rinde/ durch Hülffe deß
dens fein genau das Zweiglein an dem Stamm hinan treibe/und desto e
einander verwachsen mögen.

Nota. Wofern man dieses Hinantreiben der Rinde nicht fleissig in
nimmt/so wird der Stamm deß Bäumleins an diesem Ort un
lich/und knorricht / weiln der auffsteigende Safft deß Bäumlei
viel Platz findet/und neben außstösset.

W

Wann nun dieses verrichtet/so bestreichet man die Blatte deß abgeschnit-
n Stämmleins mit obbeschriebenem Pfropff-Wachs / damit demselbigen
ufft und Regen nicht Schaden thun können.

Man mag auch ferner über dieses Wachs eine Haube mit Laimen setzen/
dieselbige mit Mooß bedecken / damit der Laimen fein frisch oder feucht blei-
nd bey dürrem trockenen Wetter nicht auffkliebe / dardurch der Regen hin-
ringen/und dem Reißlein Schaden thun möge.

Uber alles vorige hat der sorgfältige Gärtner und Baum-Künstler zu wis-
wann derselbige mehr dann ein Pfropff-Reißlein auff einen abgeschnitte-
Stamm einsetzen will; daß er nach Gelegenheit und Grösse der Blatten
abgeschnittenen Stammens sich richte; Da dann / in Einsetzung zweyer
iglein/dieselbige fein gerad/wo aber drey in einem Triangel/gegen einander
et werden mögen.

I. **In den Kerb** zu pfropffen; Ist zwar eine nicht allenthalben gebräuch-
jedoch aber bewährte und gute Art. Worzu dann dicke / wilde/ oder an-
unfruchtbare Stämme/sie seyen gleich ein oder zwey Schuhe im Diameter
bequemer sind als andere junge Bäume; Und geschiehet die Kerb-Pfropf-
auff nachfolgende Weise:

1. Man erwählet einen Stamm vorbesagter massen / säget denselbigen ei-
alben Mannes hoch von der Erden fein glatt und eben ab.

2. Raspelt/mit einem Baumschab-Messer / die äusserste grobe Rinde um
Blätter hinweg.

3. Setzet hernach ein abgebrochen scharffes Messer E oder einen Meissel
n den Rand des Stammens/schläget mit einem Schlägel/ oder höltzernen
ffel darauff/also/daß es sich biß auf das Holtz hinein spalte.

4. Ziehet das Messer oder den Meissel heraus / macht mit demselbigen ei-
Gegenschnitt / also / daß es eine zugespitzte Kerbe gebe / wie in der Figur ♀.
n. III. bey G. zu sehen.

ota. Es solle aber diese Kerbe so tieff/weit und groß gemacht werden/also/
daß das Pfropff-Reiß in solcher Form außgeschnitten / sich darein
schicken/und an keinem Ort voraus gehen möge.

5. Nachdem nun die Kerbe gemacht/so setzet man das zu gerichtete Pfropff-
lein darein/also/daß dessen Rinde/die Rinde des Stammens / also auch
Zweiges Holtz dasselbige Holtz berühre / und vorbesagter massen in solchem
sich bequem schicke: Verbindet und verstreichet es alsdann / wie obgeleh-
wird es bald bekleiben/und Frucht tragen.

6. Wie man nun mit diesem procediret und gehandelt/also kan man auff
bgeschnittenen Stammens Blatte/ je nachdeme dieselbige groß oder breit/
l Pfropff-Reise einsetzen/als es leyden will.

Nota. An statt deß Meissels/oder Messers/den Kerb bequem zu mach
brauchen etliche Gärtner einen darzu formirten Hohl-Meissel
Gestalt ist in der Figur ⊙. sub lit. E. zu sehen.

IV. Mit dem **Aeuglein** oder **Schiltlein** zu pfropffen; Ist eine Art/
bey Pflantzung deß Kern-Obsts zu gebrauchen pfleget: Hat demn
Baum-Gärtner darbey nachfolgende Anmerckungen.

1. **Die Zeit.**
2. **Die Wählung deß Pfropff-Stammens.**
3. **Die Eigenschafft deß Aeugleins / und dessen Zurich**
4. **Die Einsetzung.**
5. **Die Verbindung.**
6. **Die Wartung.**

1. Die **Zeit** des **Aeugelns** betreffend / so muß man sich zu vorder
dem Land/und dessen Gelegenheit/richten; Und kan solches im Jahr zu z
ley Zeiten verrichtet werden; Es wird aber eines das **frühe** / und das
das **spate** Oculiren oder Aeugeln genennet.

Das **frühe Aeugeln** geschiehet im Majo und Junio; Dann / z
Zeit haben die Stämme Safft/und kan das eingesetzte Aug desto besser
ben/Nahrung haben/und anwachsen.

Das **spate Aeugeln** aber geschiehet erst im Julio / Heumonat / o
Anfang deß Augusti/aus Ursachen/damit das eingesetzte Aug den Wint
gleichsam ruhen/ hernach künfftigen Frühling desto stärcker treiben möge

Beyderley Verrichtungen aber sollen geschehen im abnehmenden M
und des Abends bey kühler Zeit. Ingleichen solle stilles und nicht windi
regenhafftes Wetter seyn; Oder aber / da man vermuthend ist/daß noch
Tage nach solcher Arbeit gut Wetter zu hoffen seye.

2. Die **Wählung des Pfropff-Stammens**; So solle darzu außg
werden / der nun Fingers-dick/fein safftig/dessen Rinde schön und glatt /
der Sonnen/und nicht gegen dieselbige/gewendet seye.

3. Die **Eigenschafft des Aeugleins** / und wie dasselbige zu schneiden
zuzurichten seye / hat man nachfolgendes zu wissen:

Man sucht an einem Frucht-tragenden Bäumlein/einen safftigen /
den Zweig/so gegen Auffgang oder Mittag an dem Bäumlein gewachser
vier oder fünff gesunde Aeuglein habe / welche erst in selbigem Jahr herfür
men seynd.

Von diesem Aeuglein erwählet man das beste / so an der Farbe
weiß/oder gar zu jung / sondern röthlich/und unter sich ein Blat habe; D
schneidet man mit einem geballten Messerlein solcher Gestalt herauß/also/

und unterhalb/eines halben Fingers-breit sitzen bleibe/ doch unten etwas / als oben.

Hernach theilet man diese Stücklein in die Länge / und behält das Theil em Aeuglein/und schneidet das Blat unter dem Aug auch hinweg/ biß an Stiel: Oder/man lässet auch ein wenig vom Blat übrig bleiben.

Alsdann löset man das Aeuglein mit der Rinde/entweder mit einem Fin- der beinernen Messerlein fein fleissig ab / damit das daran stehende Aug verletzet/und also sich fein gantz darmit abziehe / sonsten ist es zu dieser Ar- icht tüchtig.

Wie die Ablösung des Aeuglems mit seiner Rinde auf der Seite auff rley Weise anzusehen/weiset die Figur ♂. sub. Num. IV. bey h. und i.

Bey **Einsetzung deß Aeuglein**s hat man nachfolgenden Unterricht: Nachdem man vor-gelehrter massen dieses Aeuglein gleichsam mit einem tlein abgelöset/so fasset man dasselbige fein gelind in den Mund mit den ; Jedoch / daß es nicht befeuchtet werde/ gehet darmit alsbald zu dem mlein/wo man selbiges einsetzen will/schneidet mit einem scharffen Mes- dasselbige einen Quer-Schnitt/in der Form eines Lateinischen I. wie in gur ♂. Num. IV. bey k. zu sehen.

Wann dieses verrichter / so löset man mit einem beinernen Messerlein sol- Schnitt der Rinde auff/und nimmt das Schiltlein aus dem Mund/schie- biges zwischen die auffgelöfete Rinde fein gleich ein/ und decket es mit den chnittenen beyden Flügeln zu.

ta. Etliche schneiden die Rinde Creutz-weiß auf/wie ein Lateinisch X. und schneiden auch die Rinde des Aeugleins darnach / setzen es alsdann ein. Es ist aber vorige Art besser/als diese.

Oder / man lässet ein scharffes Eisen machen / Fingers lang / entweder igt / oder rund / hinten mit einer Handhabe / druckt solches an den im / macht darmit Platz für das Aeuglein / und nimmt auch mit solchem euglein ab. Die Form solches Instruments ist in der Figur ⊙. bey r. und s. n.

Die **Verbindung** geschiehet/nachdeme man alles vorgelehrter massen ver- / entweder mit Wolle oder Flachs und Bast fein Creutzweiß: Es solle ie Verbindung oberhalb des Auges / mehr als unterhalb angezogen wer- ß also der Safft desto besser auffsteigen/ und die Nahrung des Zweiges erhindern könne.

Die **Wartung** betreffend/so solle man nach der Verbindung den Stam/ selbiger nicht groß oder starck / von 6. biß 8. Wochen lang stehen lassen. n es aber ein starcker Baum/ denselbigen wol 6. Monat lang: Nemlich den gantzen Winter/biß auf den Mertz/oder Aprill.

Wann

Wann man nun siehet/daß das Aeuglein schön bekleibet / und grün schneidet man den Baum zween oder drey Zoll über dem Aug ab / nähe nicht / und verstreichet die abgeschnittene Blatte mit obbesagtem Baum Pfropff-Wachs/(innerhalb einem Jahr/) hernach so diese Zeit auch vorb schneidet man das übrige biß an die Aeuglung auch ab.

Demnach nun das eingesetzte schönes Holtz getrieben/so ist es nothwe daß man ein Stäblein darneben binde/damit es vom Wind und Regen Schaden nehmen könne.

Nota. Man mag auff einen Stamm wol ein/zwo/drey/und mehrere lein setzen/nur hat man in Acht zu nehmen/daß man solche nicht über einander in einer geraden Lini / noch auf der Seiten gege ander setze; Dann / solcher Gestalt werden sie ihre Nahrung ren / und kan man das wilde Holtz hernach nicht darvon außs den.

Man setzt die Augen nicht allein in den Stamm/sondern auch in die desselbigen / wie solches offt probirt und gut befunden worden; Worbey zu wissen/daß man solchen Baum vorhero/ und um/ oder nach Weyhena abwerffen / und nur jedem Ast ein oder zwey Augen lassen solle; Dann Augen treiben hernach die Bäume freche und starcke Zweige / ein oder Schuhe lang/auff welche man alsdann im Stamm die frembde Aeuglein gelehrter massen setzen kan. Es sollen aber den neuen Zweigen so wol das als die Augen in dieser Arbeit abgenommen werden.

V. Mit dem **Röhrlein** zu pfropffen ist eine sonderbare Art / so nicht v Gebrauch; Es geschiehet aber dieselbige auf nachfolgende Weise:

1. Im Frühling gegen dem Sommer/wann die Bäume safftig und Schossen treiben/und die Rinde vom Stamm sich leichtlich ablöset/so sehe an einem fruchtbaren Baum von guter Art einen schönen geraden Scho erst selbiges Jahr gewachsen/ auß / schneidet oder bricht solchen ohngefehr Queer-Finger unter dem Jahrs-Knotten ab / zunechst aber über dems schneidet man die Rinde biß auff das Holtz ein / alsdann von dorten aus Queer-Finger breit den Gipffel auch hinweg geschnitten.

2. Mit der lincken Hand fasset man hernach den Jahrs-Knotten/un der rechten reibet man die Rinde fein gemächlich / damit dieselbige sich Holtz ablöse.

3. Nachdem nun die Rinde loß / so drückt man es bey dem Aeuglein gemächlich/also/daß sich dasselbige auch/gäntzlich und ohnzerreissen ablöse ge; Ziehet demnach solches Röhrlein mit dem Aug ab / und besichet es i wendig/ob es grubicht oder gantz glatt? Ist das Röhrlein/wie auch das

de

n solches abgezogen worden/ beydes fein glatt und eben/so ist es recht ab-
n/und zu dem Auffsetzen tüchtig.

. Damit nun dieses abgezogene Röhrlein sich auff einen andern Stamm
eißlein schicke/muß man zuvor einen Stam̃ und Reißlein gleicher Gröſſe
hen/und das Reißlein abgeschelet haben. Schiebet hernach das vorige
ein daran/ also/ daß es noch fein säfftig seye/ verstreichet es unten und
it Baum-Wachs/ verbindet es auch obgelehrter massen:

Besiehe die Figur ♂. sub Num. V.

m. Ist das Reißlein/worvon das Röhrlein n. mit seinem Aeuglein abgezogen worden.

o. Das Reißlein/ so von dem Nebenzweig p. eines andern Stammens abgeschelet/woran alsdann voriges Röhrlein gestecket werden solle.

Durch **Anhängen** oder **Absäuglen** geschichet die Pfropff- oder Impf-
chfolgender Gestalt:

Man erwählet einen tragbaren Baum/so zu dem Absäugelu tüchtig/
t hernach um denselbigen ein Jahr vorhero im Frühling/ (so besser als
bst/)ein oder mehr junge Stämme/ ohngefehr einen oder zween Schu-
von einander.

Nach diesem läſſet man solche junge Stämmlein ein Jahr lang ste-
und recht einwurtzeln/ also/ daß solche so hoch wachsen/ neben dem
Baum/ daß man von demselbigen ein Reißlein biegen/ und diesem
Stämmlein einsäugeln könne. Schneidet hernach im Mertzen in
Höhe das Neben-Stämmlein etwas schräg ab/ (dieses nennet man
he-Fuß/) und spaltet dasselbige mit einem Messer oder Meissel/ und
on dem grossen Baum den Zweig herab/ und füget selbigen in den
des kleinen Stämmleins/ schneidet aber zuvor von dem Zweiglein auff
Seiten die Rinde solcher Gestalt hinweg/ daß es sich fein in den Spalt
möge/ und die Rinde des kleinen Stämmleins am Spalt/ mit der
des herab gezogenen Zweigleins auf beyden Seiten sich fein zusam̃en
/ und vereinigen. Das Zweiglein aber solle fein gerad/ und im Spalt
)/ gerichtet werden.

Besiehe die Figur ♂. sub Num. VI bey q.

Wann dieses verrichtet/ so verstreichet man es mit Baumwachs/ und
et es/ wie gebräuchlich/ und stecket neben den Kleinen Stam̃ einen star-
ahl/ bindet solchen daran/ damit die Bewegung des grossen Neben-
es dem eingefügten Reiß keinen Schaden zufügen möge/ läſſet es dem-
n Herbst über stehen/ biß daß das Pfropff-Reiß schön eingewachsen ist/
t hernach solchen unten an der Neben-Seite ab/ und verstreichet es mit
.

Nota. Diese Art zu pfropffen verbessert die Bäume/ und macht sie viel
licher / als sie zuvor gewesen / auch die / so wild / werden durch
Zurichtung die schönste und lieblichste Früchte bringen / inde
verändert.

1. Die unfruchtbare / in fruchtbare
2. Die ungeschmackhaffte / in schmackhaffte
3. Die frühe / in spate
4. Die Sommer- in Winter-
5. Die saure / in süsse

} Früchte

Ingleichen so giebt es von einem Baum unterschiedliche Arten Fr
Worbey aber zu mercken / daß es am besten / wann man Aepffel- auff Ae
und Birn- auff Birn-Bäume zielet.

4. Man kan auch solche Art zu pfropffen viel besser zuwegen bringen/
man das Stämmlein / worauff man den Zweig von einem andern Baum
ziehen will / in einem Kübel oder Garten-Gefäß stehen hat / und selbiges hin
her tragen kan / also / daß man nicht nöthig / das Bäumlein erst einzugr
und neben den grossen Stamm einwurtzeln zu lassen; Welches wir dem c
ten Baum-Gärtner hiermit frey / und anheim gestellet haben wollen.

5. Man kan auch auff diese Art einen wilden / und einen zahmen Baum
einander vereinigen / und dieses durch Versetzen des Neben-Stämmlei
die Erde; Oder aber durch Beytragung eines Garten-Gefässes.

VII. Folget von dem Pfropffen noch fernerer Unterri

Es befinden sich / über vorige beschriebene Arten des Pfropffens / noch
andere Manieren / welche wir zum Uberfluß dem Kunst-begierigen zur N
richt hierbey fügen wollen / und verhält sich selbiges folgender Gestalt:

1. **Wo man keinen Pfropff-Stamm** bekommen kan / so erwählet
an einem fruchtbaren Baum / (worzu die Aepffel-Bäume bequemer / a
Birnbäume /) von dessen untern einen zähen Ast / daß man denselbigen zu
den biegen könne / und schneidet von diesem alle Nebenästlein biß an den S
hinweg / und lässet nur vornen die vornehmsten Schößlein daran stehen.

Diesen Ast bieget man zur Erde / macht eine Grube ohngefehr einer
zween Schuhe tieff / also / daß man den Ast / (gleich wie eine Weinrebe / d
legen könne. Füllet hernach die Grube mit fester Erde wieder zu / und r
das Reißlein fein über sich / bindet dasselbige an einen Pfahl auffrecht an.

Nota. So der Ast etwann hinten zu starck / und sich nicht gern zur Gru
biegen lassen wolte / so kan man von hinten her einen Hieb thun / d
er sich desto leichter biegen lasse.

Dieſes eingeſenckte kan man alsdann zwey oder drey Jahr lang alſo ſtelaſſen / biß daß man mercket / daß es im Boden gnugſam eingewurtzelt; chdem es nun Wurtzeln bekommen / ſo ſchneidet man ihn ab / und gräbet ihn /verſetzet denſelbigen wohin man will.

. **Auff eine andere Art**: Im Herbſt und abnehmenden Mond erwählet an einem Aepffelbaum / ſo geſchlachte Rinden hat / einen ſchönen jungen ſo nicht viel Neben-Schößlein hat / ohngefehr eines Zolls dick / und ſchneienſelbigen biß an den Gipffel auß.

Hernach nimmt man einer Spannen lang die äuſſerſte rauhe Rinde / biß das grüne ab / und ſo weit ſolcher entblöſet / ſchiebet man ihn in einen Hao unten ein Loch hat / und in der Mitte von einander zertheilet ſeye / alſo / man denſelbigen wieder um den Aſt zuſammen binden könne / füllet hernach n Hafen wieder mit guter Erde und Miſt aus / und verwahret denſelbigen / r nicht abfallen könne.

Nachgehends im Frühling / und zwar im Mertz / ſchneidet man den Aſt mit Sägen von ſeinem Stamm ab / verſetzet das Abgeſchnittene in gute te Erde.

ota. Dieſe Art wurtzelt nicht allein geſchwind / ſondern bringet offt im erſten oder im andern Jahr gewiſſe Früchte.

Die **dritte Art junge Bäumlein zu zielen** / iſt nachfolgende:

Im Herbſt oder Winter reiſſet man von einem geſchlachten Obſtbaum / ben herabwarts einen ziemlichen dicken und ſtarcken Aſt / alſo / daß der Abich ſeye einem Fuß.

Dieſen Fuß durchlöchert man mit einem Nagel allenthalben / ſtecket ſeleinen Schuh tieff in gute Erde. Dieſer ſolle folgendes Jahr ſeine Früchigen.

ota. Es wäre vielleicht auch gut / wann man durch die Löcher junge Weiden einzöge / damit dieſelbige ſtätig ſäfftig / und aus dem Aſt die Nahrung zu bringen möchten.

Die **vierdte Art iſt**: Wann man von einer jungen Weiden / oder en / einen geſchlachten Stamm außſuchet / ohngefehr drey Zoll dick / und Schuhe lang / durch dieſen bohret man mit einem Bohrer / ſo mittelmäſroportion, gegen dem Stamm von einem Schuh lang zu dem andern / dardurch.

urch dieſe Löcher ſtecket man von Oelbaum gerade Aeſte / ſo eben gleicher durchgehen mögen / ſchneidet ſie zuvor auß / und ziehet die äuſſerſte Rinde / ſteckt hernach dieſes alles zugleich in gute Erde / und gräbet es erſt übers wieder auß.

Nota. Der Buch-Baum wird mit einer Sägen getheilet / und läſſ
jedem Stämmlein ſeinen Stock / und ſetzet es hin / wo man w
hat man übers Jahr geſchlachte Bäumlein.

5. Die fünffte Art iſt; Wie man junge Bäumlein von A
ziehen ſolle / auff nachfolgende Weiſe:

Man ſchneidet von einem Quitten-Welſchen Kirſchen-Pfirſing-Bau
ein Aeſtlein ab / in der Länge eines gemeinen Stabes; Es ſolle aber dieſ
auffs wenigſte ein drey- oder vier-jähriges Gewächs ſeyn / ſchneidet von
alle Neben-Zacken ab.

Hernach thut man unten eines halben Schuhes lang mit einer M
Spitze die Rinde darvon / zerſpaltet den Aſt unten / thut ſelbigen von eine
ſteckt darzwiſchen ein kleines Steinlein / Erbes oder Bohnen / ſetzet ihn
Schuh tieff in die Erde.

6. Nach der ſechſten Art; Nehmen etliche um Allerheiligen-Ta
höltzernes Büchslein thun Waſſer darein / ſtecken hernach die untere E
eines Aeſtleins von einem Baum darein / und vergraben es mit einander
Erde / begieſſen es offt / ſo wächſet es zu einem Bäumlein.

Bey dem Unterſcheid des Pfropffens oder Impffens ha
Baum-Gärtner nachfolgendes ferner zu wiſſen / nemlich:

Auff was Stämme man jeder Art oder Gattung der Bä
pfropffen ſolle?

Wiewol es natürlich / daß Gleiches mit Gleichen ſich leichter verbi
als daß man Ungleiches mit Gleichem vereinigen wolte / ſo hat man jedoch
der Kunſt und Erfahrung ſolches dahin gebracht / daß man in vielen Ga
Gewächſen / vornemlich auch mit dem Pfropffen / einer frembden Art Fr
auch auff einem Einheimiſchen zuwegen bringen könne / und ſolches kürtzlich
nachfolgende Arten:

1. Kirſchen pfropffet man auch auff Kirſchen / Pflaumen / Erlen / Ter
then / darauff der Terpentin wächſet.

2. Birn / pfropffet man auff Birn / Aepffel / Quitten Miſſel / Pflaum
Mandeln / Granaden / Hagendorn / Terebinth.

3. Aepffel / pfropffet man auff Aepffel / Birnbäume / Quitten / Mi
Pflaumen / Ahorn / Erlen.

4. Pflaumen / auff Pflaumen-Bäume / Birn / Aepffel / Pfirſing / K
rellen / Mandel / Schwartzdorn.

5. Mandel auff Mandel / Morellen / Pfirſing / Weiden / Pflaumen / C
nien / Hagen- und Weißbuchen.

6. Quitten / auff Quitten / Aepffel und Birn / und Saurach / Erbſel /
allerley Obſt.

N

lota. So man Quitten-Stauden fortſetzet mit der Wurtzel / ſo tragen ſie im andern Jahr: Wann man ſie aber pfropffet / ſo tragen ſie ſelten.

7. **Miſpel** auff Miſpel/Birn/Aepffel/Pflaumen/Pfirſing/Waißdorn/ beer.

8. **Pfirſing** auff Pfirſing/ Pflaumen/ Mandeln/Morellen / Schleen- / Nußbaum/Aborn/ Weyden/ Damanpflaum/und dergleichen.

9. **Morellen**/ auff Morellen / Pflaumen / Mandeln / Bircken und yden.

10. **Nußbäume**/auff Nußbäume/Pflaumen/Pfirſing/Eichen/Buchen/ en und Hagdorn.

11. **Kaſtanien** auff Kaſtanien / Nußbaum / Eichen / Buchen/ Weiß- en/ Hagedorn/Wieden.

12. **Weinreben**/auff Kirſchbäume/träget das erſte Jahr Frucht.

13. **Granaden-Bäume**/auff Weiden/Lorbeer- und Eſchbäume.

14. **Mirten**/ auff Weiden.

15. **Citronen** / auff Citronen / Maulbeer / Granaden- und Aepffel- me.

VIII. Von dem Werckzeug zum Pfropffen gehörig.

Der fleiſſige und vorſichtige Baum-Gärtner hat vor allen Dingen zum pffen unterſchiedliche Inſtrumenta und Werckzeug nöthig/ ſeynd unter an- aber vornemlich nachfolgende / als in der Figur ſub ſign. ⊙. iſt:

A. Eine gute ſcharffe Hand-Säge/ damit man die Stämme/ ohne Ver- g der Rinden durchſchneiden kan.

B. Ein ſcharffes Meſſer / darmit man oben den Stamm glatt und eben iden kan.

C. Ein kleines Meſſer/ ſo ſcharff/ dünn und ſchmahl/ gleichwie ein Feder- ſer ſeyn ſolle.

D. Ein ſchmahler Meiſſel/darmit man den Stamm ſpaltet / wann man n Kern pfropffen will.

E. Iſt ein ſcharffes dreyeckigtes Inſtrument mit einer Handhab/ darmit nan bequem in den Reib pfropffen.

F. Ein höltzerner Schlägel / darmit man das Pfropff-Meſſer / oder den ſſel in den Stamm einſchlagen kan.

G. Ein ſcharffes Meſſer oder Schnitzer / darmit man oben den Pfropff- mm/ wann derſelbige mit der Sägen abgeſchnitten worden / wieder fein und gleich machen.

H. Ein Instrumentlein von Bein oder hartem Holtz / dessen Hand oder Hefft ohngefehr Fingers = der Absatz aber eines ziemlichen Gliedes-l solle formiret seyn nach dem Pfropff Reiß; Auff der einen Seiten gege Rinden muß es schlecht / und auff der andern Seiten gegen dem Holtz seyn; Es solle auch eine Schärffe haben / damit es die Schäle vom Stam abschälen könne.

Nota. Es halten etliche dafür / wann man solches Instrumentlein vo nem Schieß-Hirsch-Geweyh / so zu rechter Zeit gefället worde machet; So sollen die jenigen Stämme / worzu man es gebra hat / für dem Wurm und Brand sicher seyn.

I. Ist ein Rauten-formiges scharffes Instrument / mit einer Handh so man zum Aeugeln brauchet / mit diesem drucket man am Mutter-St biß auffs Holtz ein / löset darmit ohne Verletzung das Aeuglein ab / her macht man eben mit diesem Instrument am Pfropff-Stamm Platz / und voriges darein.

1. Ist die Handhabe.
2. Das Rauten-formige scharffe Eisen mit einer Schneid

K. Eine blecherne Büchse zum Pfropff-Wachs.

L. Ein Strang / Hanff oder Bast / darmit man die Pfropffunge bindet; Hierzu dienen auch Pinsen / oder reine Reiser von zähen und gesch ten Weyden.

XI. Die Pfleg- und Wartung der gepfropfften Bäu betreffend / hat man nachfolgende Anmerckungen:

1. Die Besichtigung der Pfropff-Stämme.
2. Die Auflösung des Gebändes.
3. Die Anheffung des Pfropffs-Reises.
4. Wie dem Pfropff-Stamm zu helffen / wann derselbige werden wolte.
5. Die Abnehmung der überflüssigen Aeste des Pfropff-R
6. Die Zeit der Abschneidung der Wasser-Schößlinge.
7. Die Verwahrung des Schnittes.

1. Die Besichtigung anbelangend; So solle man allezeit / nach der P fung 3. oder 4. Tage / den Pfropff-Stamm besichtigen; Ob etwann an d bigen unterhalb der Pfropffung einige Aeuglein außgeschlagen? So man dasselbige alsobald abbrechen / und hinweg thun; Ingleichen so au ten auß der Wurtzel junge wilde Außschläge herfür kommen wolten / so man denselbigen bey Zeiten wehren / und solche hinweg schneiden / sonste v dirbet das auff dem Pfropff-Stam eingesetzte Pfropff-Reiß samt dem Ca

2. Wa

Wann man das Gebänd auflösen solle? So kan man solches thun/ wann man siehet/ wann die Pfropff-Reiser etwann eines halben oder gantzen Schuhes lang junges Holtz getrieben; So ist solches eine Anzeigung / daß dieselbe am Pfropff-Stamm angewachsen/ und also fort treiben: Macht man alsdann das Gebänd / mit welchem der Pfropff-Stamm und das Pfropff-Reiß zusammen gebunden/ loß/ verstreichet hernach an diesem Ort den Stamm mit Läim oder Pfropff-Wachs.

Extra. Dafern etwann die Reiser auff dem Pfropff-Stamm verderben/ lässet man die Schößlein an dem Stamm wachsen / damit der Pfropff-Stamm seinen natürlichen Safft ergiessen möge/ da er sonsten in seinem eigenen Safft ertrincket.

Die Anhefftung des Pfropff-Reises betreffend; So muß man solche thun/ nachdem dasselbige angewachsen/ und vom Gebänd loß gemacht worden/ nimmt man derowegen ein Stäblein/ ohngefehr einer Ellen oder zween Spannen lang / und einer gemeinen Spiß-Ruthen dick / hefftet solches unter die Pfropfften am Stamm mit Baſt fein starck an / hernach bindet man jhnen oben das Pfropff-Reiß ohngefehr in der Mitte fein gelind an / also/ daß jhme so viel Lufft oder Platz habe fort zu wachsen / und hat man fleissig darauff zu geben / daß solches weder von dem Wind / noch darauff von Vögeln / nicht beschädiget werden möge.

Wann nach dem Pfropffen der Stämme um und um dürr wird / und neu Holtz herfür kommt / jedoch das Pfropff-Reiß ein wenig angewachsen. So muß man jhme solcher Gestalt helffen: Nemlich/ man schneidet am Stamm alles verdorrte hinweg / biß man auff das frische Holtz kommt: Laß aber der Schnitt am andern Theil des Pfropff-Stammens oben auffwärts gegen dem Pfropff-Reiß gehen / solcher Gestalt / daß der beschnittene Theil vom Pfropff-Reiß weiche oder abhange.

Nachdeme nun alles dürre hinweg geschnitten/ also/ daß man das frische sehen kan / so verstreichet man den Ort des hinweg geschnittenen mit Läimen / und bindet das Pfropff-Reiß/ wañ es noch nicht starck genug wachsen/ mit einem Stäblein/ wie oben gelehret worden; So gewinnet der Pfropff-Stamm wieder um und um eine neue Rinde / und wächset also das Pfropff-Reiß hernach.

Die Abnehmung der übrigen Aeste solle geschehen / wann die abgepfropfften junge Bäume oder Aeste im andern Sommer also neben auß gewachsen und zum Theil für überflüssig erkennet werden / so schneidet man dieselben hinweg / die andern aber ziehet man / ehe sie sich in Zweige außbreiten / in die Höhe/ wie man sie haben will/ jedoch solcher Gestalt / daß ein Mann mit einem

einem Hut unangestossen darunter hinweg gehen kan/und dieses mag man in das achte Jahr nach einander thun.

Nota. Obwoln von unterschiedlichen Baum-Gärtnern dafür gehalten wird / daß die niedrigen Bäume / so viel Aeste haben / viel mehr Früchte tragen können / als die hoch über sich gezogene; Solle jedoch zu wissen / daß die breite und nieder-trächtige Bäume nicht so beständig und dauerhafftig seynd / als vorige / so in die Höhe gezogen worden.

6. Die Zeit betreffend / **wann man die Wasser-Schößlinge abnehmen solle?** So muß man in Acht nehmen/wann nahe bey dem Stam/und den grossen Aesten/ junge Schößlinge außschlagen / so solle man dieselbige mit einer scharffen Pfropff-Sägen abschneiden / entweder im Aprill / oder Junio und nicht im Majo. Es solle aber / bey dem Abschneiden solcher jungen Schösse / die Abschneidung ohne Verletzung der Rinde nahe an dem Stamm geschehen.

7. Den **Schnitt der jungen Baum-Schößlinge**/solle man mit einer Baum-Salbe/so von zweyen Theilen Kühe-Koth/und von einem Theil Käs gemacht werden/verstreichen.

Im übrigen/was ferner vom Pfropffen der Bäume einem Baum-Gärtner nöthig zu wissen / wollen wir solches in nachfolgenden Lehr-Sätzen anfügen / und darmit die VI. Abtheilung dieser Claß vom Pfropffen beschliessen.

I. **Ein jedes Pfropff-Reiß** soll neu / mit grossen Knospen/und voller Augen seyn ; Dann wo sich selbige befinden / so ist es eine Anzeigung / daß sie gebührende Krafft und Stärcke haben.

II. **Die Pfropff-Reiser** solle man abschneiden / oder abbrechen/ gegen Auffgang der Sonnen ; Dann an diesem ist mehr natürliche Wärme/ als den andern/so im Gegentheil abgebrochen werden.

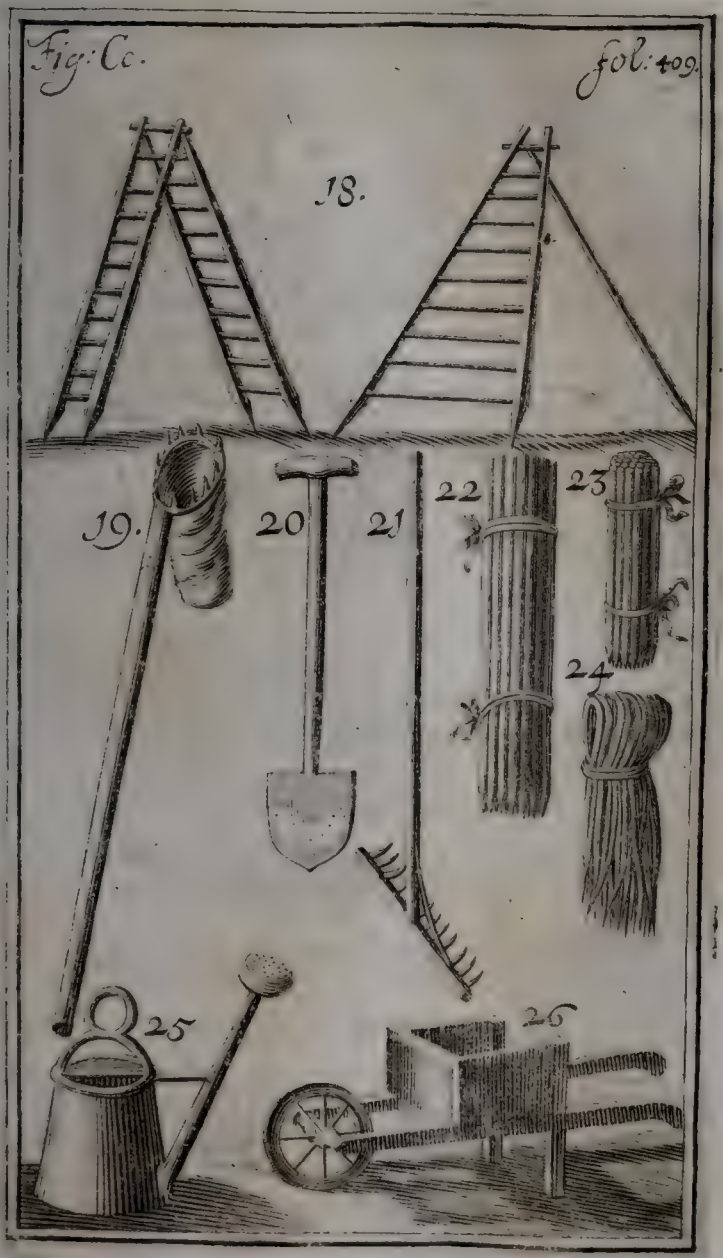
III. **Alle Pfropffung** solle geschehen durch Einsteckung eines in das andere/durch eine starcke Verbindung ; dann also streuet das Pfropff-Reiß gleichsam seine Adern in den Stammen/ oder in die Zweige / darinnen es gepflantzet oder gepfropffet/und also dardurch zu einer Pflantze wird.

IV. **Die gar junge Zweiglein und Sprößlein**/ so gar weich seynd und man selbige mit den Händen zerreiben kan/seynd untüchtig zum Pfropffen. Dann sie lassen sich nicht in die Stämme stossen / solle man derowegen dieselbe nicht erwählen.

V. **Wann man auff einen zahmen Baum-Stamm pfropffet**/ so wird die Frucht desto besser und edler / als auff einem wilden.

VI. **Wann man unten in den Stamm pfropffet**/ so ist es besser als in die obern Zweige.

VII.


18.
19.
20
21
22
23
24
25
26

VII. **In den grossen Bäumen** / so gar harte Rinde haben / bekommt
)fropffung offtermals nicht wol / weil sie wegen ihrer Härtigkeit die Adern
Wurtzeln von dem neuen Reißlein nicht leichtlich zu sich nehmen / sondern
n die Pfropff-Reißlein gar zu weich seynd: Derowegen / wann man
)ffen will / so muß man neue Brüche suchen / so viel Safft / und wenig
tigkeit haben / und welche die Verbindung wol leiden mögen.

VIII. **Die beste Zeit der Pfropffung** ist / wann der Safft in die Rinde
nt.

IX. **Eine jede Pfopffung** solle geschehen / von Gleichem in Gleiches;
lepffel in Aepffel / Birn in Birn / ꝛc.

X. Welcher Baum im Hornung gepfropffet wird / in desselbigen Frucht
kein Wurm wachsen.

Fig. Cc.

Das **Garten-Gezeug** betreffend; So hat der Baum-Gärtner nach-
nde Stücke am nöthigsten.

1. Zweyerley Baum- und Steig Leitern / so zum Obst abnehmen / und
berung der Bäume / gebräuchlich.

2. Zu gutem und schönem Obst / da dasselbige ohne Schaden abzuneh-
seye / muß man einen Obst-Brecher oder Obst-Hammen haben / hat
n einen eisernen Ring / so weit / daß man eine Faust dardurch stecken
: / solle oben 10. biß 12. Zacken über sich stehend haben / da jeder ohngefehr
Zoll lang; An dem Ring solle man ein leinen Säcklein anschnüren / da-
as Obst im Abnehmen darein fallen könne / wie solches gemein und bekandt
lum. 19.

3. Eine Grab- oder Stech-Schauffel / so zu vielerley Arbeit des Baum-
ens nöthig / Num. 20.

4. Ein eiserner Rechen / darmit man die Erde fein eben ziehen / und das
aut darmit außziehen kan / Num. 21.

5. Eine ziemliche Anzahl höltzerner Stäblein / jedes ohngefehr drey biß
Schuhe lang / darmit man die zu den gesteckten Obstkernen-Stelle bemer-
und zur Noth etwas daran binden könne / Num. 22.

6. Unterschiedliche eichene Pflöcke / daran man junge Bäumlein bindet /
. 23.

7. Bast und Weiden-Bänder / samt langem Stroh / darmit man im
ter die zarten Bäumlein verwahret und verbindet / Num. 24.

Eine blecherne Gießkanne / darmit man das junge Baum-Gewächse bey
ner Zeit begiesse / Num. 25.

9. Ein Schub-Karrn / darmit man Mist und gute Erde zu d Bäumen / ingleichen auch Steine / und anders Unkraut / hinweg führen k Num. 26.

10. Ein Hengkörblein zum Obst-Brechen / Fig. Dd. Num. 27.

11. Ein Handkorb / das Obst hinweg zu tragen / Num. 28.

12. Ein Tragbehr / darmit man allerley Sachen im Baum-Garten h und hertragen kan / Num. 29.

13. Ein kasten zu jungen Bäumlein / dieselbige einsetzet hin und wieder tragen / Num. 30.

14. Eine Garten-Schnur zum Abstecken und Außtheilung der Bäu gebräuchlich / Num. 31.

15. Eine Mistgabel / Num. 32.

16. Ein eiserner Karst / darmit man die reissigte Erde auffhauen / und d Wurtzel-Werck darmit außziehen kan / Num. 33.

17. Zweyerley Schauffeln / samt einer Hauen / Num. 34. und 35.

18. Eine Creutz-Haue / so in einem Garten zu vielen Dingen nutzlich / d mit man Bäume um- und außhauen kan / Num. 36.

X. Von Einsammlung der Baum-Früchte.

Wann es nun auch bald an deme / daß der Hauß-Vatter nach obgethan Arbeit auch eine Ergötzlichkeit und Nutzen darvon haben / und die Baum Früchte einsammlen möge; Als hat der Obst-Gärtner darvon nachfolgend Bericht und Anmerckungen / und bestehet selbige in beygesetzten Stücken:

I. In dem Unterscheid des Obsts.
II. In der Zeit des Abnehmens.
III. In der Verwahrung.

I. Den Unterscheid des Obsts betreffend: So ist zu wissen / daß ins mein alles Obst entweder früh oder spat zeitig wird. Worauß auch folg daß etliches nicht dauerhafft / ein anders aber sich lang hält / und lägerha tig ist.

Das früh-zeitige Obst aber ist zweyerley:

(1.) Stein- } Obst.
(2.) Kern- }

1. Stein Obst ist allerley / Kirschen / Pflaumen / Pfirsing / Apricosen / u dergleichen; Diese werden gemeiniglich (nach unserer Landes-Art /) im M jo und Junio zeitig.

2. Das frühe Kern-Obst / seynd etliche Aepffel und Birnen / so im J lio und Augusto abzunehmen / und zeitig werden.

D

Fig: DCL.
Fol: 410
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36

Das **spat-zeitige Obst** ist unterschiedlicher Gattungen / als da seynd
l/Birn/Quitten/Pfirsing/Mandeln/Mespeln/und dergleichen.
Die **Zeit des Abnehmens** anbelangend; So ist zu wissen/daß man bey
ztem Frühe-Obst/mit Abbrechung desselbigen / weil es nicht sonderlich
afftig ist / auff keine gewisse Zeit / sondern nur auff die Zeitigung besagter
te zu sehen hat; Was aber
s **spat-zeitige Obst** betrifft / so ist ins gemein solche Abnehmung um
/ entweder um Michaelis oder Galli, je nach deme es gut Wetter/und
wonheit des Orts und Landes solches mit sich bringet. Es solle aber
bnehmung bald nach dem vollen Mondschein / bey trockenem Wetter /
en.
Sonsten hat man auch bey dem Abnehmen des Obsts in Acht zu nehmen/
an das jenige Obst/ so sich lang halten solle / und man eine Zeitlang ver-
n will/nicht schütteln; sondern fleissig mit saubern Händen/angezogenen
schuhen/oder einem Obst-Brecher/so oben mit Num. 19. in der Figur Cc.
net / ohne Verlust des Stiels / abnehmen/ und mit einem Baum-und
Körblein herunter lassen könne.
Nachdeme nun das Obst abgebrochen/so solle man dasselbige fleissig bese-
as wurmstichige oder sonsten schadhaffte darvon außlesen und absondern/
viel müglich/ mit den Händen solches nicht offt betasten/drücken / noch
d wieder schütten oder werffen/ auch zuvor in einem trockenem Gemach
itzen lassen.
Das **Obst zu verwahren**; so solle solches geschehen in einem trocke-
ewölb / Keller oder Kammer / auff Stroh-Hütten; Solle wol aus ein-
gebreitet / und das anbrüchige offt außgesucht / und hinweg gethan
n.
Nota. Die Keller oder Gewölber/worinn man Obst verwahren und auff-
heben will / sollen wo müglich / gegen Mitternacht/ und nicht gegen
Mittag gebauet werden.
itten sollen nicht unter Aepffel und Birn geleget / sondern absonderlich
verwahret werden.
e man Obst lang verwahren / und frisch behalten könne / hat die vorsich-
tige Hauß-Mutter bey den Garten-Küchen fernern Unterricht nach-
zusuchen.

XI. Die Schädligkeit der Bäume.

Wie man demselbigen vorkommen und helffen solle? Hat der Baum-
er folgenden Unterricht/ nemlich: Es kommen der Bäume Schädlich-
uß nachfolgenden Ursachen her:

I. Von Meteoren, und dem Gewitter.
II. Von den Menschen/ allerley Thieren und Ungeziefer.
III. Von Kranckheiten der Bäume an und für sich selbsten.

I. Das Gewitter oder Meteoren betreffend/ ist solches vornemlich 2 terley/ als:

1. Hitz.
2. Kält.
3. Sturmwind.
4. Hagel.
5. Reiff.
6. Platz-Regen.
7. Meel-Thau.
8. Der Brenner.

1. Die unmässige Sonnen-Hitze/ wann dieselbige lang währet/ thu grossen und kleinen/ insonderheit den neu gesetzten Bäumen/ nicht allein derbaren Schaden/ sondern dorret dieselbige gantz aus.

Diesem vorzukommen und zu helffen; Solle man die Bäume fl wässern/ und was junge zarte Bäume seynd/ so in Kübeln/ oder andern G sen stehen/ muß man selbige in schattigte Oerter stellen.

2. Die Kälte betreffend/ so thut selbige den Bäumen auch grossen S den/ wann der harte Winter starck anhält/ und einen langen Nachfrost g Dann durch daß Eiß wird die Baum-Rinde auffgezogen/ und also ders auff mancherley Weise beschädiget.

Diesem zu helffen; So muß man wissen/ daß alle Bäume auff drey Art können abgesondert/ und unterschieden werden: Als da seynd:

1. Die Einheimische.
2. Die Außländische.
3. Die Mittlere zwischen vorigen beyden.

1. Die Einheimischen seynd ins gemein solcher Gestalt beschaffen sie den Winter-Frost nicht sonderlich achten/ können zu mehrerer Versich mit Stroh umbunden werden.

2. Die Außländische betreffend; Müssen dieselbige in einem Keller wölb/ oder Pomerantzen-Hauß verwahret und gesetzet werden.

3. Die mittlere Gattung muß im Garten zugedeckt/ oder sonst gegraben/ stehen bleiben.

3. Die Sturm-Winde anbelangend; So werden durch dieselbi Bäume nicht allein sehr zerrissen/ das Obst/ ehe es zeitig/ abgeworffen; dern auch gar/ mit samt der Wurtzel auß der Erde gerissen/ zerbrochen un geworffen.

Dieſem aber vorzukommen / kan man vornemlich auff zweyerley Weiſe
n:

1. Wann man um den Obſt-Garten / inſonderheit auff der Seite gegen
ternacht / hohe Bäume ſetzet / als Rüſten / Buchen / Eichen / Linden / Pap-
und dergleichen.

2. Mit einem Bau / hohen Mauer / Zaun / und Bretter-Wand.

Den Hagel / wie auch
Die Reiffen / ſamt
Dem Platz-Regen / und
Den Meel-Thau zu verwehren / daß ſie den raren Bäumen nicht Scha-
hun ſollen / hat man kein ander Mittel als daß man ſolche / wann ſie in
iſſen ſtehen / zudecke / oder unter einen Schirm ſtelle. Je nachdeme es
elegenheit des Orts erfordert / und mit ſich bringet.

Der Brenner thut auch den Bäumen und Gewächſen Schaden / weil
s ein trockner Dampff iſt / der bey ſtillem Wetter auff Laub und Graß / ſo
ey Tag / als bey der Nacht / fället / alſo / daß man es im Baum mercken /
ieſem nicht vorkommen / noch wehren kan.

Von Menſchen / und
Allerley Thieren / und
Ungeziefer / geſchiehet den Bäumen auch ſonderlich Abbruch und
Schaden / als:

1. Von Menſchen / dieſes ſeynd vornemlich die Garten-Diebe / welche
allein das Obſt von den Bäumen ſtehlen / ſondern die Bäume zerreiſſen /
chen / abhauen / und auff vielerley Weiſe / ſonſten auch muthwillig und mit
/ verderben.

Es werden auch von den Menſchen die Bäume verderbet / wann man die
e verwahrloſet / unrecht pflantzet / ſetzet oder nicht recht wartet.

2. Von allerley Thieren geſchiehet den Bäumen auch Schaden / als
nd Hunde / Katzen / Geiſſe / Ziegenböcke / Haſen und dergleichen. Eben-
g auch.

Die Vögel / als Stahren / Spechte / Krahen / Fincken / und dergleichen.

3. Ungeziefer / ſo den Bäumen ſchädlich ſeynd:

1. Raupen.
2. Käfer.
3. Ameiſen.
4. Oehrling.

1. Die Raupen betreffend / ſo ſeynd ſelbige faſt allen Obſt-Bäumen
ſchädlich / indem ſie nicht allein derſelbigen Blätter / ſondern auch die

Früchte abnagen ; Darnach fangen alsdann die Bäume an zu verder
und werden auch die andern Früchte/ so auff dem Baum übrig bleiben/ w
stichig/ stein-und grubicht / fallen hernach vor der Zeit / ehe sie zeitig / ab
verderben.

Diesem zu wehren / so muß der Baum-Gärtner mit gantzem Ern
ehester Vorsichtigkeit/ solches Ungeziefer/ samt dessen Brut/ Eyern und Ne
samt den Baum-Blättern / so mit Spinnewebe überzogen seynd / m
Raupen-Scheer / und dem Raupen-Eisen auffs genaueste abzwicken / s
fen/ und abschneiden / selbige hernach auffs fleissigste zusammen lesen / un
brennen; Und solle diese Abnehmung der Raupen nicht allein an den g
Bäumen / sondern auch an allen Hecken und Winckeln des Gartens/ e
der im December/ oder Jenner/ und Hornung / oder gleich nach Abgan
Schnees/ gegen dem Frühling/ vorgenommen werden.

Nota. Dafern die Raupen an einem Baum gar zu sehr überhand geno
muß man mit angezündeten Stroh-Büschen selbigen
kommen.

Wann demnach die Raupen von dem Wein- oder Zweyfalten he
men / welche gern dem blauen Köhl und Cappeskraut mit einem gelben
schmeiß besetzen/ da dann hernach auß der Nässe und Sonnenschein die
der Raupen herfür kommt/ als muß der sorgfältige Meyer oder Baum-G
ner solche fleissig ablesen und vertilgen / ehe sie außkriechen/ und auff die B
oder andere Gewächse kommen.

Dafern aber solches Geschmeiß an den Gewächsen schon überhand g
men/ so solle man Dill-Saamen in Wasser einweichen/ und mit dessen W
die Gewächse besprengen/ so verderben sie darvon.

Dieses thut auch das Wermuth-Wasser. Oder :

Wann man Reben-Aschen mit Thau-Wasser vermenget/ und darm
Gewächse besprenget/ so sollen dieselbige darvon weichen. Ingleichen

Wann man Büschlein Knobloch-Stroh hin-und wieder im Garte
um leget/ und selbige anzündet und verbrennet / so sollen alle Raupen vo
sem Rauch und Gestanck weichen / und sich verlieren.

Endlich / so werden die Raupen auch vertrieben / wann man ein
Tuch in Baum-Oel netzet / und selbiges um den Stamm des Baum
um schlägt / ehe sich die Raupen auff dem Baum befinden / so solle
darauff kommen ; Oder/ man netzet mit Oel den Stamm des Baumes
herum.

2. Die Käfer thun den Bäumen/ wie auch den Wein-Reben / g
Schaden/ indeme sie die Blätter/ samt der Frucht/ verderben.

Dieſe zu vertreiben; Man ſolle nehmen dürren Wermuth / Knoblochſ / allerley Horn / altes Leder / Mooß / Scabioſen-Kraut / Nützſchwamſelbiges alles auff einen Hauffen tragen und anzünden / alſo / daß der den Rauch darvon auff die Bäume zutreiben möge. Ingleichen.
an man alle vorige Stücke in einen groſſen Hafen thun / dieſelbige darinn den / und darmit die Baum-Blühe beräuchern / ſo wird das Ungeziefer n vrrtrieben.

Die Ameiſen ſeynd den Bäumen ebenmäſſig ſchädlich / müſſen auff lgende Weiſe vertrieben werden.

. Wann man ihm Frühling den Waaſen umſticht / und mit demſelbigen tamm des Baumes umreibet / ſo wird von ſolchem Umreiben die Rinde aumes bitter gemachet / und bleiben die Ameiſen darvon.

. Etliche ſtreichen Nagel-Leim um den Stamm des Baumes / ſo kriechen lmeiſen darüber.

. Ingleichen bleiben die Ameiſen von den Bäumen / wann man eychene Spähne um den Stamm des Baumes herum ſtreuet / und dieſes zur es Regens / ſo giebt es ein bitter ſchwartzes Waſſer / ſo den Ameiſen zu / und alſo dieſelbige vertreibet.

. So kommen die Ameiſen nicht leichtlich zu den Bäumen / wann man fleiſſig umhacket / oder mit feiſter Erde umſchüttet / weiln ſie ſich darfür / und nicht gerne darein niſten.

Ingleichen / wann man Leder- oder Gerber-Lohe mie Aſchen vermiſchet / biges um den Stamm des Baums ſchüttet / ſolches auch allezeit über itten Tag erfriſchet / ſo bleiben ſie darvon.

. Wann man den Stamm mit Wagenſchmier oder Bech unten herchmieret / und ſo offtes trocken oder dürr wird / wiederholet / ſo komen keine en auff den Baum.

. Es werden auch die Ameiſen vertrieben / durch Aſche / Kalch / Ofenund dergleichen / in den Weg geſtreuet / wann die Ameiſen vom Feld / dern Gärten / herein kommen.

. Wann man Schnecken-Häuſer zu Pulver verbrennet / ſtreuet hernach lſchen in Ameiſen-Hauffen / ſo lauffen ſie daraus. Oder

Man nimmt ungelöſchten Kalch / ohngefehr dreyer Fäuſte groß / gräbet die Ameiſen-Hauffen / gieſſet hernach Waſſer darauff / ſo werden ſie vert und vertrieben.

. Die Ameiſen am allerbeſſen zu vertreiben / abſonderlich / wann dieſelbige nehmſten Bäumen / als da ſeynd Citronen / Pomerantzen / und dergleiSchaden thun / geſchiehet ſolches auff nachfolgende Weiſe:

Man

Man lässet bey einem Haffner tieffe Schüsseln drehen/ solche müssen Mitte ein Loch haben/in der Grösse des Stammens / oder Baumes/ u solches Loch in der Mitte erhöhet seyn/gleich wie man pfleget dergleichen Spinn-Rocken zu machen/worein die Weiber das Netz-Wasser zu den nen thun; Wann demnach die Schüssel gedrehet/ so schneidet man sie Mitte mit einem Drat von einander; wann demnach solche im Haffner gebrannt/so thut man dieselbige um den Baum/und bindet sie zusammen set es voller Wasser; So kommen keine Ameisen an den Stamm- V sondern müssen in der Schüssel im Wasser ersauffen.

4. Die **Ohrlinge** thun auch den Baum-Früchten grossen Sc können nicht besser als auff nachfolgende Weise gefangen/oder sonsten v werden; Nemlich:

Man nimmt Horn/ Klauen von Ochsen/ Schweinen / oder Häu steckt selbige auff gespitzte Garten-Pfähle/ so kriechet das Gewürm zu darein / welches man hernach in das Wasser schütten / oder auff eine Weise verderben kan.

III. Die **Baum Kranckheiten** an und für sich selbsten betreffend finden sich deroselbigen vornemlich nachfolgende:

I. Der **Krebs** oder **Natter.**
II. Der **Wurm.**
III. Der **Brandt.**
IV. Der **Schurff** oder **Raude.**
V. Das **Mooß.**
VI. Die **Gelbsucht.**
VII. Die **Verwundung** oder **Verfehrung.**
VIII. Die **Unfruchtbarkeit.**

I. Den **Krebs anbelangend**; Wann derselbige einem Baum a so bricht er von dem Stamm biß oben an den Gipffel hinaus / und m Baum unfruchtbar und zu nicht / absonderlich wann der Krebs einem oder Birn-Baum ankommt/so wird daselbst die Baum-Rinde gantz und fänget der Stamm oder das Holtz des Baumes an zu verderben.

Es kommt aber der Baum-Krebs aus nachfolgenden Ursachen he

1. Wann ein Baum im Auffwachsen gar zu frech/und also der auf de Safft in die Rinde/vornemlich in den Zwisseln/nicht auffspaltet/son eine kerbige Rinde macht/also/daß der Safft darunter ersticket.

2. Wann man mit einem unreinen Messer/ so man täglich zu d gebrauchet/die Bäume darmit beschneidet. Ingleichen.

3

3. Wann man die Bäume zwiſchen den Zwißeln nicht reiniget oder bert.

4. Wann man die Bäume in ſolchen Tagen verſetzet / wann eben der nd in die himmliſche Zeichen deß Krebs oder Scorpions laufft / ſo ſetzet ſich Krebs alſobalden in die Rinde/und benimmet dem Baum allgemach ſeine fte/alſo/daß bald da bald dorten ein Aſt verdorret und ſtirbet.

Dieſem allem vorzukommen/geſchiehet auff nachfolgende Weiſe:

1. Findet man am Stamm und in den Zwiſſeln deſſelbigen / daß die de auffgelauffen und kerbig ſich erzeiget/ſo ſchneidet man mit einem ſaubern m Meſſer ſelbiges biß auffs friſche auß / verſtreicht und verbindet es her. mit Baſt / und verwahret ſolches/ daß kein Regenwaſſer ſich darein ſetzen ne.

2. An ſtatt des gemeinen Meſſers ſolle man ein ſauber Rebmeſſer zu Außſchneiden nehmen: Weiln ein guter Werckzeug halbe Arbeit ma.

3. Wann man beyzeiten allen Unrath aus den Zwiſſeln der Bäume thut/ ſelbige ſäubert/ſo kommt der Krebs nicht ſo leichtlich darein.

4. Solle der fleiſſige Baumgärtner vor allen Dingen im Außgraben/Se. Pfropffen/ Beſchneiden und der gantzen Begattungen der Bäume / auff hädliche Zeichen und obberührte Tage Achtung geben/und ſelbige vermei.

Den Baum betreffend: So hat der Baumgärtner zu wiſſen / daß lbige aus vielen/vornemlich aber nachfolgenden/ Urſachen herkommet:

1. Wann der Baum von den Würmen geſtochen / davon der im Schaden bekommen/und biß auffs Marck hinein benaget wird / dar.) dann dem Baum die natürliche Feuchtigkeit entgehet/daß alſo derſelbige ich verdorren oder verderben muß.

2. Wann der Baum geſchlagen / geſtoſſen / oder ſonſten verle. wird/als daß ſich die Rinde von dem Holtz abgelöſet: ſo wachſen Würme eſem Ort/welche alsdann die Baumrinde durchfreſſen/ daß alſo der Safft Krafft deß Baumes durch ſolchen Wurmlöcher auslaufft / und dardurch Baum die Nahrung benommen wird.

3. Wann der Baum viel Feuchtigkeit hat / alſo daß dieſelbige an inde nicht ausſchlagen kan / alſo zwiſchen der Rinde und dem Holtz an. zu faulen und erſticken / ſo wachſen daſelbſten Würmer / ſo den Baum ichen und verderben.

Dieſem Unrath abzuhelffen/hat man nachgeſetztes in acht zu nehmen:

1. Wann der Baum von den Würmen geſtochen/ſo muß man den den hinweg ſchneiden/und den Ort mit obbeſchriebener Baumſalbe be. yen.

2. **Wann der Baum geſtoſſen oder geſchlagen**/ oder ſonſ
unreinen Händen begriffen worden/ ſo muß man daſelbſten die Rinde bi
Holtz hinweg ſchneiden/und den Ort mit vorbemeldter Baum-Salbe v
chen.

3. Wann man zum öfftern den Baum beſichtiget / und endlich be
daß deſſen Rinde ſich an ein und anderm Ort erhebet/oder gleichſam auff
len will/ſo muß man ſelbige auflöſen und öffnen/(ſo man etlicher Orten
fen nennt) damit die übrige Feuchte auslauffen kan/und der Baum de
geheylet wird.

4. **Wann ein Baum den Wurm** ſchon hat / ſo muß man denſ
mit einem ſpitzigen eiſernen Hacken ſuchen und darzu raumen/ ſelbigen
nehmen und vertilgen.

5. **Wann man aber den Wurm nicht finden kan**/ ſo brenne
den Ort mit einem glüendem Eiſen/damit der Wurm/ wohin er ſich ver
damit verderben möge.

6. **Den Wurm in den Bäumen** auf andere Weiſe zuvertreib
nimmt man Pfeffer/
Lorbeer und
Myrrhen/ eines ſo viel als des andern.

Dieſe ſtöſſet man klein/ miſchet es durcheinander / vermengts mit
Wein/bohret hernach ein Loch mit einem kleinen Bohrer in den Stam
Baumes/ unterſich gegen der Erde zu/biß auff den Kern hinein/gieſſet da
ge darein/und machet mit einem Hagendorn das gebohrte Loch zu / ſo
die Würme darvon/ſo ſich in die Rinde verſtecket haben.

Item/man nimmet Aſchen oder Staub / vermiſchet ſolches mit A
Oel / beſtreicht den Baum oder deſſen Schaden damit / ſo ſterben die W
darvon.

Ingleichen man nimmet Ochſenhorn/thut den dritten Theil Eſſig d
ter/begieſſet mit dieſem den Schaden des Baumes.

Alſo auch Schweins-Miſt mit Menſchen-Harn vermiſchet/ dam
Baums Wurtzel begoſſen.

Den Schaden des Baums von den Würmern zu heilen/ ſ
man heiſſen Kühe- oder Ochſen-Miſt/vermenget ſelbigen mit Laimen/ ſc
über den Schaden/umbwickelts mit einem Lappen/Tuch/und Band / da
vor Regen und Wind verſichert / ſo erſtickt der Wurm darunter / und
dem Baum aber wächſt eine friſche Rinde / und wird ihme dardurch
fen.

III. **Den Brand** betreffend/ ſo muß man nachfolgendes wiſſen:

I. Woher der Brand kommet und zu erkennen seye?
II. Wie demselbigen vorzukommen?
III. Wie der Brand zu vertreiben?

Der Brand kommet gemeiniglich aus nachfolgenden Ursachen her:

1. Wann ein Baum an einem allzu trockenen/dürren und spissigten Erd-
stehet / also daß derselbige seine natürliche Feuchtigkeit und Nahrung nicht
kan / dardurch also der Baum an der Rinde und an dem Holtz gantz
rtz wird.

2. Wann ein Baum im Versetzen mit seinem Stamm nicht wieder/
r zuvor gegen den vier Orten der Welt gestanden / sondern daß die eine
e/so gegen Auffgang/ jetzt aber gegen Niedergang / oder die Seite von
ernacht gegen Mittag gesetzet wird; So komt dardurch der Brand in den
m/weiln die Seite zuvor gegen Mitternacht gestanden / jetzo gegen Mit-
ewendet / demnach die Sonne nicht leyden kan/weiln die Sonne solche
ocknet und der Baum verdorren mus. Welches man zum öfftern siehet/
er Brand an den Bäumen meistentheils auff der Mittags/Seite gesehen
espühret wird.

3. Der Brand wird auch erkennet / wann man einen Pfropffstamm ab-
und man siehet/daß es umb das Marck schwartz ist/so ist der Baum bran-
nd zum Pfropffen undienlich.

4. Der Brand kommet auch vom aufwallenden Safft her / wann die
me in gar zu frecher und feister Erde stehen.

5. Wann der Baum mit einem unreinen Messer beschnittenen worden/
ommet er ebenmässig den Brand. Derowegen

Dem Brand vorzukommen; so gibt man gute Achtung/ im Versetzen
äume/ wie oben / an seinem Ort der IV. Haupt-Abtheilung dieser Clas
rt/mit mehrerem zu ersehen/daß selbige wiederum/ wie sie vor dem Außhe-
standen/auffs neue eingesetzet werden.

2. Wann der Brand von dürrer Erde herkommet / so muß man den
um zur Wurtzel räumen/die trockene und dürre Erde hinweg / dargegen
ute fruchtbare Erde darzu thun/damit der Regen durchdringen/die Wur-
efeuchten / und also der Baum seine völlige Nahrung wieder bekommen

3. Wann der Baum zuviel auffwallenden Safft / so muß man im
und Majo/ alle Abend in dem vollen Mond denselbigen solcher Gestalt
ffen / nemlich man macht mit einem scharffen spitzigen Pfropff- oder
n-Messer an einem kleinen Stamm / von dessen Aesten biß auff die
antz gelind in der Rinde/jedoch nicht biß auffs Holtz hinein / zween Riß
/ also daß sie nicht über/sondern neben einander kommen / und müssen

Hernach stösset man Wallwurtz und Ibisch-Wurtzel / und zwing
Safft darvon durch ein härin Tuch / thut darzu Honig und Terpentin /
drey Loth.

Lässet alles zusammen in einem saubern Geschirr über gelindem Kol
sieden / und rühret die vorbesagte Materien wol durcheinander darein / läss
kalten / und verwahret es zum Gebrauch.

Nota. Dafern man die Baum-Salbe nur von Kühekoth und Läime
chen wolte / so muß man dieses in einem breiten Kasten an einem
ten und schattichten Ort behalten / daß es stetigs feucht verbleib
nicht vertrockne.

VIII. **Die Unfruchtbarkeit** der Bäume betreffend / so kommet dies
gemeiniglich auß untüchtigem Pfropffen her.

Ingleichen wann man die Nebenschosse der gepfropfften Bäume zu
rechter Zeit beschneidet / da man sie doch vor dem dritten Jahr nach der Pf
fung nicht abnehmen solle.

Die Unfruchtbarkeit den Bäumen zu benehmen / geschiehet auff
folgende Weise:

1. Wann es ein alter Baum / so raumet man zu der Hertzwurtzel / l
det man dieselbige noch frisch / so spaltet man sie mit einem eisernen Keyl / s
hernach an dessen Stelle einen höltzernen darein / lässet denselbigen darinne
cken / so bekommet der Baum wieder Lufft und wird fruchtbar.

2. Wann aber die Wurtzel faul / so schneidet man selbiges biß auff
frische hinweg / und füllet mit guter Erde die Lücke wieder auß.

3. Wann ein junger gepfropffter Baum keine Früchte bringen wol
ist es am besten / daß man zu den Wurtzeln sehe / denselbigen frische Erde
Mist gebe / oder den Baum außhebe und an einen andern Ort versetze.

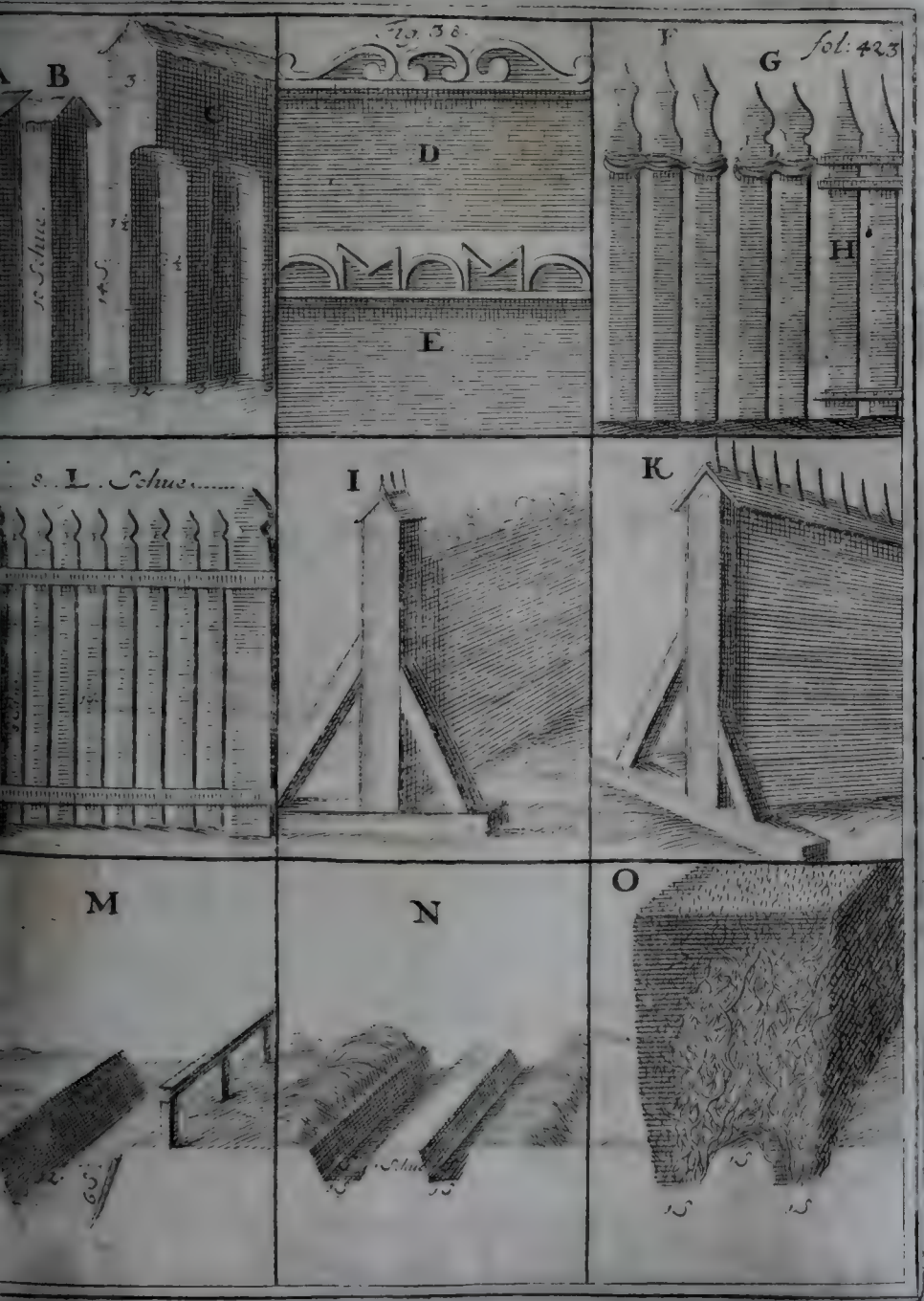
Oder:

4. Man beschneidet dem jungen Baum die gröste Aeste von oben
auß / lässet die glatten und besten stehen / pfropffet auff selbige andere gute
neue Reiser.

Nota. Wann alte Bäume gar ungeschmackes / wurmstichiches / sau
und undauerhafftes Obst tragen: So hauet man die Aeste und Z
ge von oben ab / verstreicht den abgehauenen Ort mit Baum-S
gräbt hernach um den Baum die Erde auff / schüttet faulen Mi
die Grube / und thut wieder Erde darauff / lässets also ein paar
stehen.

Nachdeme nun der Baum junge Aeste außgetrieben / so pfropfft
selbige mit einer guten Art / so werden die Bäume wieder fruchtbar / und brin
besser Obst.

XII


A
B
C
D
E
F
G
H
I
K
L
M
N
O

II. Die Umbzäunung oder Einfaſſung der Gärten.

Selbiges iſt ein allgemeines Werck und jedermänniglich bekannt / ge-
het aber vornehmlich.

Mit
1. Mauren.
2. Brettern.
3. Latten.
4. Zaun.
5. Hecken.
6. Gräben.

1. **Die Mauren** werden gemacht / entweder von gebacknen / gebrochnen gehauenen Quaderſtein / ſollen insgemein dick ſeyn / anderthalb oder zween uhe / und von neun biß zehen Schuhe hoch über der Erde gemachet / entwe-
nit einem Dächlein von Ziegel / oder ſteinernen Blatten / Schindeln oder
iferſtein / bedecket werden.

ota. So man die Mauren hoch machen wolte / ſo muß dieſelbige auch dicker ſeyn / in Erſpahrung der Stein / Sand und Kalch / kan man ſelbige mit Schwibbögen auffmauren.

Mauren werden aber entweder gerad / oder aber zierlich mit einer Zinnen andern Zierrath gemacht / je nachdeme es dem Grundherrn dieſes Guts lig / und die Mittel / ſo woln der Materialien / als des Silbers im Säckel ermangeln.

Wie die Mauren um die Gärten auff unterſchiedliche Weiſe können oder gemachet werden / weiſen die Figuren A. B. C. D. E. Num. 38.

Fig. A. Iſt eine Mauer mit einem abhängenden Taſchen Dächlein / und chen Ziegel-Deckblättlein / gegen das Feld hinaus bedeckt und in Spreiſ-
get.

B. Iſt mit einem Sattel-Dächlein mit Ziegel-Deckblatten / und deſſen
t oben mit Hohl-Ziegel bedecket.

C. Iſt eine hohe Mauer mit Schwibbögen gegen dem Garten / und mit einem Sattel-Dach.

D. und E. ſeynd zweyerley Manieren / die Mauren zierlich um einen Gar-
machen.

2. In Ermangelung der Steine zu dem Mauren / oder aber in Erſpah-
des erſten Unkoſtens / zur Einfaſſung unſers Mayerhofes; So kan man
ige von **Brettern** nachfolgender Geſtalt machen:

Man gräbt in die Erde eychene Pfoſten / oder machet auf beyden Sei-
r Pfoſten von auſſen und innen Büge / und ſo auff beyden Seiten ſo
efältzet / alſo daß man Dannen Bretter darzwiſchen einſchieben könne /

und

und sollen die Pfosten so weit von einander in die Erde eingegraben werd
die Bretter lang seynd. Die Pfosten können von neun biß zehen Schu
genommen werden: Das obere Bret wird hernach mit eychenen Spitz
von Latten geschnitten seynd/angenagelt werden/hernach/ so man will /
schützung der Bretter/ dieselbigen mit einem Satteldächlein machen /
nach den Spitzen eingeschnitten werden muß : Oder aber / zu Erspahr
Unkosten oben mit Dörnern wegen deß Ubersteigens bedecken.

Die Bretter aber müssen zuvor von ihrer Rauhigkeit mit dem Ho
gezogen werden/damit das Regenwetter selbiges nicht verderben/noch
ein setzen/und solche desto ehe verfaulen könne / wie solches auß der Fig. N
bey I. und K. zu sehen.

3. **Mit Latten** werden die Gärten auch eingefasset / wann
Bretter spahren wolte: Es müssen auch eichene Stützen/in die Erde/ au
nigste mit dem untern Theil drey Schuh tieff eingegraben / und oberh
Erde acht biß neun Schuh hoch genommen werden.

Damit man aber die **Latten** nicht umsonst oder vergebens sch
möchte/so kan man aus einer Latte / (wann dieselbige sechszehen Schu
zweyer Stücker machen/bekommt also ein Lattenstück acht Schuhe/diese
hernach mit überzwergen Latten zusammen genagelt / also daß je au
Schuh breite drey Lattenstück kommen / werden hernach in die Höhe a
gelt/und oben mit zierlichen Spitzen oder Köpffen gemacht/wie in der Fig
38. bey L. zu sehen.

4. **Zäune** zur Einfassung eines Gartens / werden selbige nach ge
Art gemacht/zierlich eingeschlossen/und oben mit Spitzen vor dem Ube
zugerichtet. Besihe die Figur F.

Man macht auch von geschnittenen Brettern einen Zaun solcher
daß wann man die Breite des Bretts in drey Theile theilet / und schnei
ches nach der Länge voneinander / so bekommet jedes Stück vier Zol
Breite (wann das Bret 12. Zoll breit gewesen) und gibt die Länge eine
zwey Stück/ diese werden auch oben zierlich mit Spitzen ausgeschnitten
Latten zusammen genagelt / und an eychene Pfosten / so acht Schuh w
einander gesetzet/mit eisernen Nägeln angeschlagen werden / wie in de
Num. 38. bey G. und H. zu sehen.

5. **Mit einem lebendigen Zaun** kan man auch den Garten / und
mit dem wenigsten Unkosten zum Bestand einfassen.

Wie aber ein beständiger Haag / von Weiden/Rein-Weyden/
Schlehen oder Weißdorn zu pflantzen / haben wir droben in der Cl
vom Gehäg und Zäunen fol. 171. ein mehrers erinnert/und dem
ratter Nachricht gegeben; Wolte man aber einen Hag von Weißdor

/ so kan solches auch wol auff nachfolgende Art und Weise geschehen: Man gräbt im Herbst ein Schuh tieff und auch so breit um den Garten rüblein/lässet hernach einen Schuh breit die Erde unumgegraben hinter origen stehen / und machet noch einen andern Graben auch so breit und ls der vorige gewesen / lässet hernach solche beyde Gräben offen / und die egrabene Erde den Winter über ligen; so bald demnach der Frühling net/so reiniget man besagte Gräben von dem darein gesetzten Wasser aus/ solche mit der ausgegrabenen Erde den halben Theil wieder zu / besäet sie ch mit Weißdornbeer/so im Herbst/ wann sie zeitig genug / gesamlet wer- llen/bedecket es mit guter leichter Erde/so werden dieselbige innerhalb vier hen herfür kommen/welche man alsobalden fleissig abwarten / und solcher lt auffziehen kan / daß man sie gegen einander über zusammen schräncken/ h zu einem beständigen Hag auffziehen möge / besiehe beyde Figuren N.).

Ist der Situs unsers Meyerhofes aber also beschaffen / daß ein fliessendes sser oder Bach nahe darbey / so kan man den Garten einfassen.

6. **Mit einem Graben**/ dessen Breite solle auffs wenigste von zehen völff Schuh weit und halb/nemlich sechs Schuh tieff gemacht/mit Erden cken und gezämten Weyden eingefasset/und für dem Einfall der Erde ver- et/zu gewissen Zeiten deß Jahrs/ nemlich im Herbst und Frühling/ aus- met und gesäubert werden/besiehe die Fig. Num. 38. bey M.

ota. Bey Umzäunung und Einfassung eines Gartens/nach obbeschriebe- ner Lehre/ solle man nicht vergessen/zur Beschützung der fruchtbaren Bäume für dem Gewitter/hohe Bäume/als da seynd Dannen/ Rü- sten und dergleichen/solcher Gestalt zu setzen/ daß deroselbigen Wur- tzeln weder den Mauren noch den Zäunen keinen Schaden thun mö- gen.

Wann man die Lust und Blumen-Gärten einfassen solle/wird der Gar- iebhaber an jeden gehörigen Ort hier nachfolgend darvon gnugsamen cht und Unterricht zu ersehen haben/unterdessen so wenden wir uns zu dem n Haupt-Theil dieser Claß/ so da handelt:

XIII. Von nützlichen Baum-Künsten.

Gleichwie in allen Künsten die Erfahrenheit eine Lehrmeisterin; Auch mals der Kunst nicht Schuld/ daß sie demjenigen/so selbige ins Werck will/nicht geräht noch angehen will; Ist die Ursache/ weilen der Künstler Natur mit der Kunst zu vereinigen nicht verstehet/ so muß nothwendig dar- folgen/daß man keiner Würckung deß jenigē/ was man verlanget theilhaf- erden kan/muß man derowegen dem am meisten Glauben zustellen/was die hrenheit an den Tag bringet/und die Kunst mit der Natur würcken kan.

Gleiche Bewandnuß hat es auch mit den Baum Künſten / als v
chen viel vornehme Leute geſchrieben/und was ſie darinnen erfahren/den
kommenden zu Guten hinterlaſſen und mitgetheilet haben. Alſo wolle
etliche derſelbigen neben andern / ſo wir ſelbſten practiciret und mit de
nunfft wieder übereinkommet/ dem Baumgärtner unſers Meyershofes
beyfügen / und dafern einem und dem andern / ſo ſolches werckſtellig
wolte/nicht angienge/ſolches ſeiner Unwiſſenheit oder des Ort Gelegenh
Umſtände Beſchaffenheit zu bedencken vorgeſtellet haben.

Wann demnach an der Bäume Pflantzung ſehr viel gelegen ;
ohne ordentliche Pflantzung / ſo der Natur und Kunſt am nechſten ver
ſeyn ſolle/man keine Frucht inſonderheit von den alten Stämmen nicht
zwingen noch künſteln kan ; Als wollen wir was beydes der Natur und
gemäß und experimentirt worden/ nachfolgende XX. Baum-Künſtlein

I. Wie man einen jeden jungen / wilden oder za
Baum pflantzen ſolle/ daß derſelbige zur Tragung unterſch
cher Gattungen Obſt tüchtig ſeyn möge:

1. Wan man den Stammen des Baumes ſolcher Geſtalten / n
Theilen der Welt / oder Sonnen/ wie derſelbige zuvor geſtanden / und n
oben in der IV. Abtheilung dieſer Claß erinnert und angewieſen haben /
einſetzen will ; So muß man eine Grube machen/ohngefehr zween Sch
und weit/auch da etwan im Außheben oder Graben deß Stammes die
verletzet worden ; ſo muß man ſelbige beſchneiden und mit Terpentin/au
die Blatte deß Stammes mit Laimen und Kühekoth beſtreichen.

2. Nehmet alſo von Dannen-Holtz das Seeg-Meel / vermeng
bige mit ein wenig Laimen/und feuchtet es mit Waſſer an / damit ſolch
Erde bald verfaulen mög.

3. Setzt den Stamm auff guten Laimen in die Grube/alſo ferner
faulte Erde mit dem Laimen und Seeg-Meel fein luck/darauff/und dan
decket/jedoch nicht zu dick oder tieff/damit die Wurtzel Lufft haben möge

Nota. Ehe man den Stamm in die Grube ſetzet / ſo ſolle man grob
ſchmoltzen / geſtoſſenen Salpeter unten auf den Laimen / a
wann der Stamm darauff geſetzet / und zween queer Finger d
darauff gedecket/wieder Salpeter darauff geſtreuet / alsdann
cket/und mit faulem Regen-Waſſer beſprenget werden.

Ingleichen ſolle man nicht vergeſſen / bey trockenem Wetter und
Sommer mit Regen-Waſſer darinnen Salpeter zergangen
ſprengen/und die Erde und den Stamm damit begieſſen.

. Wann man demnach etwas auff diesen Baumstamm pfropffen und n will/so solle man solches thun um Allerheiligen-Tag / im Zeichen des s und im andern oder dritten Tag des Neumonds/wann derselbige über- et: So treiben die jenige Stämme/wann sie etwan nur Fingersdick im en gewesen / in ihrem Wachsthum also fort / daß dieselbige innerhalb ahren wol eines Arms dick werden/und im dritten Jahr ihrer Setzung Früchte bringen mögen.

Die Ursache solches Wachsthums ist nachfolgendes.

. **Der Salpeter ist die Tung und Trieb zu aller Fruchtbarkeit; nicht allein bey den Bäumen/sondern allen andern Gewächsen.**

. **Der Laimen behält stetigs eine Feuchte/und erquicket derowegen die Wurtzel.**

. **Die Seegspäne machen die Erde luck/seynd an sich selbsten fett / und haben mit dem Stammholtz eine sonderbare Zuneigung und Einigkeit der Natur.**

II. Wie man süß und saure Aepffel auff einem Stamm zeugen kan.

. Man nimmt einen Zweig von einem sauren / darzu auch einen von ei- ssen Apffelbaum / schneidet und füget diese beyde Zweige fleissig zusam- erstreichts mit guten Laimen oder Baumwachs / pfropfft hernach diese nen gesunden Stamm/so nach obiger Lehr außgesetzet worden / so wer- sdann saure und süsse Früchte darauff wachsen.

III. Daß Aepffel von viererley Geschmack auff einem Baum wachsen.

. Man nimmt von viererley Gattungen junge Zweige von Aepffel- nen / füget und bindet selbige solcher Gestalt zusammen/ daß eines des an- dinden berühre / also wann es zusammen gebunden/gleichsam scheinet/ als s nur ein Zweig; verstreichts hernach mit Laimen/und pfropffet selbiges/ vor gelehret worden.

IV. Wie man das Obst an der Farb verändern solle.

Etliche schütten um die umgegrabene Wurtzel deß Stammes warmes von einem frisch geschlachteten Ochsen; Dann dardurch wird nicht allein e getünget/sondern auch der auffsteigende Safft deß Baumes wird ge- Oder aber

Man duncket die abgeschnittene Pfropffreiser / vor dem Pfropffen / in Hecht-Blut.

Item

V. Wann ein Baum von allerley Farben ſchön gemenget Aepffel tragen ſolle/

So pfropffet man ein Apffel-Reiß/ſchöner Art / auff ein junges B lein; hernach wann es wol gewachſen und bekleibet/ſo pfropffet man a ſes eines anders Reiß; Alſo das dritte Jahr abermals ein anders.

VI. Aepffel und Birn auff einem Baum.

Man ſpaltet einen Apffel- und Birn-Zweig / jedes von einander / ſolches obgelehrter maſſen zuſammen / daß ſie gleichſam wie ein Zweig w pfropfft ſelbige auff einen geſunden Stamm.

VII. Wie man groſſe Pfirſing oder Marillen bekommen könne?

Man pfropffet von den Pfirſing ein geſchlachtes Reiß oder Zweig nem guten Pflaumen-Baum/ſo werden ſie groß und gut.

VIII. Daß ſich die Aepffel faſt zwey Jahr lang auffhalten laſſen.

Wann man Aepffel-Zweige auff die mittleren Stämme pfropffe dieſelbigen bekleiben und wachſen/ſo kan man die Frucht um Allerheilige noch auf dem Stam̃ finden/und dieſe behalten die Art und Natur des Q Baums/und halten ſich derowegen länger als ſonſten.

IX. Groſſe Nüß/ Pflaumen und Mandeln.

Man nimmt vier Körner von jetztgemeldtem Obſt / und ſetzt ſie i irrdenen Hafen/mit guter Erde gefüllet/hart neben einander / wendet den Boden überſich/und bohret ein Loch darein / damit die Kernſchoſſe ſtoſſen und ineinander wachſen mögen.

X. Geſchriebene Pfirſing oder Mandeln zu machen.

Man nimmt den Pfirſingſtein / legt ſelbigen drey Tag lang in W machet hernach den Stein fein gemächlich auff/daß man den Kern nicht thut den Kern heraus / ſchreibt mit einem nicht gar zu ſpitzigen Griffel Rinde deß Kern / nicht zu hart / noch zu tieff / legt den Kern wiederum Schale / machts zu ſammen / und wickelt ihn in Papier oder Pergamen ihn alſo in die Erde; was man demnach auf den Kern geſchrieben / wir ges auff der Frucht wachſen.

XI. Daß die Birn nicht ſteinicht werden.

Man gräbt vorhin an dem Ort/ wo man den Birn-Bäum hinſetz alle Steine ſauber aus/ſchüttet hernach Geräden Grund darauff / und l es fleiſſig.

Dafern es aber ein alter Birnbaum/ so entblösset man denselbigen biß auf terste Wurtzel/ lieset das steinichte alles fleissig aus/ rädet das auffgeworf- rdreich wieder auff die Wurtzel/ deckts mit Mist zu/ und besprengets mit er.

XII. Pfirsing und Mandeln auff einen Stamm.

Man pfropffet Mandel-Zweig auff einem Pfirsing-Baum; oder ein ng-Reiß auff einen Mandelbaum/ so kan man die Rinde mit dem Kern

XIII. Daß die Pfirsinge keine Stein bekommen.

Man bohret ein Loch mitten durch den Stamm unten bey der Wurtzel/ ut das Marck darauß/ schlägt alsdann ein Weyden- oder Hassel-Pflock

XIV. Das rothe Aepffel auff einem Baum wachsen.

Man pfropffet einen Apffelbaum auff einen Kirschenbaum/ oder auf einen Stock/ so werden die Aepffel roth.

XV. Pflaumen unterschiedlicher Art den gantzen Sommer durch zu haben.

Man pfropffet von unterschiedlichen Arten Pflaumen-Zweige auff ein lbeer- einheimischen Maulbeerbaum oder Kirschbaum.

XVI. Schön Obst von Kernen zu pflantzen/ daß es bald zeitig werde.

Man nimmt junge Aestlein von einem Apffel- oder Birnbaum/ unten an pitzen bohret man zwey Löcher/ jedoch nicht gantz durch/ und einer Hand- on einander/ je eines gegen dem andern: In das eine Loch thut man ein ein Saltz/ oder zwey/ legt das Zweiglein in die Erde/ schüttet ein wenig darzu/ schneidet es hernach an der Spitzen ab/ wie man sonsten bey den f-Zweigen zu thun pfleget/ wann selbige gepfropffet werden. Wann s Aestlein bekleibt und grün wird/ so bringt es schon viel zeitiger und frü- st denn sonst andere.

XVII. Aepffel so Pfirsing-Geschmack haben.

Man pfropffet Aepffel-zweige auff ein Pfirsingbaum; oder einen Pfirsing- uf einen Birnbaum/ und also das Wiederspiel.

III. Daß Aepffel- und Birn-Bäume viel Frucht bringen.

Man macht von Bley einen Gurt um einen Apffel-Baum/ einen Schuh er dem Erdboden; wann nun der Baum anfänget zu blühen/ so thut n Gurt vom Baum wieder hinweg.

a. Dieses kan man alle Jahr thun/ so wird der Baum fruchtbar.

Also mag mans auch mit einem Birn-Baum machen.

XIX. Wie man weisse Maulbeeren pflantzen solle.

Man pfropffet eine Aspen auff einem Maulbeerstock / so trägt dersweisse Maulbeeren.

XX. Wolriechende Kirschen / daß sie nicht wurmicht werde

Man pfropffet Kirschen-Zweige auff einen Lorbeerstock / so bekomm Baum wolriechende und holdseilge Kirschen / so keine Würme noch M darinn wachsen.

Nachdeme wir nun biß dahero von dem Baum- und Obst-Garten Haus-Vatter und Gärtner unsers Mayerhofes eintzige Nachricht/Anle und Unterricht in müglichster Kürtze mitgetheilet haben; So wenden wi demnach zu der Andern Haupt-Abtheilung dieser Classe/so da handeln soll

Von den Küchen-Gärten.

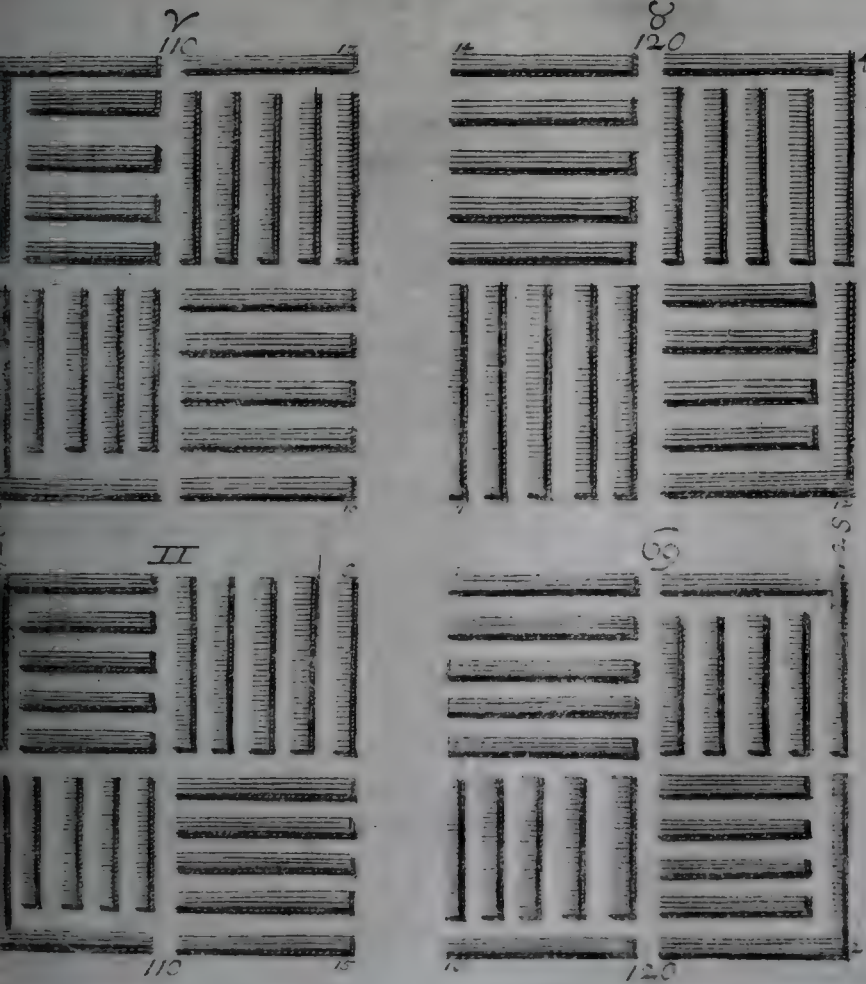
Gleichwie der Baum- und Obst-Garten bey einer wolbestellten Haltung seinen sonderbaren Nutzen mit sich bringet; Also auch und nich weniger der Küchen-Garten / in welchem man allerhand nützliche K und Wurtzel-Gewächs / zur täglichen Speise nit allein gebrauchen / so auch das übrige mit Nutzen verkauffen / und das daraus erlöste Geld zu kauffung deß Gewürtzes und andere in die Küche gehörige Sachen anw kan; Als wollen wir der Hauß-Mutter wie auch dem Küchen-Gärtner folgende Anmerckungen kürtzlich nacheinander beschreiben / das übrige a etwann hierinn nicht vermeldet wird / dem Hauß-Vatter zu seiner Anord ohne fernere Maßgebung / hiemit anheim gestellet haben.

Betreffend demnach die nützliche Anlegung eines guten Kü Gartens / so hat man auff nachfolgende Stücke gute Achtung zu geben.

I. Die Situarion Grund und Boden.
II. Die Anlag / Form und Grösse deß Gartens.
III. Die Zurichtung der Erde und deß Bodens.
IV. Die Ein- und Abtheilung der Garten-Länder / und selben Einfassung.
V. Die Zeit deß Pflantzens und Säens.
VI. Den Unterschied und Sorten der Gewächs und W ter.
VII. Die Pflantz- und Wartung an sich selbsten.
VIII. Die Einsammlung.
IX. Die Verwahrung.

X

Küchengarten.



X. Den Gebrauch / Natur und Eigenschafft aller Küchen-Gewächs und Kräuter.

XI. Den Werckzeug und Garten-Geschirr.

Die Situation und den Ort des Küchen-Gartens anbelangend; So wissen/daß man/so viel müglich/allzeit einen Platz gegen Mittag / so et- hochgelegen / aussuche. Die Erde oder Grund desselbigen solle an der schwartz/und feist im Angriff seyn. Ingleichen solle sich dieselbige zwi- den Händen gern zu kleinen Bröcklein reiben lassen. Auch auch wann die im Umgraben und in der Arbeit klein rüblicht wie Sand wird.

In Summa / der jenige Grund / so zu den fruchtbaren Feldern gut ist; bige ist auch zu den Küchen-Kräutern gut.

Hingegen so ist ein laimichter Kreiden-oder Sandboden kein Nutz.

Dafern man aber keinen solchen Grund vorbeschriebener massen anfäng- nden solte/so müste man den Platz deß Küchen-Gartens abräumen/und uten Grund überführen und zurichten.

Die Anlag / Form und Grösse deß Gartens betreffend; So muß erstlich vor allen Dingen dahin sehen / daß derselbige nach der Haußhal- dieses Meyerhoffes solcher Gestalt sich richten möge / daß man das gantze durch so viel Küchen-Kräuter und Gewächs pflantzen könne / nicht allein üche damit völlig zu versehen / sondern auch zum Verkauffen noch etwas Vorrath zu behalten. Vornemlich aber muß man betrachten / daß ein klei- olgebauter Platz viel mehr Nutzen/als ein übelgebauter bringen mag.

Wir setzen aber (jedoch nur Exempelsweise / und den Hauß-Vatter hie- nichts vorgeschrieben) einen Platz zum Küchen-Garten/ohne was im Fel- bauet und zur Küche gehörig / auff der lincken Hand bey dem Eingang in Meyr-Hofe/gegen der Hof-Mauer gelegen/wird mit vier Quartieren oder tel abgetheilet/welches zu sehen ist in der Figur Ee. Die Viertel seynd be- et mit V. B. II. G. und ist die Breite des gantzen Küchen-Gartens 1; 3. 4. samt dem Haupt-Weg genommen 255. Schuhe oder fünff und tzig Ruthen und acht Schuhe. Die Länge 1. 3. oder 2. 4. aber ist 268. the/oder zwantzig Sechstruthen und 8. Schuhe.

ita. Die Ruthe ist zu 10. Schuhen/ und der Schuh zu 10. Zollen gerech- orden.

. Die Zurichtung der Erde und deß Bodens/bestehet vornehmlich bfolgenden fünff Stücken: Wann der Boden

1. Schwartz.
2. Mager und Sandicht.
3. Steinicht.
4. Leimicht.
5. Wässerig.

1. Wann

1. **Wann der Boden oder die Grund-Erde schwartz** ist; So solle man denselbigen nur zween Schuh tieff außgraben oder Hernach die Erde wol zerklopffen/alle Stein und Wurtzeln fleissig darau hernach mit altem faulen Mist vermischen / und also ein Jahr lang un stehen lassen. Das andere Jahr aber kan mans besäen/ und darein p was man will.

2. **Wann der Boden mager und sandicht ist**; So hacket m selbigen auff/und vermenget ihn mit Läimen/ mistet hernach solchen / der Grund mild/temperirt und zum Pflantzen tüchtig gemacht.

3. **Wann der Boden steinicht ist**; so muß man denselbigen un oder hacken/auffs allerwenigste zween Schuh tieff/ die steinichte Erde a durch eine Hurdt geworffen/hernach gemistet werden.

4. **Der laimichte Boden** muß auch zween Schuh tieff ausge von Steinen oder anderm Unrath gesäubert / hernach mit einem gu Sand vermischet und gemistet / auch das erste Jahr Erbsen darein ges den / so macht solches den Boden geschlacht und mild.

5. **So der Boden gar zu naß und wässerig**; so muß ma Grüblein dardurch machen/und das Wasser abführen. Oder aber

Man gräbet grosse tieffe Löcher/füllet selbige mit kleinen Steinlei also das Wasser sich darein versamlen/und sich versencken möge.

IV. **Die Eintheilung der Gartenländer** betreffend/wie auch di **fassung**; So sollen dieselbige / nach Anleitung der Figur Ee. solcher ausgetheilet werden / nemlich daß durch jedes Viertel im Creutz-W biß sieben Schuh weit/die Garten-Bette aber sollen drey biß vier Schu und zwischen jedem ein Gang von zween Schuhe breit gemacht werden so man solche sonsten breiter machen wolte / so kan man selbige mit den nicht überreichen/noch mit den Füssen überschreiten/seynd also solche bre der übel auszusäen/und wird so wol der Saame/ als das aufgegangene ten und verderbet.

Die Einfassung der Bett deß Küchen-Gartens kan der Küchen ner nach Belieben machen / nemlich von jungen Zwibeln / Salbey / Th und andern dergleichen Küchen-Kräutern.

Die Einfassung der Viertel kan seyn von S. Johannes-Trä Stichelbeeren/darzwischen unterschiedliche von Kirschen/ Zwetschgen/ Birn und andern dergleichen zwergen Bäumlein.

V. **Die Zeit deß Pflantzens** anbelangend; so hat man sich nach d des Art und Gelegenheit zu richten/und haben wir droben in der XI. Cl der Monatlichen Hauß- und Feld-Arbeit bereit Anweisung gethan/ set zum Uberfluß noch nachfolgenden Unterricht:

1. Im Januario, oder Jenner.

annkein Schnee mehr vorhanden / und ein schöner Tag / auch die Gar-
etwol trocken und offen / und selbige nahe bey einer Wand / oder
oder sonsten eine Beschützung vor dem Nord-Winde haben; So
im alten Liecht des Mondes Köpffel-Lattich / oder Sommer-Endi-
Ziebeln darunter säen.

2. Im Februario, oder Hornung.

sen / wie auch vorigen Monat / kan man Mist-Bette nachfolgender
u richten / die Früh-Gewächse und Küchen-Kräuter darein zu pflan-
emlich:

n erwählet einen Ort in unserm Küchen-Garten gegen Mittag / so den
Tag von der Sonnen beschienen werden kan; ist in der Figur Ee. mit
2. bezeichnet / und so man will / kan man auch bey 3. 14. 14. 4. darzu

bsten gräbet man 6. Schuhe tieff in die Erde aus / füllet hernach solches
dmist / fein dick und fest auff einander gestampffet / alsdann mit Mist-
begossen / schüttet hernach / ohngefehr einen Schuh hoch / gute Erde
und lässet es einen / zwey oder drey Tage stehen / biß daß die gröste Hitze
les vorbey / welches man mit einem Finger probiren kan. Wann es
ig / so verbrennet der Saame darinn / muß man es derowegen so lang ste-
n / biß daß es ein temperirte Wärme bekommt.

ann demnach gutes / weiches / und offenes Wetter sich erzeiget / so kan
besäen / im alten Liecht des Mondes / mit Lattich / Zwiebeln / Kres-
D

n neuen Liecht mit Rettig / so kan man innerhalb 3. Wochen Salat
ttig zu verspeisen haben. Auff daß Mistbett macht man Strohdecken /
auff Höltzerne Stöcklein leget / damit selbiges den Salat / oder darunter
Gewächse nicht niederdrucken könne. Und solle man diese Stroh-
nur bey Sonnenschein auffdecken; Wann aber die Sonne nicht schei-
e auch des Nachts / fleissig zugedecket lassen / bevorab / wann es kalt / und
Wetter ist.

ta. Die Mistbette sollen ohngefehr anderthalb Schuhe hoch von der
Erde / und drey biß vierdthalb Schuhe breit gemacht werden. Die
Neben-Wände der Mistbette können mit eychenen Zweiglein / mit
eychenen Pfosten eingefasset / und / so man will / unten so weit offen ge-
lassen werden / daß man jederzeit warmen Roßmist darunter schieben
könne. Die Länge der Mistbette macht man nach Belieben / entwe-
der so lang / als das halbe Viertel des Küchen-Gartens / oder so lang /
als die Gärten-Bette seynd.

Die Form eines Miſtbetts weiſet die Figur M.

Auff das Miſtbett kan man auch ſäen Selvii, Cappes und Blumen damit man ſelbige bey Zeit außſetzen und pflantzen / ſelbige hernach deſto zu genieſſen.

3. Im Martio, oder Mertzen / richtet man die Gartenbette mit Erde von Hüner- oder Tauben-Miſt zu; Worauff man allerhand gute ter kan ſäen; Als Spargen / Tragan / Saueramppfer / und Pimpernel gute gemiſte Länder aber ſäet man.

Im vollen Mond nachfolgende Kräuter und Gewächſe.

Wegwart / Peterſilien / Braun / braun-roth / krauſen / hohen und niedrigen Köhl / Fenchel / Aniß / Kichern / Balſam-Aepffel / Körbelkraut / Majoran. Lavendel / Burtzelkraut.

Im alten Liecht des Mon

Kappes / Werſig / Köhl /

Im Neumond nachfolgende: Artſchocken. Spinat / Iſopp / Köpffel-Lattich / Melonen / Zwiebel / Pfefferkraut. Schnittlauch. Pimpernell.

Rettich / Rüben / Knobloch / Kürbiß / Weiß Magſaamen / Coriander / Boragen / Ochſenzung.

4. Im Aprill; Säet und pflantzet man in gute fette Erde nachfolg Kräuter:

Im wachſenden Mond.

Baſilien / Iſopp / Sparlåg / Quendel / Maſaran / Salbey / Pfefferkraut / Coriander / Löffelkraut / Kümmel / Cucumer / Tragan / Erdbeer / Spargen / Peterſilien.

Im Neumond.

Quendel Thymian / Majoran.

Im abnehmenden Mond. Carden.
Artiſchock/ Paſtenacken/
Kappus/ Citron.

5. Im Majo kan man allerhand gute Küchen-Kräuter ſäen und pflanwie oben in der XI. Claß bey dieſes Monats Arbeit angewieſen / und zu iſt; Jetzo kan man verpflantzen.

Im wachſenden Mond.
Selvii in einem wol-gemiſten Grund / alſo auch
Winter-Majoran/ und
Baſilien.

Im abnehmenden Mond kan man ſäen.
Wegwart.

Der Saame wird von der Wurzel gehoben/ſo im Frühling wieder in die gepflantzet.

6. Im Junio, oder Brachmonat kan man wieder ſtecken
Bohnen / und
Erbſen.

7. Im Julio, oder Heumonat ſäet man
Im wachſenden Liecht des Mondes.
Rettich / Lattich/
Rüben / Winter-Endevien /
Köhl/ Spinat.
Körbel/

Im abnehmenden Liecht des Mondes verpflantzet man
Blumen-Köhl/ und
Kappus.

Im Auguſto ſäet man auff Laurentii nachfolgende Küchen-Kräuter/daß ſelbige künfftigen Frühling bey Zeiten haben könne.
Gelbe Rüben /
Paſtenacken /
Spinat /
Körbel.

9. Im September, oder Herbſtmonat / ſäet man Acker-Salat/ oder -Lattich / und

Im Abnehmenden Liecht des Mondes.
Kappes/ und andern
Köhl/
Winter-Rapuntzel.

Im letzten Viertel ziehet man die Zwiebeln auß/läſſet ſie zum Abtrockliegen.

10. Im October, oder Weinmonat/ wird wenig mehr gepflantze dern es werden nur die Küchen-Kräuter/ und Gewächse/ zum Verwah letzten Viertel des Mondes außgehoben/ und im Keller verwahret.

Nota. Was man von dem Wurtzel-Gewächs zur künfftigen Früh Pflantzung auffheben will/ solle man derer Kraut nicht zu ku schneiden/ damit sie desto ehe wieder außwachsen.

Insonderheit sollen die Zucker-Wurtzeln unter den Knöpffen oder Augen eines Fingers breit abgeschnitten/ und im Sand vern werden.

Was ferner bey der Zeit des Pflantzens in Acht zu nehmen/ und ob der XI. Claß nicht erinnert worden/ hat man darvon kürtzlich nachfolg Unterricht.

1. Was man von Erbsen/ Welschen-Bohnen/ allerley Salat/ Sp Rettich/ und dergleichen/ frühezeitig und gerne jung genieſſen wolte/ m Frühling und Sommer Monatlich wiederholet/ gesäet und gestecket w

2. Küchen-Gewächse/ so die Kälte wol vertragen können/ man frühe/ die zarten aber später säen/ oder pflantzen.

3. Die Versetzung aller Küchen-Gewächse/ solle nach einem Regen geschehen.

4. Gewächse/ so unter sich wachsen sollen/ müssen im abnehm Mond gesäet werden.

5. Gewächse so über sich wachsen müssen/ sollen im zunehm Mond in die Erde kommen.

6. Was nicht ins Saamen schieſſe solle/ muß man um den nmond pflantzen.

7. Was groß oder dick werden solle/ muß um den Vollmon säet werden.

8. Worvon man Wurtzel und Früchte begehret/ muß man i nehmenden Mond pflantzen.

9. Was man in Kräuter oder Blätter begehret/ im zunehm den Mond.

VI. Der Unterscheid der Sorten und Küchen-Kräuter-Gew sen bestehet in nachfolgenden dreyen Stücken:

1. } In { Kraut oder Blättern.
2. } In { Wurtzeln.
3. } In { Früchte.

II. Gute Küchen-Kräuter seynd nachfolgende:

1. Lattich ist sechserley Gattung.

1. Gemeiner Lattich/ so keine Köpfflein hat.

2. Krauser Lattich.
3. Capuziner-Lattich.
4. Köpffel-Lattich ist weiß/gelb und grün.
5. Brauner Lattich.
6. Viel-köpffichter Lattich.

Endivien ist auch unterschiedlicher Art/ vornemlich aber

1. Sommer-Endivien ist weiß und braun.
2. Winter-Endivien ist süß.
3. Krauser Endivien ist bitter / wird derowegen nicht gerne gepflantzet.

Kreß ist nachfolgender:

1. Sommer-Kreß.
2. Winter-Kreß.

Sauer-Ampffer ist:

1. Wilder im Felde mit spitzigen Blättern.
2. Auff den Wiesen der gemeine.
3. Zahmer im Garten / mit runden Blättern / der beste.
4. Der grosse Spanische/ so nicht gemein ist.

Peterſilien seynd deren

1. Krausen.
2. Glatten.
3. Römische und groß-blätterichte.

Körbel vornemlich zweyerley:

1. Garten- und gemeine } Körbel.
2. Spanischer }

Pimpinelle ist nachfolgende:

1. Wilde.
2. Zahme.
3. Welsche.

Fenchel ist zweyerley:

1. Teutscher } Fenchel.
2. Welscher }

Dill ist:

1. Zahm/ und
2. Wilde.

Basilien ist:

1. Gemein/ oder
2. Braun.

11. **Dragun.**
   1. Garten-Dragun.
12. **Pfefferkraut iſt.**
   1. Das breite und gemein:
13. **Köhl** iſt zweyerley.
   1. Kopff-Köhl.
   2. Blätter-Köhl.
1. Kopff-Köhl iſt
   1. Weiſſer gemeiner
   2. Gemeiner Werſich.
   3. Rother oder brauner Kopff- } Köhl.
   4. Rüben- }
   5. Blumen- }
2. Blätter-Köhl iſt.
   1. Gemeiner grüner }
   2. Krauſer brauner } Köhl.
   3. Gemeiner/brauner oder rother }
14. **Mölten/ oder Mangolt** iſt
   1. Weiß/ und
   2. Roth.
15. **Spinat** iſt zweyerley:
   1. Der Gemeine.
   2. Der Edle.
      1. Der Gemeine hat ſtachlichten Saamen.
      2. Der Edle/ glatten.
16. Selvii kommt auß Italien/ iſt eine Art von Liebſtöckel.
17. **Spargen** ſind zweyerley:
   1. Wilde.
   2. Zahme.
18. **Hopffen** iſt auch zweyerley:
   1. Wilder/ und
   2. Zahmer.
19. **Rapuntzel** wachſen
   1. Im Feld.
   2. Im Garten.
20. **Acker-Salat/Schaffmäulin** wächſet
   1. Im Feld/ und wird geſäet.
   2. Im Garten.

1. Portulack ist dreyerley.
1. Wild/
2. Zahm/ und
3. Gelb.
2. Isopp. } 1. Gemeine.
3. Thymian. } 2. Frembde.
4. Majoran. } 3. Wilde.
5. Roßmarin ist viererley/ der } 4. Kleine.
6. Salbey ist die
1. Groß und breite } Salbey.
2. Spitzige } Salbey.
3. Creutz- } Salbey.
8. Carden seynd
1. Die Spanische/ im Gebrauch.

II. Wurtzel-Gewächse/ so in der Küche gebräuchlich seynd nachfolgende:

1. Weisse/ gelbe und rothe Rüben.
2. Zucker-Wurtzel.
3. Pastinack.
4. Steck-Rüben.
5. Wegwart.
6. Rettich.
7. Zwiebel.
8. Knobloch.
19. Meerrettich.
10. Lauch.
11. Cartoffeln/ oder Erd-Aepffel.
12. Rüben-Rapunzel.

Küchen-Früchte seynd vornemlich.

1. Kürbsen.
2. Melonen.
3. Cucumern.
4. Bohnen/ unterschiedlicher Art.
5. Erbsen.
6. Linsen.
7. Erdbeer.
8. Senff.
9. Garten-Schwämme.
10. Artischocken.

III. Die Pflantz- und Wartung aller Küchen-Kräuter/ Wurtz- und Früchten anbelangend/ wollen wir dieselben/ in möglichster Kürtze/ in gemeiner Ordnung/ nachfolgender Gestalt/ der Hauß-Mutter/ und Küchen-Gärtner zur Nachricht/ mittheilen.

I. Von Küchen-Kräutern.

1. Vom Lattich/ und allerley Salat/ so wird derselbige bey warmen Tagen/ wann die Erde schon ziemlicher massen aufgetrocknet/ in Beet oder Hornung/ wie oben an seinem Ort erinnert/ gesäet.

1. Den

1. Den Lattich ſolle man in einen friſchen / ſaubern und geringen G fein dick ſäen / hernach zum öfftern begieſſen / damit die Würmer von dem den Saamen nicht auß der Erden werffen.

2. den Lattich verſetzet man / wann er auffgangen / und vier oder Blätter bekommen. Es muß aber in einem guten feſten Grund geſetzet. Wurtzeln und Stiel mit Kühemiſt umleget werden / damit das Krau ſchmackhafft werde.

3. Das Verſetzen des krauſen Salats oder Lattichs macht / daß der ſchöne Köpffe / frech / groß und dick bekomme / wird auch eines liebliche ſchmacks.

4. Will man den Lattich ſchön / weiß und gelb haben; So bindet m zween Tage zuvor zuſammen / und verſetzet ihn auß einem Land in das a ſtreuet Sand darauff.

Nota. Der weiſſe / krauſe / oder Römiſche Lattich hat einen weiſſen und g Saamen.

5. Den Saamen des Lattichs zu ſammlen / ſolle man nicht länger w als biß die Helffte der Blume verblühet; Alsdann abgeſchnitten / ein oder zehen an ein Geländer gehäncket / hernach mit den Händen den Sa darauß gerieben / und verwahret.

6. Will man verhindern / daß der Lattich nicht bald in Saamen ſc ſo leget man auff die Mitte jedes auffgewachſenen Stöckleins ein Sti von einem Mauerſtein / alſo / daß es ſich hernach außbreitet / und nicht n die Höhe wachſen kan.

2. **Häuptlein-Salat** / ſolle man 1. in gute / feiſte / geſchlachte Erd nicht ſchrollend iſt / acht Tage vor Oſtern / bey dem Vollmond um ſiebe außſäen.

2. Wann man den **Häuptlein-Salat** außheben / und verſitzen n ſolle er auffs wenigſte vier Blätlein haben.

3. Die Verſetzung dieſes Salats ſolle im zunehmenden Mon ſchehen.

4. Man ſolle jedes Stöcklein einen Schuh weit vom andern ſetz

5. Um S. Johannis ſo iſt der Saame zeitig / iſt weiß / und die Kö gelb.

Wann der Wind das Haar oben hinweg gewehet hat / ſo nimmt m Saamen ab / welches im Vollmond am beſten iſt.

Nota. Man ſolle allezeit zum Häuptlein-Salat den Saamen nehme zu oberſt am Stengel gewachſen iſt. Den andern Saamen i Neben-Schoſſen nimmt man zum Steck-Salat auff den ling.

3. E

Endivien-Salat. Solle
. In ein wol-gebautes und fettes Erdreich / oder in gut / mürbes/ſan-
Land/entweder im nächſten Mondſchein nach Pfingſten / Nachmittags
hr; Oder aber hernach um Johannis Baptiſtæ nach dem neuen Mond ziem-
geſäet werden.
Endivien-Salat wird / wann er vollkömmlich 4. odet 6. Blätter hat/
llmond/auff ein fettes/ wol-zugerichtes Garten-Bett/nach der Schnur
zwey Schuhe weit von einander außgeſetzet.

ta. Bey dem Außſäen dieſes Salats ſolle man in einem Korb guten
Miſt bey ſich haben/und allwegen zu jeder Wurtzel ein wenig kurtzen
Miſt mit eindrucken / und hernach mit Erde zumachen / ferner ein
wenig begieſſen/ daß ſie Krafft bekommen.

Nachdem nun der außgeſetzte Salat vollkommen gewachſen / ſo ver-
man denſelbigen bey gutem / trockenen Wetter mit Pinſen oder Baſt /
Geſtalt/daß keine Erde zu dem Hertz-Blat kommen könne.
. Will man dieſen gebundenen Salat bald weiß machen/ ſo kan man
auff nachfolgende Weiſe thun: Als
Will man denſelbigen eingraben / ſo macht man nach der Schnur
n Grüblein / an der Wurtzel in die Erde / und druckt ſolche darein / leget
rnen / wo das Hertz hingewendet / ein kleines Schiefer-Steinlein / oder
lein Hafen-Scherben dargegen / damit keine Erde in das Hertz komme/
faulet der Salat / deckt es hernach mit Erde völlig zu / läſſet es acht
arunter liegen. Oder
Wann der Salat gebunden/ſo häuffelt man ſo viel Erde daran/ damit ſie
gebogen/ biß an die Spitze der Blätter.
Will man es aber noch geſchwinder weiß haben/ſo ſtürtzet man einen alten
darüber/decket ſelbigen mit einem warmen Miſt zu.
Zum Saamen läſſet man den ſchönſten ſchieſſen/ ſo ſich ſelbſt ohne Ver-
ſchlieſſet / und weiß worden / dieſen läſſet man alsdann wol zeitig wer-
Dann dieſer Saame fället nicht bald aus / nachdeme er einmal trocken/ſo
außgeklopffet.
Acker-Salat / oder Lattich / ſo man an etlichen Orten Schafmäulin
/ iſt zweyerley Gattungen:
Hat runde / oder
. Lange Blätlein.
Vom Feld kan man im Auguſto dieſen Salat außheben / und in Gärten
tzen.

5. Kreß solle

1. In ein feuchtes und fettes Erdreich / im Anfang des Frühlings/ werden.

2. Kressen kan man ohne Wahrnehmung des Mondes so dick säen man will.

3. Etliche Gärtner machen runde Grüblein/ und thun von dem Sa ziemlich dick darein / oder aber

4. An statt der Grüblein macht man lange Reyhen neben einan die Erde / wie eine kleine Furche / thut den Saamen darein / und deck mit Erde zu. Item

5. Man macht mit dem Finger/oder einem Höltzlein / allerhand staben/Züge/oder andere Zierrathen/ in die Erde / und säet ebenmässig d

6. Winterkreß kan durch Saamen und Wurtzel gepflantzet werde fordert einen sandichten und wässerichten Grund.

7. Kressen kan man alle vierzehen Tage nach einander frisch säen.

6. Sauer-Ampffer.

1. Wird im Frühling / zu Außgang des Winters / im zunehme Mond / in gemeine Garten-Erde / gesäet.

2. Im Frühling / wie auch im Herbst / kan man Pflantzen da außsetzen.

3. Den Sauer-Ampffer solle man zeitlich säen.

4. Gegen dem Winter ziehet man die vom Saamen außgefallene Pf lein/und schneidet die Alten ab / biß an die Erde / so schläget er folgendes wieder auß.

5. Mitten im Sommer bringet der Sauer-Ampffer Saamen; W er zeitig / so schneidet man die Stengel / biß an die Erde/ hinweg / lässet es dann trocknen so fället er ab.

7. Petersilien.

1. Kan in gemeine Garten-Erde / so wol im Schatten / als sonsten zunehmenden Mond (dafern man nur das Kraut darvon haben wolte/) im abnehmenden Mond/ zu den Wurtzeln / gesäet werden.

2. Wann man gern im Frühling Petersilien haben wolte / so muß dieselbige im Herbst zuvor säen.

3. Gehet erst vier Wochen vor der Saat-Zeit auff.

4. Man säet sie auch im Februario / wann es nicht kalt ist.

Nota. Wann man Petersilien-Saamen zuvor einweichet / so komm vierzehen Tage eher/ als zuvor.

8. Körbel.

1. W

1. Wird zu Außgang des Winters in gemeine Garten-Erde geſäet / et gern im Schatten.
2. Wird ſo offt geſäet / als man will / den gantzen Sommer durch.
3. Zu dem Saamen läſſet man etliche Stengel ſtehen. Wann alsdann aame darauff wol zeitig / ſo ſchneidet man ſie ab / und trocknet ſie wol / ehe ie verwahret.
4. Der Körbel beſaamet ſich auch ſelbſt / iſt aber nicht ſo gut / als der friſch wird.
5. Wann man Körbel nach Johanni ſäet / ſo ſolle er nicht Saamen bekommen.

Pimpinelle.

1. Wird in wol-zugerichtete Garten-Better im zunehmenden Mond
2. Man läſſet ſie zeitlich jeten.
3. Läſſet ſie nicht gern verpflantzen.
4. Wann ſie den Winter über geſtanden / bringet ſie im Früh-Jahr wie- ätter.
5. Wann der Saame zeitig / ſo ſammlet man denſelbigen / wie oben bey Saamen geſäet worden.

Fenchel.

1. Wird in gute Erde im Vollmond und Martio geſäet.
2. Gehet erſt im andern Jahr nach der Saat auff.
3. Den Saamen ſammlet man zur Saat / wie oben bey andern erinnert n.

Dill.

Mag man von gutem Saamen in allerley Garten-Erde / vornemlich ſandichte / auff einem offenen Platz / ohne ſonderbahre Beobachtung ondſcheins / noch anderer Pflantz-Zeit / ſäen.

Baſilien.

1. Wird im Frühling in gute warme Garten-Erde geſäet / und im Ver- n nur mit einem Stämmlein in ein Loch oder Grüblein geſetzet / und der e wann er zeitig / eingeſammlet.

Dragon muß durch Pflantzen im Frühling / oder Herbſt / mit Zerreiſ- er Wurtzel auffgezogen werden / weil durch den Saamen er ſonſten nicht ffkommt.

Pfefferkraut / weil ſolches allenthalben gerne wächſet / auch ſich nicht ißtilgen läſſet / wo es einmal einwurtzelt / und jedermänniglich ein ge- Kraut iſt / laſſen wir es an ſeinem Ort / ohne fernern Umſtand / ſtehen.

15. **Köhl.**

1. Erfordert ins gemein eine schwartz-sumpffichte und wol-gem Erde.

2. Wird im Anfang des Mertzens gesäet / wie auch um S. Petr Matthæi Abend / und im Majo umgepflantzet / wann er sechs oder Blätter hat.

3. Köhl solle man um den Vollmond jetten / so bekommt er g Köpffe.

4. Köhl wird in ziemliche grosse Löcher / worinnen guter alter Kühm die Mitte mit seinem Stiel eingesetzet / der Mist muß mit guter Erde ver get / und das Loch darmit gantz außgefüllet werden.

5. Zu dem Saamen leget man die Köpffe auff ein Bett in einen K nicht gar zu hoch von der Erde.

Nota. Weil die Köhl unterschiedlicher Art / als wird er auch zu unters licher Zeit nach Landes-Art gesäet und verpflantzet. Als:

1. **Der Kappes oder Krautköhl** wird gesäet im Herbst / und im pflantzen zween biß drey Schuhe weit voneinander gesetzet.

2. **Der Savoische oder rothe Köhl** / wie auch der **Krause** / werd angehenden Mertz gesäet / und im Aprill zu Ende in sumpffichte versetzet.

3. **Den rothen Köhl** kan man auch wol pflantzen / biß im Anfan Junii.

4. **Den Blumenköhl** säet man in sandichte Erde im Majo im z menden Mond.

16. **Spinat** wird im Mertz / Frühling / wie auch um Bartholomæi / wol-gemistes Land nicht gar zu dick gesäet / daß man ihn also Winters Sommers haben kan.

2. Zum Saamen lässet man von der ersten Saat ohne Abschneide hen / und sammlet selbigen / wie oben gelehret worden.

17. **Selvii** wird im Februario auff das Mistbett / im Aprill und M wol-gedüngete Garten-Erde gesäet.

2. Wann Selvii Fingers lang auffgewachsen / so werden die Pfl außgehoben / und versetzet.

3. Wann der Selvii Schuhes hoch auffgewachsen / so häuffet m Erde um denselbigen auff allen Seiten / biß an die Hertzschossen / lässet fortwachsen.

4. Nach drey oder vier Wochen häuffet man abermal die Erd höher auff allen Seiten / und lässet es fort wachsen / biß es innwendig weiß wird.

18. S

18. Spargen werden im Mertz und zunehmenden Mond dicht an ein-
gesäet in einen guten gemisten Grund / so sich mehr auff Sand / als Lai-
ichet / gesäet.
2. Werden im Außsetzen zween Schuhe weit von einander gesetzet.
3. Wurtzel / so nur ein Jahr alt / kommen besser fort / als die zweyjährige.
4. Spargen werden zween Schuhe tieff unten mit Kühemist gedünget /
rchen oder Schicht-weiß; Nemlich / eine Schicht Erde / und eine Schicht
/ damit das Wasser desto besser durchdringen möge.
5. Wann die Pflantzen darauff gesetzet / so thut man ohngefehr drey
r-Finger hoch Erde darüber / lässet sie also drey Jahr lang stehen / und wach-
an sie abschneidet / so werden sie schön dick.
Nota. Des Winters bedeckt man sie mit Schafmist.
19. Hopffen-Spargen werden nur also genennet / weiln selbige mit
und Baum-Oel / gleichwie Spargen gebrühet / angemacht und gessen
n / derer Pflantzungs-Art wird absonderlich in unserm Hopffen-Garten
e Anleitung geben.
Rapuntzel bedarff keines absonderlichen Pflantzens / weiln dieselbige
und im sandichten Felde gerne wächset.
2. Rapuntzel kan man im Herbst säen / daß man es den Frühling genies-
/ sonsten säet man dieselbige im Frühling.
3. Wann man in Gärten Rapuntzeln säet / so besaamen sich dieselbige her-
elbsten.
4. Zu dem Salat nimmt man nur die Hertz und jungen Blätter.
5. Die Rüben-Rapuntzel gehören unter das Küchen-Wurtzel-Ge-
se.
21. Portulaca oder Burtzelkraut.
1. Wird im Frühling auffs Mistbett / und im angehenden Aprill an ei-
derlichen verlohrnen Ort / in gutes Erdreich / so mehr zur Feuchte als
ene geneiget) gesäet.
2. Weil dieser Saame sehr klein / so streuet man denselbigen gantz weit-
ig von einander / und klopffet mit einer Garten-Schauffel solchen fein
n die Erde ein.
3. Man solle ihn zeitlich begiessen.
4. Portulaca verpflantzet sich selbst / und gehet geschwind auff.
5. Wann der Saame recht reiff / so ist er schön schwartz / und wann er recht
n / so nimmt man ihn ab.
Jsopp lässet sich in gute Garten-Erde / ohne sonderbare Observirung
eit / durch Abrisse oder Schößlinge leichtlich pflantzen und versetzen.
Jst ein gemeines Küchen-Kraut / und männliglich bekandt.

23. **Thymian** wird ebenmässig / wie der Isopp / in gute Garten-E Aprill gesäet / und durch Setzlinge verpflantzet / einer Hand breit in Grund von einander gesetzet.

24. **Majoran** wird zuletzt im Mertz-Monat / oder angehendem Aprill / Schößling / in gute sandichte Erde verpflantzet / gehöret so wol in die Küch zur Artzney / wie hernach im Artzney-Garten ferner nachzusehen.

25. **Salbey** wird durch Abrisse und Schößlinge an schattichte Oer Martio in gute Garten-Erde versetzet / und darbey Rauten gepflantzet / w Kröten und Schlangen gern bey der Salbey nisten / oder sich auffhalten

26. **Carden** werden gesäet im vorigen Jahr in gute Erde.

2. Wird verpflantzet / wann sie sechs Blätter bekommen.

3. Die Erde zur Verpflantzung muß im Herbst tieff umgraben wer damit sie den Winter über fein mürb wird / hernach schläget man guten darunter / also / daß derselbige auff den Grund zu liegen komme.

4. Wann nun die Pflantzen außgehoben / so beschneidet man ihn Haupt-Wurtzel / und verpflantzet es also auff ein Gartenbett / drey S weit von einander / gleichwie man den Cappes-Köhl setzet.

5. Man muß sie fleissig hacken und begiessen / so werden sie schön gro

6. Wann man sie bricht / so schneidet man sie nicht ab / sondern rei von der Pflantz / und ziehet sie ein wenig zur Seite; Dann dieses thut Stamm keinen Schaden / sondern derselbige wird nur desto grösser darv

7. Wann kan sie den gantzen Sommer durch / säen; Insonderheit zu des Augustmonats.

8. Zum Saamen lässet man nur zwey Pflantzen stehen.

9. Den Saamen nimmt man bey schönem Wetter / wann derselbig worden / so ist er zeitig genug / und lässet den Saamen wol trocknen / reib hernach zwischen den Händen über ein Tuch.

27. **Mölten** wird im Frühling im zunehmenden Mond in gute Ga Erde / gleich dem Spinat / gesäet.

2. Ist ein gemeines Küchenkraut / kann innerhalb vierzehen Tagen drey Wochen schon genossen werden.

28. **Roßmarin** wird in gute milde Erde von abgerissenen Wurtzel-Z gen fortgepflantzet.

II. Vom Wurtzel-Gewächs / zur Küche gehörig.

1. **Von Rüben.**

Rüben seynd vornemlich dreyerley.

1. W

1. Weiß.
2. Gelb.
3. Roth.

. Weiſſe **Rüben** ſolle man in dünne/ leichte/ und wol-gemiſtete Erde nemlich zu der Zeit/ wie ſolches des Landes Art/ Gewon und Gelegenheit ch bringet.

Die Rubſaat geſchiehet gemeiniglich im Feld auff dem Acker/ und iſt niglich bekandt.

. **Gelbe Rüben** werden im Mertz/ May/ wie auch nach Landes-Gewon- n Auguſtmonat/ im abnehmenden Mond/ in wol-gemiſtete und gute Er- cht gar dick/ geſäet.

Die Erde ſolle wol ſandicht/ und etwas läimicht ſeyn.

2. Wann ſie zu viel Kraut / ſo benimmt man ihnen ſelbiges. Auch wo dick ſtehen/ ziehet man etliche auß.

3. Zur Saat läſſet man die allerbeſten und längſten ſtehen / hebet hernach auß / ſetzet ſie den Winter über in den Keller / hernach auff den Frühling r in den Garten außgeſetzet / und zum Saamen vollend zeitig werden

3. **Rothe Rüben** werden im Majo in wol-gemiſtete und tieff-außge- ne Erde geſäet/ und mit dieſen/ gleich den vorigen / gehandelt.

. **Zucker-Wurtzel** werden in guten mürben Grund/ der etwas ſandicht/ gar zu trocken / und wol-gemiſtet ſeye / im Frühling geſäet.

. Auff den Saamen muß man fleiſſig Achtung geben / daß ſolchen der nicht hinweg jage / ſondern ſo bald derſelbige rauh wird/ muß man ihn hen/ und in einem Hafen zugedeckt verwahren.

. **Paſtinack** wird in läimichte / und von den Steinen wol-gereinigte/ ete Garten-Erde/ Knies-tieff/ zimlich dick außgeſäet/ im Mertz oder Aprill/ nehmenden Mond.

. Solle fleiſſig außgejettet / und bey dürrem Wetter des Begieſſens ergeſſen werden / ſonſten bleiben die Wurtzeln gar klein.

Der Saamen darvon wird / wie bey den vorigen geſagt / abgenommen/ gemacht / und verwahret.

. **Steck-Rüben** müſſen in guten / mürben/ und etwas ſandichten gleich wie Paſtinack/ im Früh-Jahr/ und auch im Anfang des Auguſt- ts geſäet werden.

. Steck-Rüben gerathen nicht aller Orten.

Wann das Wetter zu naß/ und viel Regen/ ſo börſtet der Saame auf/ oſſet nicht.

Iſt das Wetter zu trocken/ ſo gehet der Saam gar nicht auff.

5. Steck.

5. Steck-Rüben werden gerne/wann sie erst auffgegangen/ von den Flöhen gefressen.

6. Zur Saat suchet man die schönsten und längsten aus/ verwahret s Winter über im Keller / setzet selbige hernach auffs Früh-Jahr wieder i Garten aus.

7. Wann die Saat zeitig/ so thun sich die Schöttlein auff; Die S oder das Kraut/ziehet man auß/zerreibet es mit den Händen auff ein Tuc set es einen Tag lang an der Sonnen trocknen/hernach vom Staub gesä und verwahret.

5. Wegwart.

1. Wird in gute Erde / gleichwie Endivien gesäet/ auch wann selbig Blätlein bekommen/ im Augustmonat/ wie auch im Herbst/außgesetzet/ kommt es schöne und lange Wurtzeln.

2. Wann man haben will / daß der Wegwart zum Salat schöne Blätter bekommen solle ; So decket man nur auff die Mitte der Blätt Stück Dach-Ziegel/ so breitet er sich schön auß / und wächset desto dicker.

3. Will man ihn alsdann weiß machen/ wie Endivien/ so bindet m zusammen/deckt ihn mit einem Hafen zu/ biß daß er zeitig genug. Od

4. Man bindet die Blätter zusammen/steckt hernach/ samt der W selbige unter sich in die Erde / und die Wurtzel über sich/ biß daß die B weiß genug werden/und man selbige zum Salat nehmen kan.

Nota. Wann man die Wegwarten im Augusto versetzet / und herna Anfang des Herbstmonats/wann die Blätter groß seynd/ auff pflantzet; So benimmt solches denselben die Bitterkeit / da desto angenehmer zu genieſſen seynd / und dieſen Hand-Gri man auch bey den Endivien thun; Dann darvon werden sie su mild.

6. Rettich wird im Früh-Jahr auffs Mistbett/hernach auch fast alle M den gantzen Sommer durch/allezeit im abnehmenden Mond/ in sandichte gemiste / und zu dreyen malen umgegrabene Erde gesäet/nachfolgender m nemlich :

1. Man macht mit einem runden / spitzigen Holtz / Zolls dick/ ohn zween Zoll tieffe Löcher in die Erde / etwan einer Hand breit von einander hen-weiß / wirfft hernach in jedes Loch zwey Rettichkörnlein/nimmt hern viel Sand als man zwischen zweyen Fingern halten kan/wirgt es auff die lein in die gemachte Löcher/läſſet es also offen/und ohne ferners Zudecken s so bekommt man bald schöne und gute Rettiche.

2. Den Saamen solle man von der ersten Außsaat sammlen ; Nem wann sich die Schöttlein öffnen wollen / so schneidet man die Steng

h

et ſelbige an ein Garten-Gelenter/oder anders wo/auff/ läſſet ſie vollends und trocken werden.

Zwiebeln pflantzet und ſäet man gantz dünn/im abnehmenden Mond des ens und Aprills/in eine feuchte und wolgemiſtete Erde.

2. Im Außgang der Hunds-Tage werden die Zwiebeln zeitig.

3. Um Jacobi tritt man das Zwiebelkraut mit den Füſſen/damit derſelben ung zur Zwiebel bleibe/und nicht in das Kraut ſteige / darvon ſie hernach r werden.

4. Wann ſie nun zeitig genug/ſo ſteigen ſie aus der Erde / und wird die e derſelbigen gelb; Ziehet ſie derowegen aus / ſchüttet ſie auff einen Hauf- ſſet ſelbige in der Sonnen liegen/daß ſie drocken werden / ehe man ſie auff- t.

5. Die unverpflantzete Zwiebeln bleiben klein / und ſteigen bald auß der Hingegen die außgeſetzte werden groß/und bleiben länger in der Erde.

6. Zu den Saamen nimmt man die gröſte Zwiebeln/ ſo man im Vorrath Winter über verwahret hat / verpflantzet ſie / ſo bald der Froſt vorbey / in rde / Reihen-weiß / ziemlich tieff/je eine ſechs Zoll / oder einen halben h breit von der andern.

7. Wann im Auguſto die Stengel halb trocken/und anfangen zeitig/und aame ſich entblöſſet/ſchwärtzlich zu werden / ſo ſchneidet oder ropffet man ittelſten Stengel ab/läſſet denſelben an der Sonne vollends trocken wer- ellet aber eine Schüſſel/oder Multer darunter/ damit der Saame / dar- en möge.

8. Wann auff einem Stengel unterſchiedliche Köpffe wachſen wollen/ſo man ſolche alle/biß auff einen hinweg/ welchen man hernach zum Saa- hen läſſet.

9. Wann die Zwiebel-Röhre anfangen hoch zu werden/ſo bindet man ſol- neben geſteckte Höltzer/damit ſie vom Wind nicht umgeworffen werden.

10. Wann man Zwiebel-Saamen kauffen muß/ und gern wiſſen wolte/ ob derſelbige gut oder falſch iſt? So wirfft man ein angezwicktes Körnlein in eine kleine Schüſſel mit Waſſer / läſſet es über warmen Waſſer ſtehen; Iſt nun der Saame gut / ſo wird er bald ſchoſſen: Wo nicht/ſo iſt ſolcher zum Säen untauglich/ und nichts nutz.

11. Winter-Zwiebeln werden im Herbſt geſäet/ſo hat man im Frühling zeitige Zwiebeln/dieſe bringen um Jacobi zeiten Saamen/welchen man h im September ferner außſäen kan.

Knobloch kan von abgeriſſenen Wurtzeln/ im Herbſt oder Frühling/ u Vollmond/in eine trockene Erde/ zween Zoll tieff/ und drey oder vier

Queer-Finger breit von einander gepflantzet/und bey dürrem Wetter begi
muß auch zu Zeiten außgejettet werden.

2. Zum Stecken deß Knoblochs solle man die schönste und gröste Z
eines Knobloch-Hauptes nehmen.

3. Gegen Bartholomæi wird der Knobloch zeitig/wird hernach auß
gen/an die Sonne geleget/getrocknet/und gleichwie die Zwiebeln auffgehä

4. Wann um Johanni Baptistæ das Kraut erwachsen/so flicht m
zusammen/dardurch wird die Krafft oder Nahrung zurück gehalten / un
Knoblochs-Häupter desto grösser wachsend gemacht.

Nota. Man hänget auch den Knobloch in Rauch auf. Besser aber
wann man denselbigen an einen Balcken / eines trockenen
auffhänget. Etliche legen die Knobloch-Häupter unzugedeckt
trocken Stroh.

9. **Merrettich** wächset fast in einer jeden gemeinen Garten-Erde/ wi
vor allen andern Gewächsen/ohne sonderbare Wartung / allen haben ger

2. Die Verpflantzung des Merrettichs geschichet im Frühling /
Herbst/mit abnehmenden Mond/wann man oben von der Wurtzel ein
lein abschneidet/ und lässet etliche grüne Schoß-Blätlein daran.

10. **Lauch** lässet sich gerne in gemeine Erde in die Gärten säen un
pflantzen / dieses geschiehet im Frühling oder Herbst / etwas nach dem
mond.

2. Seine Saat oder Verpflantzung geschichet wie bey den Zwibeln

4. Wann man die Lauch-Blätter gerne weiß haben will / so man
niglich in die Suppen zu nehmen pfleget; So leget man die Blätter a
Lauch-Stock im Garten etwas schräg in die Erde ein/ so werden sie weiß.

11. **Cartuffeln** oder **Erd-Aeffel** lassen sich nicht gerne vom Saam
hen / oder säen / sondern wachsen lieber / wann man selbige von ihren ei
Aepffeln in ein fettes / mürbes / und etwas sandichtes Erdreich setzet un
pflantzet.

2. Die Versetzung solle ohngefehr zween Zoll tieff / und einen h
Schuh weit/ von einander gestecket werden.

3. Zum Versetzen/ oder Saamen / klaubet man die schönste Aepffe
so Purpur-färbig seynd.

4. Erd-Aepffel werden im October außgenommen/ die grösten ver
man/und die kleinen werden im Keller in Sand verwahret.

Nota. Will man sie im Garten behalten / gräbet man selbige in ein
Grube ein/mit Stroh bedecket / wie man bey den weissen Rüb
thun pfleget.

III

III. Von Küchen-Früchten.

Kürbse werden von ihren Saamen-Körnern/ so zuvor ein paar Stun-
ngeweichet/um den Vollmond im Aprill/ in ein gut gemistetes / und et-
euchtes Land / so von der Sonnen beschienen werden kan / in Löcher ziem-
it von einander gestecket / nemlich vier biß fünff Schuhe.

. Im Stecken leget man den Kern auff eine Seite/oder aber/ steckt selbi-
t der Spitze unter sich/ und druckt die Erde darauf.

. Man verpflantzet die Kürbse gemeiniglich auf eine Seite des Gartens/
e Wand/Mauer/oder sonst einen Platz/so man entbehren kan.

. Wann sie auffgegangen/und starcke Pflantzen bekommen/ muß man
Mist darum legen/ und offt begiessen; Dann sie wollen stätig Feuchte

Wann sie zeitig/so schneidet man sie ab/mit dem Stiel/leget sie auff ein
/daß sie einander nicht anrühren.

a. Wann man die Kürbse groß wachsen lassen will/so lässet man sie auff
der Erden liegen/ und ziehet sie an kein Geländer/ oder Wand/ daß sie
auffsteigen/und wendet sie offt nach der Sonnen um. Die Schlan-
gen-Flaschen-Kürbse aber werden an die Garten-Geländer gepflan-
tzet/und auffgezogen.

Melonen werden gleichwie die Kürbse von ihren Kernen und Pflantzen
et; Erfordern einen guten/feisten/wol-gejeteten und gearbeiteten Grund/
ugsam von der Sonnen beschienen/und nahe bey einer Mauer/welche die
nen vor dem kalten Nordwind/und Wetter beschützen kan.

. Melonen-Kern werden um den Vollmond im Mertz auf ein Mistbett/
lgender Gestalt/gestecket/ oder gepflantzet:

Man gräbet in vorgedachte Erde eine ablange Grube / ohngefehr neun
hen Schuhe lang/drey oder vier Schuhe breit/ anderthalben oder zween
e tieff.

im Hornung/oder auch im Mertz / füllet man diese Grube mit frischem
Pferd-Mist/ so bald selbiger warm auß dem Stall kommt / und tritt es

Nachdem nun der Mist fein satt eingetretten worden / so schüttet man
/feisten Pferdmist / zwo oder drey Queer-Hand hoch / und auff diesen
Mist / einen halben Schuh hoch gute reine Garten-Erde: Wird also
Mistbett/ohngefehr Knies hoch/über der Erde auffgehäuffet stehen/ wel-
an alsdann mit höltzernen Stöcklein und Brettern einfassen / und bey-
n haben kan.

Wann nun alle dieſe Arbeit verrichtet / und obbenannte Zeit deß P
tzens vorhanden / und vorbeſagte reine Erde auff dem Miſtbett fein gleic
macht worden/ſo druckt man mit einem Garten-Rechen-Stiel/ oder ander
raden Pfahl-Stecken/nach der Länge ſelbigen auff die Erde ein/ſo lang al
Miſtbett iſt / und macht nach der Länge zwo Reihen / ohngefehr einen h
Schuh weit von einander.

Ferner drucket man mit der rechten Hand / und zuſammen gefaſten f
lichen Fingern/Löcher in die vorgemachte Striche/ſo tieff / als die halbe
auff dem Bett/in ein Tuch vom andern einen halben Schuhe weit.

In jedes Loch leget man von den Melonen zween oder drey Körner/
vor in Kühemilch/Regenwaſſer/oder aber/ſo man will/ in Malvaſier/ od
ckerwaſſer zwölff Stunden lang eingeweichet werden/ ſcharret hernach üb
Löcher Erde/und klopffet es ſanfft zu.

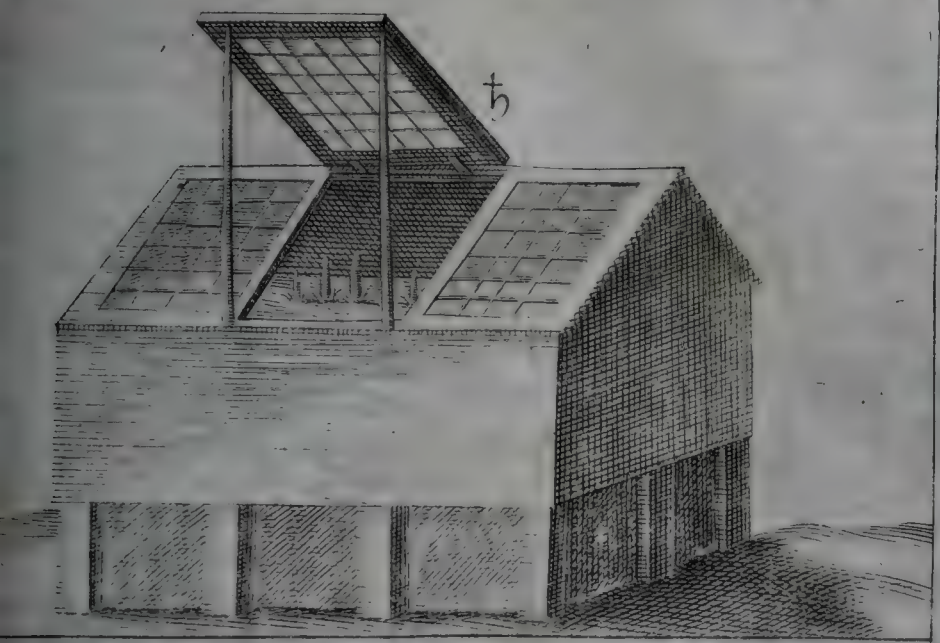
Nota. Man muß bey dieſer Melonen-Arbeit vor allen Dingen wol Ach
geben/ daß man die Körner nicht gleich nach der Miſtung in die
ſtecke/ſondern biß erſt die gröſte Hitze des Miſtes vergangen/ w
gemeiniglich erſt nach der Miſtung des dritten Tages zu geſch
pfleget/da alsdann die Erde eine temperirte Wärme hat. So
verbrennet der Saame/und bleibet die Pflantzung zurück.

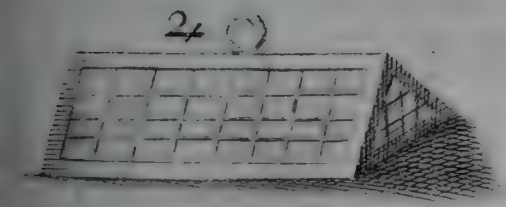
Etliche pflegen den Saamen aufzuquellen / ſelbigen hernach in ein
nes Tüchlein an einem warmen Ort liegen zu laſſen / biß daß er käumet;
kan man hernach auf gute Garten-Länder hinſtecken/wo man will.

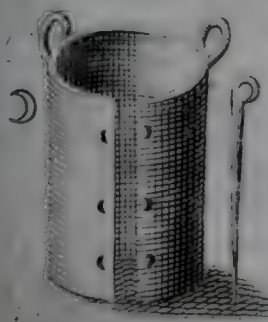
Bey kaltem Wetter/und alle Nächte/muß man die Melonen-Länd
Stroh-Dächlein/oder Rohrflechten/zudecken; Darbey dann wol in Ac
nehmen/daß man mit den Decken die Pflantzen nicht nieder drucke / ſollen
nach die Pfoſten der Neben-Wände/und um das Garten- oder Miſtbett
als die Erde und Pflantzen gehen/wie in der Figur M. zu ſehen; Wann
zu kalt Wetter/ ſo ſchüttet man um das gantze Miſtbett inwendig an den
tzen guten friſchen Pferdmiſt/einen Schuh dick/rund herum/daß alſo/wa
zugedeckt/keine Kälte darzu gehen kan.

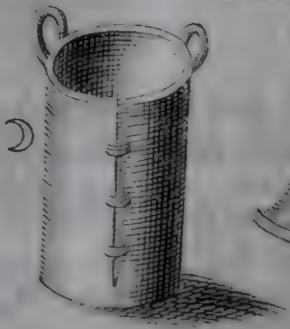
Damit die Melonen-Pflantzen vor der Kälte beſſer beſchützet / und
den Sonnenſchein mehr erwärmet werden; So macht man einen lange
ſten/wie eine Reiß-Küſte/nach Anweiſung der Figur Bb. E. ſtellet ſelbigen
die Mittags-Sonne; Wann demnach die Sonne ſcheinet / ſo mach
den Deckel/ſo mit Glaß-Tafeln gemacht ſeyn ſolle/auff/läſſet den feuchter
darein/und macht gegen Abend wieder zu.

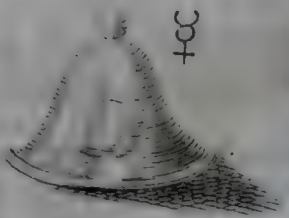
Nachdem nun die Melonen anfangen zu wachſen / und vier oder
Blätlein bekommen/ ſo ziehet man die untern Sprößlein aus / damit ſi











re Neben-Sproſſen empfangen / verpflantzet ſie hernach wieder an einen
nen Ort auff ein gutes Melonen-Feld / ſo mit warmen Pferdmiſt wol ge-
get iſt/ſetzet hernach ein von Glaß gemachtes Pult-Brett darauf/wie in der
r Bb. mit Z. bezeichnet.

Ferner nimmt man im Anfang des Monats Junii die längſten Schoſſe
Melonen-Reben ab / damit die überflüſſige Feuchtigkeit und Trieb den
onen zum beſten kommen kan/ſo werden ſie darvon beſſer und gröſſer.

Bey der Außſetzung und Verpflantzung muß man Achtung geben/da et-
zwo Pflantzen neben einander auffwachſen wolten/ſo muß man die kleinſte
eg nehmen/ damit die ſtehen-bleibende deſto beſſer Platz habe / und fort-
ſen könne.

Damit man aber die Melonen-Pflantzen/wie auch andere zarte Gewäch-
quem außheben/ und mit ihrem Grund / ohne Verletzung der Wurtzel/
das beſte verſetzen könne/läſſet man von Blech zween Verpflantzer / in
r Form machen/wie in der Figur Bb. mit D. bezeichnet; Mit der einen
man ſo viel Erde auf dem Pflantzbett/ wo man die Pflantze hinſetzen will/
Und mit dem andern nimmt man auff dem Miſt-Land die Pflantze auß/
ſelbige/ſamt der Erde darinn/in vorgedachtes Loch / ziehet den Drat auß/
uch den Verflantzer/ alſo/ daß die Pflantze/ſamt der Erde /im vorigen Loch
eiben möge.

ota. Wann man ſchöne Zwiebel-Wercke/die ſchön blühen/mit dergleichen
Verpflantzer außheben will / ſo läſſet man nur ein oder etliche ſo groß
darzu machen /wie man ſie haben will/ und iſt dieſe Verpflantzungs-
Art die allerbeſte und gewiſſeſte.

Es ſolle aber die Außhebung an einem hellen Tag/ und gegen Abend/ge-
ehen.

Wann nun die Melonen anfangen lange Schoß-Stengel / oder Melo-
Reben zu ſchieben/ und frech fortzuwachſen / auch das ſechſte Blat erei-
ſo bricht man den Hertzkohl mit den Fingern fein gemächlich ab / ſo beko-
ie bald Neben-Aeſte/woran die Frucht hernach zu wachſen herfür kommen
; Dann dieſelbe niemaln auß dem Hertz/oder erſten Spitz/ herfür kommt.
Nachdeme die Rancken/oder Neben-Aeſte/vorhanden / ſo läſſet man die
ſtehen/und ſchneidet die übrigen hinweg.

Wann die jungen Melonen herfür kommen/und zwey an einem Stengel/
Rancken / ſo bricht oder knipt man das Vorſchoß der Rancke vornen hin-
dam t die Krafft / ſo ſonſten in die Rancke kommt / den Melonen zu gut
nen möge.

Summariſcher Weiſe hat man ferner / bey Pflantz-und Wartung der
nen/kürtzlich nachfolgenden Unterricht:

1. Die jenige Melonen-Blühe / oder Blume / ſo hinter derſel
kein Kölblein / oder junge Frucht bekommt / ſolle man abnehmen / und hi
thun.

2. Die Melonen-Reben oder Rancken / ſolle man fein über das
ten-Bett auf beyden Seiten außbreiten / und nicht über / oder durch eina
wachſen laſſen.

3. Uber die Melonen Frucht decket man die gläſerne Glocke / ſo in d
gur Bb. mit H. bezeichnet / oder aber das Gehäuß ♀. läſſet es von Morge
um zehen Uhr darauff / decket es hernach bey Sonnenſchein wieder auff / b
gen 4. Uhr Nachmittag / alsdann gegen Abend zugedeckt.

4. Wann man Froſt oder Kälte beſorget / in gleichen Schloſſen / ſo
man den obigen Kaſten / und deſſen gläſernen Deckel / wie auch die Glocken
anders von Glaßwerck über den Pflantzen ſtehend / mit Stroh zudecken.

5. Bey gar trockenem / dürrem Wetter / muß man die Wurtzeln ein
mit Waſſer befeuchten / abſonderlich mit einem wüllenen angelegten Lümp
Die Blätter und Früchte aber ſollen darmit nicht berühret werden.

6. Wann die Melonen ſchon den halben Theil groß genug gewa
ſo darff man dieſelbige nicht mehr wäſſern; Dann / wann ſie anfangen zu
gen / je trockener die Zeit / je beſſer die Melonen.

7. Zu Verhütung der Fäule / muß man die Melonen-Frucht auf der
auff einen Schiefer- oder Ziegel-Stein legen.

8. Melonen muß man zeitlich umwenden / jedoch ohne Verletzun
Stiels / noch Verdrehung der Reben / damit ſie allenthalben wol zei
mögen. Man ſolle ſie aber nicht offt betaſten / noch mit bloſſen Hände
greiffen.

9. Die Zeitigung der Melonen hat nachfolgende Merckzeichen.
1. Wann ſich die Gelbe zwiſchen den Lippen erzeiget.
2. Wann die Melon unten anfänget gelb zu werden.
3. Wann die Melon wol riechet.
4. Wann der Melon die kleine Rancke vertrocknet.
5. Wann an der Melon der Stiel anfänget ſich abzulöſen.

10. Die Gütigkeit einer Melon ſolle nachfolgende Merck-Zeichen h
1. Sie ſolle an einer ſtarcken lebhafften Pflantze gewachſen ſeyn.
2. Sie ſolle einen kurtzen Stiel haben.
3. Sie ſolle nicht zu grün / noch zu zeitig ſeyn.
4. Sie ſolle ſchwer in der Hand ſeyn.
5. Sie ſollen nicht durch die Hitze zu ſchneller Zeitigung getrieben wo
ſeyn.

6. Sie solle im Anrühren nicht weich / sondern fein härtlich im Drücken seyn.
7. Sie solle inwendig trocken und röthlich seyn.

ota. **Wann man die Melonen verschicken wolte/** muß man selbige abnehmen/so bald man mercket/daß sie anfangen sich zu verändern/so werden sie unterdessen vollend zeitig und reiff.

11. **Wann man die Melonen essen will /** und seynd dieselbige bey nen Sonnenschein abgenommen/so leget man selbige nach dem Abbrechen albe Viertel-Stunde in kaltes Wasser.
12. **Wann man zeitige Melonen nicht alsbald essen/und selbige er auffhalten will:** So leget man die Melonen auf ein Brett an einen n Ort/reisset mit einem Messer nach der Länge einen kleinen Riß darein.
13. **Im abnehmen der Melonen/** lässet man den Stiel / beneben/zwey drey Blättern/daran. Diese dienen nicht allein zur Zierde / sondern auch Melonen behalten ihren Geruch desto besser.

ota. Wann im Augusto viel Regen-Wetter / so bricht man die unzeitige Melonen ab/leget selbige auf Erbsen-Stroh/ so werden sie bald zeitig.

Cucumern erfordern Erde und Wartung/wie die Melonen.

1. Die Cucumern kan man erstesmal aufs Mistbett / zwey-oder dreymal egen Johanni aufs Letzte hinaus/jedes mal im Vollmond/ stecken/ damit cht auff einmal/sondern nach und nach zeitig werden.
2. Den Saamen solle man zuvor in süsses Wasser/oder Kühe-Milch ein- en.
3. Die beste Zeit außzusetzen/und zu verpflantzen/ist im Vollmond.
4. Müssen mehr/als die Melonen befeuchtet werden.
5. Zur Saat schneidet man die Cucumern auf/thut die Kern heraus/ läs- an der Sonnen/oder in der Lufft/trocknen.

ota. Weil unter den Cucumern auch eine Art/so man/ wegen ihrer Länge und Krümme/ Schlangen-Cucumern nennet / auch offtmals man selbige von zween/bis drey/ und mehr Schuhe lang/ findet/ und ob/ dieses zu glauben/etliche Uberwitzige in Zweiffel ziehen wollen / weil sie dergleichen nicht gesehen/als beziehen wir uns nicht allein auff alle Inn-und Außländische / sondern auch deß Teutschlandes Gärten/ und erfahrne Gärtner/ da denn die Unwissende bey selbigen den Augenschein/und ferneren Bericht darvon/einzuholen haben.

Will man dergleichen Schlangen-Cucumern schön lang waschend ma- / daß sie sich auff der Erde nicht krümmen / so pflantzet man sie an eine

Wand/

Wand/oder setzet einen Pfahl darneben/lässet es daran auffsteigen/ und es zum Wachsen.*

*. Dieses ist in Herrn Saltzwedels sel. Apotheckers im weissen Schw Franckfurt am Mayn/ auf der Bockenheimer Gasse/seinem Lu Artzney Gärtlein/vor wenig Jahren zu sehen gewesen.

6. Zum Saamen behält man von den Erden die gröste / so schö weiß/und lang seynd/lässet selbige am Kraut / biß daß sie mürb und gel den.

7. Zur Speise solle man die jenigen Cucumern nehmen / so noch gantz gelb/sondern erst anfangen garzeitig zu werden/ sonsten seynd sie nich genehm.

4. **Bohnen**/die pflantzet und säet man in ein niedriges / gutes/ und v Winter umgearbeitetes und gesäubertes Land/ oder Garten-Feld.

1. Bohnen sollen zuvor ein paar Stunden in Mist-Wasser eingew hernach um das erste Viertel des Mondes/ Reihen weiß/ je eines vom a eine Queer-Hand breit gestecket werden.

2. Der Bohnen Wartung und Pflantzung/ ist jederman gemein.

3. Welsche Bohnen/so man Phaseln nennet/ werden in etwas lei jedoch nicht zu magers Land gepflantzet.

4. Werden im Aprill/oder May/ im ersten Viertel des Mondes / f dentlich vier Reihen auff ein Garten-Bett / je eine einen Schuh weit v andern gestecket.

Man wirfft in jedes Loch zwey oder drey Saamen-Bohnen.

Bohnen zur Saat lässet man Stengel stehen/biß die Schaalen dü schwartz werden.

Wann die Bohnen anfangen auffzuwachsen/ stecket man zu dense hohe Garten-Stecken und Reiser / daß sie daran auffsteigen / und w können.

5. **Erbsen** werden am besten in einem guten sandichten Grund in mehr/als in Garten/ ohne Ordnung/ um das erste Viertel im Vollmo säet.

Nota. Die Erbsen-Saat solle/nach alter Weiber Glauben/ geschehen neun biß 12. Uhr Vormittags/weilen sie vermeinen / so viel di schläget/ so viel Erbsen sollen in den Schotten werden.

2. Erbsen/so man im Garten pflantzen will / sollen fünff biß sechs E in die Pflantz-Löcher / ein jedes einen Schuh weit von dem andern / eing werden.

3. Früh-Erbsen sollen gesäet werden/wann die gröste Kälte vorbey

4. Zur Saat erwählet man die beſten/und nimmt ſelbige auch zu ſolcher
eß Mondes/wie ſie geſäet worden/nemlich/um das erſte Viertel / jedoch
s näher zum Vollmond/ab.

Linſen ſäet man in eine wolgearbeitete/ſandichte Erde/ ſo vor dem Win-
on einmal umgraben.

. Die Wartung und Pflantzung der Linſen iſt wie bey den Erbſen: Ob-
j man denſelbigen keine Reiſer ſtecken darff.

Erdbeer werden in gemeine gute Garten-Erde verpflantzet und außgeſäet.

. Wann man ſie verpflantzen will/ſo hebet man ſie im Wald/mit ſamt der
aus/ und verſetzet ſie in den Garten.

. Wann man ſie ſäen will/ſo nimmt man zeitige Erdbeer/wäſchet ſie in ei-
chüſſel voll Waſſer/alſo/daß der Saame auff dem Waſſer bleibet. Die
er nimmt man zum Verſpeiſen heraus/ das Waſſer aber / zuſammt dem
ien/gieſſet man auf ein darzu zugerichtetes ſandichtes Land / worinn ſie
achſen.

. So man aber von einem andern Garten gute Pflantzen haben könte/ ſo
ſſer/als mit dem Säen/und hat man deſto weniger Mühe.

. Auf jedes Gartenbett macht man vier Reihen im Verſetzen/ und ſollen
ien Setzlinge von der alten Pflantzen / ſo den Sommer über bey den
eln gemacht worden/genommen/und nach Jacobi/zween oder drey Ta-
dem Vollmond/verpflantzet werden.

. **Will man ſonderliche ſchöne Erdbeer haben/ ſo hat man nach-**
es in Acht zu nehmen:

Man muß das Unkraut auf dem Gartenbett um die Erdbeer fleiſſig
außjetten.

. Bey jeder Pflantze ein kleines Stecklein ſtecken / und die Erdbeer mit
dem Stiel daran heffte n/alſo/daß ſie nicht auff die Erde zu hangen
kommen.

I. Die Abſetzlinge an der Wurtzel muß man alle hinweg nehmen / biß
daß die Erdbeer zeitig werden.

. Die Gartenbette / wo man Erdbeer hin pflantzet / ſolle man nicht alt
werden laſſen/ſondern faſt jährlich neue zurichten; Dann was vier
oder fünff Jahr alt wird/dienet nicht mehr.

Vor den gröſten Froſt ſolle man die gröſten Blätter hinweg thun/
oder abſchneiden/hernach ſelbige mit kurtzen Miſt überlegen / dar-
von werden ſie ſehr verbeſſert/und zeitigen bald.

. Will man ſpat im Jahr Erdbeer haben/ ſo ſchneidet man ihnen die
beſte Blumen hinweg/und läſſet ſie nicht wachſen / ſo kommen ſie
ſpät herfür/ und werden langſamer zeitig.

8. Senff wird in gute Garten-Erde im Frühling und wachſenden M
geſäet.

1. Wird gegen dem Herbſt reiff.

9. Artiſchocken pflantzet und ſäet man an einem Ort gegen Mittag.

1. Die Erde wird Knies-tieff außgegraben / und mit altem Miſt ver
get.

2. Im Majo und Vollmond ſetzet man die Pflantzen / ſo bewurtzelt S
von alten Stöcken ſeyn ſollen / je eine von der andern drey Schuhe weit.

3. Will man ſie ſäen / ſo nimmt man die Saamen-Kernen von den
ſchocken / weichet ſie über Nacht in ſüſſes Waſſer zuvor ein / ſteckt hernach
zu Ende deß Mertzens / oder angehenden Aprills / im Vollmond in gute w
miſtete und zugerichtete Erde / und jettet ſie bey Zeiten / ſo können ſie wo
erſte Jahr Frucht bringen.

4. Wann man die Artiſchocken zum Verſpeiſen abgeſchnitten / ſo ſc
det man gegen dem Winter den noch ſtehenden Stengel / biß auf die Erde
weg / ſchüttet hernach Erde in den Kelier / oder Garten-Gewölb / pflantze
dann dieſelbige darein / und ſetzet ſie im Frühling wieder aus / je eine von d
dern drey Schuhe weit.

5. Nach dieſem Ausſetzen werden ſie den Sommer über ſo ſtarck und
kommen / daß man ſolche den künfftigen Winter nicht außſetzen darff / ſo
man läſſet ſie im Garten ſtehen / und decket ſie nur mit Miſt zu.

6. Ehe man ſie mit Miſt bedecket / ſo ſchneidet man die Blätter ab / b
einen halben Schuh von der Erden / die noch ſtehende Abgeſchnittene b
man zuſammen / wie Endivien / bedecket ſelbige / biß auff den halben Theil
Erde / und thut darüber etwas Pferd-Miſt / damit dieſelbige für dem Froſ
Regen ſicher bleiben / und läſſet ſie den Winter über alſo ſtehen.

7. Gegen dem Frühling macht man die Erde um die Artiſchocken w
um etwas hinweg / und nimmt im Monat Majo / im Vollmond / alle S
hinweg; Von dieſem ſucht man zum Verpflantzen die beſten auß / ſo bek
man neue Stöcke / ſo bedarff man des Säens nicht.

Nota. Die Auffdeckung der Artiſchocken ſolle nur alle vier Tage / und
auf einmal geſchehen / damit die Lufft anfänglich nicht Schaden
möchte / und ſie deroſelbigen gewohnen.

Was noch von langem Miſt übrig / thut man hinweg / den kurtzen g
man unter oder zwiſchen die Pflantzen.

8. Die jungen Augenſchoß / ſo an den Seiten der alten Stöcke ſt
nimmt man zu Pflantzen / ſamt ſo viel Wurtzeln / als man immer haben
Dann ſo bekommen ſie deſto leichter / und tragen den nächſten Herbſt Frü

t ſelbige in gute Erde/ ſo zuvor zwey- oder dreymal wol gemiſtet und ge-
iſt/ vier oder fünff Schuhe weit von einander / je nachdeme die Erde gut/
chlecht iſt; Dann ſo die Erde ſandicht und leicht/ ſo pflantzet man ſie näher
men. So aber die Erde feſt iſt / ſo bekommen die Artiſchocken gröſſere
ter und Köpffe/ wie auch mehr Neben-Zweige.

9. Man kan die Artiſchocken biß zur groſſen Kälte ſtehen laſſen ehe man ſie
mlet/ hernach den Winter über in einem warmen Keller verwahren.

10. Man ſammlet ſie von einem Tage zu dem andern/ je nachdeme man ſie
ff/ oder ſelbige verſpeiſen will / und nimmt Anfangs die Gröſten alſo nach
der/ je nachdeme ſie fort wachſen/ und ſich verſtärcket haben.

ta. Die Meyerin oder Hauß-Mutter unſers Hofes hat hierbey auch zu wiſſen/ daß diejenige Artiſchock Diſtel-Blumen / ſo Purpur- oder Viol-braune Bärte haben/ wann man ſelbige in der Lufft trocknet/ gut zu dem Käßmachen ſeynd / denn man ſelbige an Statt des Lips oder Loffs (ſo vom Kalbs-Magen kommt/) nehmen kan.

Garten-Schwämme ſeynd ins gemein bekandt; Als da ſeynd ſchwämme/ Pfifferling/ Rehling/ und dergleichen; Ihre Pflantzung im n geſchiehet auff nachfolgende Weiſe:

Mann nimmt Abſchnitt von dergleichen Schwämmen / wann man ſie t/ und in der Küche zurichten will/ wie auch alles Wurmſtichiche/ wirfft s auff ein Miſtbett / ſo von kurtzem verweſenen Miſt gleichſam zur Erde n iſt/ ſchüttet auch das Waſſer / darinn die Erd-Schwämme abgewa- vorden/ darauf / ſo werden bald Schwämme wachſen / ſo man verſpeiſen nd mag man ein ſolches Schwammen-Bett im Garten / wo es recht zu- et iſt, zwey oder drey Jahr lang genieſſen.

a. Das jenige Waſſer / worinnen die Erd-Schwämme geſotten wer- den/ wie der außgepreßte Safft der Schwämme; Wann man ſelbi- an der Buch-Bäume Wurtzel gieſſet / werden darvon bald viel Schwämme auffwachſen.

Von Kräuter- und Artzney-Gärten.

Nachdeme wir nun bißhero in möglichſter Kürtze den Küchen-Garten in beſehen; Die Nothwendigkeit/ ſamt dem Nutzen und Genuß deſſelben/ tet: Als wird nicht unbillich ſeyn/ daß wir der Hauß-Mutter auch An- geben:

Wie man einen nützlichen Kräuter- und Artzney-Garten pflantzen und anrichten solle.

Darbey hat die Hauß-Mutter/oder der Artzney-Gärtner/ nachfolg in Acht zu nehmen:

I. Den Grund/oder Landboden.
II. Die Grösse und Anlage deß Gartens.
III. Die Außtheilung und Einfassung desselben.
IV. Den Unterscheid der Saamen/ Kräuter/ Wurtzeln/ Gewächsen.
V. Die Pflantzung.
VI. Die Wartung.
VII. Die Einsammlung.
VIII. Die Verwahrung.
IX. Den Gebrauch.

I. Den Grund und Boden deß Artzney-Gartens anbelangend: solle derselbige solcher Gestalt beschaffen seyn/daß er nicht zu läimicht/ dürr sandicht/noch steinicht und letticht/auch nicht zu wässericht/ sondern wie wi chen in der II. Abtheilung dieser Claß beschrieben haben/beschaffen seye.

II. Die Grösse und Anlage betreffend / so nehmen wir darzu die b Viertel/ so bey der Einfahrt auff der lincken Hand gegen der Hof-Mauer legen/und in der Figur mit ⏥. und ℳ. bezeichnet/ dessen Breite ist ein hun und zehen Schuhe. Die Länge aber samt dem Haupt Weg/ zwey hundert und sünfftzig.

III. Die Außtheilung und Einfassung dieses Gartens/kan nach lieben geschehen/ je nachdeme man grosse / oder allerhand kleine Kräuter Wurtzeln darein pflantzen will; Ins gemein werden die Artzney-Gär gleichwie die in den Küchen-Gärten getheilet / und die Länder Wechs Weise geleget. Wann aber diese beyde Viertel gegen dem Blumen-Ga angeleget/und mit demselben eine Grösse und Proportion haben/ als wollen derselben Felder auch/gleich denen im Blumen-Garten/ außtheilen.

Die Einfassung der Länder sollen zum Bestand mit rund umgesetz aufrechten Steinen/so auffs wenigste vier Zoll dick / und anderthalben Sch hoch über der Erde/auch in einander gespündet/ gemacht/ die Gänge aber/ auch deß Blumen-Gartens/ sollen mit groben / weiß oder rothen Sand u Kieß außgeschüttet werden.

IV. Den Unterscheid der Saamen / Kräuter / Wurtzeln und G wächsen/so zur Artzney gehörig/zu wissen/so seynd derselben sehr viel und ma cherley; Wir lassen aber selbige den Apotheckern/und setzen zur Hauß-Artz

n

achfolgende / wie wir ſolche in der XI. Claß bey der Monatlichen Pflan-
im Artzney-Garten angewieſen haben / dem Artzney-Gärtner / und der
Mutter zur Nachricht / wie ſelbige in Teutſch- und Lateiniſcher Sprach /
Memorial dienlich / in folgender Ordnung:

er-Menig/	Agrimonia.
ntwurtzel/	Enula, Helenium.
pfferwurtz/	Acetoſa.
ß/	Aniſum.
gelica/	Angelica.
n/	Aron.
ſtemenkraut/	Scabioſa.
drian/	Valeriana, Ponticum, Phu.
	1. Paluſtris minor, die ſumpffichte.
	2. Sylveſtris, wilde.
	3. Rubra, rothe.
	4. Cœrulea, blaue.
ſamkraut/	Mentha Sarracenica, Mentha Græca.
edicten-Wurtzel/	Radix Caryophyllatæ.
onien/	Betonica, Vetonica, Ceſtron.
ſuß/	Artemiſia.
ue Lilien/	Iris, Lilium Cœleſte.
ue Violen/	Melania, Cybeliæ Martiæ.
agen/	Borrago.
ksbart/	Tragopogon, Barbula Hirci.
twurtz/	Geranium Hæmatitos, Roſtrum gruinum.
kraut/	Centinodium, Sanguinaria.
lien/	Baſilicon, Ocimum.
wurtz/	Cardopatium, Carlina, Meum, Meu.
delblümlein/	Palma Chriſti minor.
uellen/	Prunella, Conſolida minor.
nell/	Pimpinella.
menkreß/	Naſturtium aquaticum,
nklau/	Branca Urſina.
münt̃z/	Calamintha montana.
rell/	Bacæ Alkekengii.
nwurtz/	Scrophularia Caſtrangula,
rwurtz/	Gentiana.

Bruchkraut/	Aster, Amicus, Stellaria.
Burtzeldorn/	Tribulus Terrestris.
Creutzwurtz/	Cruciata, Gentiana minor.
Christwurtzel/	Helleborus niger.
Camillen/	Chamæmelum, Chamomilla.
Costwurtzel/	Costus.
Dreyfaltigkeitsblümlein/	Flores Trinitatis, Viola Flammea.
Dürrwurtz/	Conyza,
Eppich/	Apium { Palustre, Montanum, Petræum, } { Wasser- Berg- Stein- } Eppich
Erdbeerkraut/	Fragaria.
Erdnüß/	Cyclamen, Panis Porcinus.
Erdbeer/	Fraga.
Ehrenpreiß/	Veronica.
Eysenkraut/	Verbena.
Enzian/	Gentiana.
Fünffingerkraut/	Quinquefolium, Pentaphyllon.
Fingerhut/	Digitalis.
Fischmünz/	Mentha aquaria, Sillymbrium.
Fleckkraut/	Persicaria.
Gülden- oder Edel-Leberkraut/	Epatica nobilis, Trifolium nobile.
Gelbe Negelblumen/ oder gelbe Negel-Violen/	Cheiri, Viola lutea, Viola Saxatilis.
Gleckenblumen/ Agleywurtzel/	Viola Mariana Media.
Gundelreben oder Gundelman/	Hedera Terrestris.
Gensrich/	Anserina Polygonion.
Gamanderlein/	Chamædrys.
Gottesgnad/	Pes Columbinus.
Gülden Günzel/	Consolida Media.
Gänßwurtzel/ oder Gänßkraut/	Anserina Potentilla.
Goldäpffel/	Poma Amoris, Poma Aurea,
Hünerdarm/	Alsine Corchorus.
Hanenfuß/	Ranunculus.
Holtzwurtzel/	Lussia lignea.
Haselwurtz/	Asarum, Azarum.
Hundskürbis/	Bryonia alba.
Hundsdill/	Cotula fœtida, Chamomilla Canina.
Hasenklee/ oder Hasenampffer/	Acetosella.

nköhl/	Sonchus Levis Dioſcorid. Cicerbita.
nelbrand/	Verbaſcum, Candelaria.
wurtzel/	Tormentilla.
nelröſslein/	Lychnis Sylveſtris minima.
rich/	Iris, Eryſimon.
nnes-Träublein/	Ribes.
nger/je lieber/	Chamedrys vulgaris, Chamæpitys.
p/	Hyſopus.
bsblum/	Senecio major, Jacobæa.
mel/	Satureia, Saturegia.
enkraut/	Satyrion, Orchis.
fuß/	Coronopus, Cornu Cervi, Herba ſtella.
ndiſtel/	Dipſacus, Labrum Veneris.
nkraut/	Calamintha.
elkraut/	Cerefolium Gingidium.
raut/	Staphiſagria, Pedicularia.
raut/	Hepatica ſtellata, Matriſylva, Epatica nobilis, Trifolium nobile.
nkraut/	Pulmonaria, Lychen Arborea.
öckel/	Leviſticum.
ßdorn/	Bruſcus, Ruſcus.
hirß/	Lithoſperon, Milium ſolis.
nstreu/	Eryngium.
erwurtz/	Imperatoria, Oſtrutium, Æshentium, Magiſtrantia.
nkraut/	Lunaria minor, Lunaria Botryitis.
endiſtel/	Carduus Mariæ.
kraut/	Sonchus Laciniatus, Sonchus aſper.
enblümlein/	Bellis.
erkraut/	Matricaria.
vurtz.	Helleborus { niger, ſchwartz. / albus, weiß.
erwurtz/	Biſtorta Serpentaria.
lucey/	Ariſtolochia.
ſtentzwurtz/	Tuſſilago major.
nen/	Geniſta.
iſteln/	Eryngium, Centum Capita Plinii.
en/	Ruta.
nelblumen/	Calendula, ſolſequium aureum.

Roßma-

Roßmarin/	Rosmarinus, Coronarius.
Rörlinkraut/	Taraxacon, Altaraxacon.
Stachel- oder Kräuselbeer/ Closterbeer/	Uva spina, Uva Crispa.
Schlüsselblumen/	Primula veris, Betonica alba.
Storchschnabel/	Geranium, Rostrum Ciconiæ.
Steinbrech/	Saxifraga.
Schellkraut/	Chelidonium majus, Celidonia.
Schwartzwurtz/	Consolida major.
Senff/	Sinapi.
Scheißkraut/	Mercurialis.
Springkörner / Springwartz/ Springkraut.	Cataputia minor, Esula vulpina.
Saniekel/	Sanicula.
Seeblumen/	Nymphea alba.
Scharlach/	Flos Scarleti.
Sauerampffer/	Acetosa.
Salbey/	Salvia.
Schabab/	Nigella.
Schwertel/ die gelbe/	Gladiolus, Acorus.
Speck-Lilien/	Caprifolium, Lilium inter Spinas.
Steinwurtz/	Polypodium.
Thymian/	Thymus.
Tausendgüldenkraut/	Centaurium minus.
Taubenkraut/	Verbena, Columbina Herba.
Taubenkropff/	Fumaria.
Teuffelsabbiß/	Morsus Diaboli, Præmorsa succisa.
Täschelkraut/	Bursa Pastoris.
Teutscher Pfeffer/	Zingiber Caninum.
Weißwurtz/	Sigillum Salomonis.
Waldknobloch/	Allium Colubrinum.
Wermut/	Absinthium.
Wundkraut/	Crasula Major, Telephium.
Wullkraut/	Verbascum, Candelaria.
Wallwurtz/	Consolida Major.
Wolffswurtz/	Aconitum Licoctonum.
Wasser-Angelica/	Angelica minor, aquatica.
Wasser-Bathenig/	Scordium.

genuth /	Origanum.
mkraut /	Semen zyna, Semen Santonicum.
dmeister /	Matrisylva, Epatica stellata,
wart /	Cichorium. Cicorea.
nd oder Zeidelbast /	Laureola.
leinkraut /	Uvularia.
glocken /	Volubilis.

Die Pflantzung der Artzney-Kräuter / Wurtzeln und Gewächse angend; So hat der Gärtner unsers Meyerhofs zu wissen / daß wir lben (1.) **von der Zeit der Pflantzung** solcher Kräuter im Artzney- en oben in der XI. Class / von der monatlichen Hauß- und Feld-Arbeit enüge verhoffentliche Anweisung gethan haben / ist anjetzo nur noch übrig /

(2.) **Was bey Pflantzung der Artzney-Kräuter** ferner in acht zu en seyn möchte?

Ehe wir aber in unserer Beschreibung solcher Kräuter fort fahren / so wird er verständiger Artzney-Gärtner selbsten / wissen / daß die meisten Kräuter pflantzet im Felde und wilden Orten wachsen / daselbsten wann man will / örriger Zeit / entweder der Saamen gesammlet oder außgehoben / und in rtzney-Garten / des Gewächses annehmliche Erde und Grund gebracht n.

Es sollen aber alle Kräuter / Würtzeln und Gewächse / jedes in seinen an- lichen Grund zusammen geordnet / und solcher Gestalt verpflantzet wer- nemlich: Alle so einen feuchten und schattichten Ort erfordern / sollen / zu seiner Zeit / wie wir droben in der XI. Class / nach den Monaten / im y-Garten angezeiget haben / in solchen Grunde gesetzet / also auch die einen oder magern Grund haben wollen / Item andere / so einen feisten Grund / und also fort an.

Was demnach ein und andere Kräuter für einen Grund erfordern / setzen rtzlich nachfolgende / befehlen die übrigen den Apotheckern und andern tlern / bevorab weiln nachfolgendes in der Class von der Hauß-Artzney in mehrers nachzusehen seyn wird.

A.

ckermenig / welche sonsten auch Odermenig genennet wird / muß in dürren steinigten Grund in Schaden gepflantzet werden / bedarff keiner lichen Wartung.

Alantwurtz solle nicht gesäet / sondern von Schossen und Abrissen der tzel / in wolgebauete und gemischte Erde / so nicht zu feucht / jedoch schatticht setzet und gepflantzet werden.

Angelica wird in guten und wolgebauten Grund gesäet / muß zum öf begossen und gejettet werden.

Attich muß in wolgemistes Land und etwas feuchtes Erdreich gepfl und nicht gesäet werden.

Augentrost will haben dürren / schattichte und feuchten Grund. W von der Wurtzel und nicht vom Saamen.

B.

Baldrian muß in feucht und wolgemisten Ort gesetzet / und zum öfte gossen werden.

Bethonien muß man an eine Mauer in kalt- und feuchte Erde säen / im Schatten pflantzen / weil sie die Sonne nicht wol leiden können.

Berenklau will einen steinichten und feuchten Grund haben. Muß auch / so mans im Garten pflantzen will / von unserm Artzney-Gärtner fleiß wartet werden.

Bingelkraut wächset gerne bey den Weinstöcken / wird gesäet. W sonsten im Wilden. Bedarff keiner sonderlichen Wartung.

Nota. Wiewol dieses Kraut gerne in den Weinbergen wächset / s der Artzney-Gärtner selbiges doch bey keinem Weinstock pfla weiln solches den Wein böß und unschmackhafftig machen soll.

Benedictenkraut oder Wurtzel kan man auß dem Felde oder wilden in die Gärten unter die Hecken oder andere Neben-Garten-Länder setzen sie gern an einem feuchten und schattichten Ort wächset.

C.

Cardobenedicta wird in eine wolgebaute Garten-Erde gesäet / vieln jettet / und zum öfftern begossen.

E.

Erdbeerkraut kan in den Schatten unter andere Kräuter gesäet u pflantzet werden.

Nota. Das Erdbeerkraut wird durch keine giftige Thiere vergifftet

Eibisch will feiste und feuchte Erde haben. Man kan sie säen und tzen.

Entzian will sonsten einen hohen / feuchten / lüfftigen und schattichte haben.

Eisenkraut ist zweyerley Geschlechts kan beydes an ein feuchtes Ort s und gepflantzet werden.

Eberwurtz erfordert einen Sonnen reichen / dürren und stein Boden.

Egelkraut muß in einem feuchten und schattichten Ort gepflantzet w

Ehrenpreiß ist zweyerley Geschlecht / kan in jede trockene Erde / so Sonn genugsam beschienen / gesäet und gepflantzet werden.

F. Fen

F.

rauendistel wächst am liebsten / so wol von Wurtzel als Saamen / an und ungebauten Orten.

ffinger-Kraut muß in einen tieffen und wässerichten Ort in Schat- flantzet werden.

G.

nserich wächset am liebsten auff wilden / ungebauten und feuchten n.

rben oder Schaafs-Graß will feistes und feuchtes Erdreich haben.

ßbart / feucht und schatticht / muß offt begossen werden.

uchheyl wächset ebenmässig gern im Schatten / wo es feucht / Hecken Stauden im Walde hat.

ßblat wächset allenthalben / bedarff keiner sonderlichen Wartung.

ldengünsel wird im Wilden auff dürren und steinigten Gebürg am gefunden.

ndelreb / an einem feucht und schattichten Ort / muß offt begossen werde.

H.

aselwurtz / an einem dürren / magern und schattichten Ort / und lieber tzet als gesäet.

rtzgesperr wird im Wilden ungepflantzet gesammlet und gefunden.

sch-Zung in einen feuchten / rauhen / steinichten und sandichten

a. Hirschzung hat keinen Saamen: Man schneidet nur die Blätter ab / und muß die Wurtzel nicht außgerissen werden.

ndszung wird in sandichten und ungebauten Orten am liebsten gefun-

I.

änger / je lieber / wird gesäet in dürre Stein- und sandichte Erde.

annesKraut / in trockne / steinichte und ungebaute Erde / man kans d pflantzen.

K.

ttenkraut bedarff keines sonderlichen Pflantzens / wächset von dem en und der Wurtzel / will dürres / trocknes und ungebautes Land haben.

abenkraut an einem feuchten und schattichten Ort. Wann mans t / muß mans offt begiessen.

bkraut wächset in allerley Grund und Boden / bedarff keine sonderli- rtung noch Baues.

ipperrosen seynd gerne in feisler und wolgebauter Erde.

M.

Mannstreu/ in ein ungebautes / uneben und dürres Land.
Meer-Hirß wächst lieber vom Säen als vom Pflantzen.

N.

Natter-Jünglein in feisten wolgebaut- und feuchten Ort oder B
Natterwurtz / die grosse in schattichte und gute Erde/ und
die kleine in feucht- und wässerichten Boden.

O.

Osterlucey / wird in feiste und fruchtbare Erde gesäet.

P.

Peonien in trockne Erde / wird gesäet und gepflantzet.
Pestilentzwurtz/ in einem feuchten und frischen Grund bey dem W
Pfefferkraut wächst in jeder gemeiner Garten-Erde gerne. Man
pflantzen/muß fleissig gejettet und gemistet werden.
Pappeln werden im Herbst gesäet/ wachsen in der Garten-Erde/ s
und feuchte seyn solle.
Nota. Je kleiner Pappeln / je besser. Wann sie vier oder fünff Blä
haben so verpflantzet man sie / bleiben aber schmackhäfter/ so m
stehen lässet. Man muß sie offt säubern und jetten. Bindet die S
ter zusammen / so werden sie schön dick. Oben eine Scherben
flachen Stein darauff / so bekommen sie keinen hohen Stengel

R.

Roßhub oder Huff-Lattich in feucht und nasse Erde gepflantze
offt begossen.

S.

Sanickel / in feiste Erde in Schatten. Wird vom Saamt un
Wurtzel gezeuget.
Schöllwurtz säet man im Hornung im Schatten.
Steinfahren oder Steinbrech / groß und klein / wird in dürr lei
ten Sand und steinigten Grund / von dem kleinen Körnlein / welche unt
der Wurtzel stehen / gesäet.
Singrün wächset gern im Schatten und feuchten Orten / unt
Hecken.
Schaafsheu / in feuchte Erde im Schatten.

T.

Tausendgüldenkraut/ in feisten wolgebauten Grund / will mit
gezeuget werden.

T

Teuffels Abbiß wächst an allen wilden Orten/ bedarff derowegen keine
rliche Wartung.

W.

Weißwurtz in dürr und hohes Land gepflantzet.
Wundkraut. Vide Knabenkraut.
Wollenkraut in steinichten und sandichten Grund.
Wasser Bethonica (Scordium) wird von abgebrochnen jungen Zweig-
n den Wurtzeln in feuchte Erde gepflantzet.
Wallwurtz an einen feuchten und nassen Ort.
Wallendistel von Wurtzel und Saamen gepflantzet/ in ein wüstes und
bautes Land.

Nota. Andere Kräuter / so in den Artzney Garten gehören/ und hierobe
beschrieben worden/ hier aber/ wegen Vermeidung vieler Weitläufftigkeit/ mit Fleiß übergangen / und unwiederholet gelassen / hat der Artzney-Gärtner an gehörigen Orten entweder in diesem unserm Tractat / oder bey andern derentwegen nachzusuchen.

I. Die Wartung der Artzney-Kräuter / und was sonsten denselben
höret/ ist schon Berichts an jenen Orten zur Genüge angezeiget/ das übrige
dem Gärtner oder Hauß-Mutter überlassen. Was ferner
II. Die Einsammlung / wie dann auch
III. Die Verwahrung solcher Kräuter / Wurtzel und Gewächse anbe-
et / so hat man in der Monatlichen Hauß- und Feld-Arbeit der XI. Class
rtzney-Garten nachzuschlagen / auch anderer Orten des Tractats hin- und
er zu sehen.
. Den Gebrauch derselben hat die Hauß-Mutter in der Class
er Hauß-Artzney nachfolgendes hin- und wieder fernern Bericht zu holen.

Von den Wein-Gärten.

In vorgenommener Ordnung kommen wir zur Beschreibung eines
ngartens / als den wir wegen seines grossen und sonderbaren Nutzens
vorbey gehen sollen / worbey man dann vorhero absonderlich zu wissen /
vir hierinnen nicht gesinnet / eine Universal-Anweisung zu thun / nemlich
der Wein Baar an allen und jeden Orten in gantz Europa solle
ihret werden? Sondern bleiben / gleichwie bey vorher gesetzten Leh-
also auch in diesem dabey / was man ins gemein bey solchem / hiesiger Ge-
und mittlern Clima des Teutschlandes / als Rhein- Mayn- Tauber-
Necker- Strömmen in acht zu nehmen / lassen aber die Special-Regeln

einem jeden Weingärtner unvorgeschrieben / weiln derselbige / nach seines des Gelegenheit- und Gewonheit sich darnach zu richten hat / und wissen wie er die hierinnen beschriebene Lehren appliciren und zu Nutzen anwe möchte.

Wann demnach der **Wein-Bau** / und was zur Anrichtung und Tung desselbigen gehörig / zu beschreiben ein grosses Werck erfordern Von diesem aber bereits nach unterschiedlicher Länder Gelegen- und Gew heiten ein und andere gute Bücher / von hochberühmten und erfahrne ten geschrieben und vorhanden; als lassen wir wie billich / dieselbige in Würden; Setzen unterdessen unserm Hauß-Vogt / Meyer oder Wein ner / was derselbige vom Wein-Bau zu wissen vonnöthen haben möchte lich nachfolgenden Unterricht. Hat derowegen der Wein-Gärtner in a nehmen:

I. Den Ort und des Landes Gelegenheit.
II. Den Grund und Boden samt dessen Zurichtung.
III. Den Unterscheid der Weinstöcke und Reben.
IV. Die Zeit der Pflanzung.
V. Den Werckzeug / so zum Rebbau gehörig.
VI. Die Art des Pflantzens.
VII. Die Wartung.
VIII. Die schädliche Zufälle und Kranckheiten der W Reben.
IX. Die Zeit der Weinlese.
X. Die Wein-Presse oder Kälter / samt anderm Geschir
XI. Die Arbeit nach dem Kältern.
XII. Weinreb-Künste.

I. Den Ort und dessen Landes Gelegenheit anbelangend; S der Weingärtner unsers Hofs vornemlich dahin zu sehen / daß / wo müglich / n die Situation solches zulassen wolte / man in Anlegung eines Wein-Ga nachfolgendes vermeide.

1. Daß kein Dannen-Wald in der Nähe / dann diese machen die Lufft u und wild.

2. Morast / Fischweyher und andere stillstehende Wasser / seynd w der Nebel und des Frosts / Reiffs und anderer Ungelegenheiten / so dard verursachet werden / den Weingärten schädlich.

3. Es solle auch nächst denen Wein-Gärten kein Wiesen-Grund s dann diese ziehen viel Reiffen nach sich / so den Wein-Reben sonderlich sch lich.

4. m

4. Ingleichen solle nahe an dem Weingarten auch kein Wasser-Bach ; der bey grossem Regen-Wasser überlauffen/und also dem Weingarten aden thun könne.

Derowegen solle man zur Anlage eines Weingartens einen Ort / so et- bergig und abhängig / der allenthalben von der Sonnen beschienen / und en Nord- und kalten Frösten-Winden bedecket seye / erwählen und auß- n.

Den Grund und Boden samt dessen Zurichtung betreffend ; So wissen / daß man darzu außsuchen und erwählen solle.

1. Einen guten und geschlachten Grund/so mit etwas kleinen Steinlein ischet seye.

2. Solle sich mehr auff Sand als Lett ziehen.

3. Solle mehr trocken als feucht seyn.

1. So der Grund hingegen von gar groben Steinen / so seynd dieselbige nderlich im Pflantzen und Bauen der Weinstöcke / muß man derowegen rösten Steine außlesen / und auß dem Weingarten an einen gewissen Ort mmen tragen.

2. Gar zu harter Lett-Grund ist dem Weingarten nicht gut / weil bey r Winters Zeit die Wein-Stöcke in diesem gerne erfrieren. Diesen nd zu verbessern / muß man denselbigen mit Sand vermischen.

3. Grund oder Boden in einem Weingarten ohne Stein / ist ebenmäs- m Reb-Bau nicht gut. Muß man demnach diesem mit grobem Kieß- oder d grüß und Grüen zu Hülffe kommen ; Dann durch solche Steine/wann n der Sonne beschienen/der Weinstock und dessen Reben erwärmet/auch rauben gekocht / und zeitig gemacht werden können.

4. Gar zu nasser Boden ist dem Reb-Bau auch kein Nutz ; Muß dero- n das Wasser durch Löchlein oder Grüblein abgeleitet / oder aber / da der nd sonsten nur zu feucht / mit Kummer von alten abgebrochenen Mauer- verbessert und außgetrücknet worden.

Den Unterscheid der Wein-Reben anbelangend; So werden oige insgemein auff zweyerley Weise betrachtet / seynd demnach solche der.

1. Weiß / oder
2. Roth.

Diese beyderley Arten aber zertheilen sich in specie und eine jede insons- t in viererley Gattungen / nach jedes Landes Art und deroselben Pflan- / werden derowegen jedes Ortes mit sonderlichen Namen unterschieden genennet.

Wie

Wir erwählen und nehmen zu unserm Mayerhof nur nachfolgende/ den Orten des mittlern Teutschlandes / gehen aber deroselbigen Gattun Geschlecht und sonderbahren Nahmen / wegen unnöthiger Weitläufft vorbey / stellen das übrige jedem Weingärtner frey / darzu / und darv thun / nach seinem Belieben.

Seynd demnach die besten Wein-Reben/ und Weinwachs

I. Die am Rhein; als Hochheimer/ Bachracher/ Ringauer/ Wor gauer / Hambacher/ Deudesheimer/ Elsässer/ Reichenweyren/ ꝛc.

II. An der Mosel; Ober-Moßler/ Unter-Moßler.

III. Am Mayn; Klingenberger / Würtzburger / Kitzinger / R Acker / ꝛc.

IV. Am Necker / Heydelberger / Würtenberger / Eßlinger / bronner.

V. An der Tauber / unterschiedliche gute Gewächs.

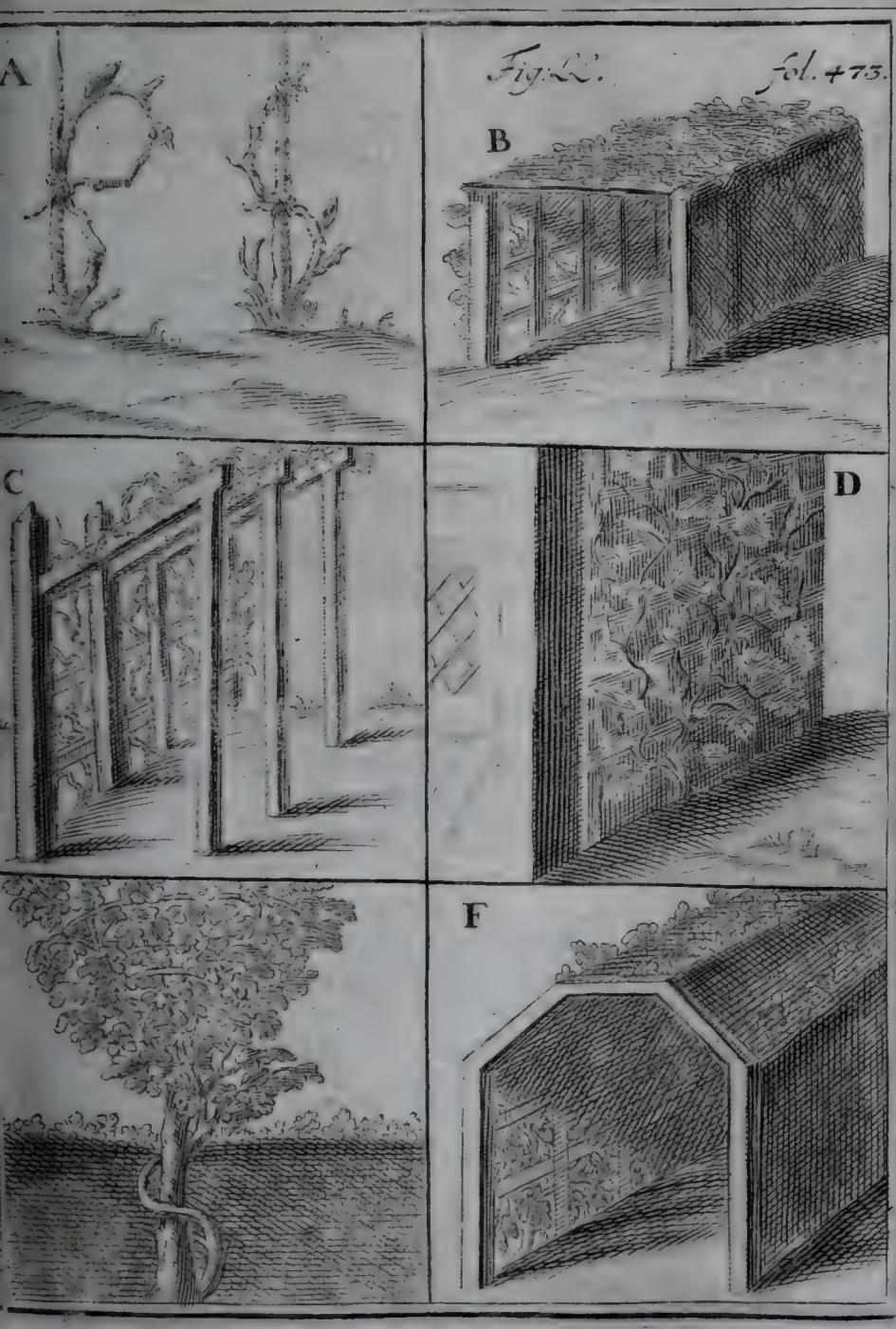
XI. Die Zeit der Pflantzung betreffend; So hat der Weingärtn fers Mayerhofs sich zu richten nach jedes Landes Art und Unterscheid des und haben wir von der Zeit des Rebbauens im Weingarten oben in d Class umständige Nachricht jedes Monats durchs gantze Jahr verhoffe zur Genüge Anweisung gethan. Nemlich im

11.	I.	Jenner. Misten und Sencken. Pfähl spitzen.
12.	II.	Hornung. Schneiden. Pfählstecken. Anbinden. Umh Impffen. Beschneiden.
1.	III.	Mertz. Schneiden. Einlegen. Hacken. Impffen. schneiden.
2.	IV.	Aprill. Räumen. Stein außlesen. Hefften.
3.	V.	May. Hacken und Binden.
4.	VI.	Juni-oder Brachmonat. Jetten.
5.	VII.	Juli oder Heumonat. Hacken. Hefften.
6.	VIII.	Augusto. Hacken. Blatten. Schneiden. Jetten.
7.	IX.	September. Räumen. Pfähl fest schlagen. Hefften.
8.	X.	October. Weinlese.
9.	XI.	November. Pfähle außheben. Auff Hauffen Tüngen. Einlegen.
10.	XII.	December. Misten. Sencken. Pfähl spitzen.

V. Den Werckzeug/ so zum Rebbau erfordert wird/ anbelangen hat man darzu vornemlich nachfolgende Stücke vonnöthen.

1. Ein Karst oder Weingart-Haue/ damit die Erde außzuhau Pfähle damit einzuschlagen. Lit. A.

B
C
E
F
D
G
H
I
K
M
L


A
Fig. 22.
fol. 473.
B
C
D
F

. Eine Schauffel zum Auß- oder Umgraben. B.

Ein starckes Hackmesser / so man etlicher Orten einen Reiß-Ha-
ennet / damit das Gesträuß und Hecken / wie auch anders Holtz / so ver-
lich seyn möchte / abzuhauen / Item die Pfähl damit zuzurichten und zu
. C.

4. Eine Reb-Heppe / so insgemein bekannt / von gutem Zeug / so
seyn solle / die Reben damit abzuschneiden. D.

5. Ein kleines Hand-Beyl / zur Spitzung der Pfähle und andern
en im Weingarten dienlich. E.

6. Ein von Weyden geflochtenen Rückkorb / damit der Tung
en Reb-Berg oder in den Weingarten getragen wird. F.

7. Ein Handkorb / damit Erde in den Weingarten / und Steine her-
tragen. G.

8. Ein Schubkarren / damit die Tung in dem Weingarten / und die
ne herauß zu führen. H.

9. Eine Wein-Butte / damit die Wein-Trauben in der Wein-Lese
rotte und Wein-Kälter / wie auch den Most damit in den Keller zu tra-
I.

10. Ein kleiner Hand Kübel zum Trauben lesen / wie auch den
auß den grossen Kelter-Kuffen in die Wein-Butte damit außzuschöpf-
K.

11. Weingarten- oder Reb-Pfähle von Dannenholtz / sollen sieben
he lang und einen starcken Zoll dick seyn. L.

1. Junge Weyden / zum hefften des Wein- und Rebstocks. M.
Besiehe die Figur K. K.

. Die Art des Pflantzens wird auch nach jedes Landes Gewon- und
enheit verrichtet; und setzen wir hiervon nachfolgende:

1. Die gemeine Art / so am meisten / so wol am Gebürge als in der
e obbesagter Orten gebräuchlich / und geschiehet dieselbige mit Dännen-
len / an diese werden die Wein-Reben gebunden und angehefftet / wie in
g. LL. bey Lit. A. zu sehen.

Die Dannen-Pfähle werden auff dem Schwartzwald / Spessert / und
er Orten / wo Dañen-Wälder seynd / gemacht / hernach hin- und wieder ins
verführet / dem hundert oder tausend / nachdeme die Zeit wolfeil oder
/ angeschlagen und verkaufft. Insgemein kaufft man sonsten das Hundert
. Kreutzer oder 1. Ort eines Rheinischen Gülden.

2. Die zweyte Art / so man Kammer-Latten nennet / werden / die
stöcke nur ohngefehr 3. Schuhe hoch über der Erde / auff eichene Stotzen /
n Stifel oder Stöffel nennet / auff überzwerge gelegte Höltzer ange-

hefftet / also daß man darunter gebückt durchkriechen muß / wie in der Fig
LL. bey B. zu sehen.

Diese Art ist an der Bergstraß / und hieroben am Rheinstrom / wie a
gegen dem Lotharingischen Gebürge und gegen dem Elsaß / wie auch an e
chen Orten des Neckerstroms und andern Orten gebräuchlich / die auffre
Höltzer (Stifel oder Stöffel / so von Eychen-Holtz / sollen 4. biß 5. Zoll
seyn / und unten / ehe man sie in die Erde gesetzet / für die Verfäulung gebra
von 2. biß 2½. Schuh tieff in die Erde eingesetzet werden.

3. **Drittens ist auch eine Art von Kammerlatten**/ so man in
Höhe ziehet / und Gäng weiß setzet / also daß man darunter spatzieren gehen /
Sonne aber solche / so wol von vornen als hinten / genugsam bescheinen kan.
siehe die Figur C.

Nota. Diese wie auch vorhergehende Art der Kammer-Latten / brin
am meisten Trauben / kosten zwar anfänglich viel zu bauen / an H
Stöffeln / Nägel und Banden / so sie aber einmal gemacht / so
man hernach viel Jahr lang nichts anders daran zu thun / als
man die Wein-Reben / wo sie ledig und loß / mit Weyden wie
anhefte und binde.

4. **Die vierdte Gattung** ist der vorigen fast gleich / nur daß man d
an einem Gebäu / Hauß / Mauer oder Wand gegen die Sonne gerich
auftziehet / auch zu Erspahrung der Unkosten / damit man nicht jährlich da
zu flicken und zu hefften hat / werden eiserne Hacken in die Wände oder Mau
gemacht / in diese leget man eiserne Latten / lässet an der Wand oder Mauer
Stöffel / wann man will / auch einsetzen / ziehet den Weinstock daran hina
breitet und hefftet denselbigen mit Kupffer-Drath an die Latten / wie in der Fi
D. mit mehrern zu sehen.

5. **Die fünffte Art** ist an unterschiedlichen Orten insonderheit am
bern Rheinstrom bey Straßburg und sonsten im Elsaß / wie auch außländi
Orten bekannt und gebräuchlich / nemlich:

Man pflantzet den Wein- oder Reb-Stock an sonderbare hohe Kirsch
Bäume / so um das Acker-Feld oder Gärten stehen / derer Aeste sich außein
der breiten Gabelsweise / und hernach mit unterschiedlichen Reiffen / gleich
man zu grossen Fässern brauchet / gebunden und gefasset / da alsdann der W
Stock herum gezogen wird / wie die Fig. E. anweiset.

6. **Die sechste Art** ist eine sonderbare Manier / so nur zur Lust in
Spatziergängen in die Gärten und selten in das Felde angeordnet wird.
die Wein-Reben an eichenen Höltzern auff- und Bogenweiß zu beyden S
darüber zusammen geführet werden; da dann bey Zeitigung der Tra
man das Laub und überflüssiges Holtz von innen und aussen / insond

n über und unter dem Bogen / abnehmen / und alſo dem Sonnenſchein
atz machen muß.

Dieſe Art iſt nicht allein bey groſſen Reichs-Städten am Rhein / als
ln / Trier / Franckfurt / Straßburg / ꝛc. ſondern auch bey Fürſtlichen /
äflichen uud Adelichen Gütern auff dem Land hin und wieder bekannt und
er Figur F. zu ſehen.

VII. Die Wartung der Wein-Stöcke und auß Reb-Baues betref-
d; So iſt zu wiſſen / daß gleich wie voriges / alſo auch dieſe Arbeit ſich rich-
muß nach des Landes Herkommen und Gewonheit / iſt aber vornemlich
chfolgende.

I. Miſten.
II. Schneiden.
III. Einlegen.
IV. Hacken.
V. Stickeln.
VI. Erbrechen.
VII. Hefften.
VIII. Jetten.

Ehe wir zum Unterrichten beſagter Arbeit kommen / hat der Weingärt-
zu wiſſen / daß wir dieſes nicht nach der Ordnung geſetzet / nemlich wie eine
beit auff die andere folgen ſolle / weil dieſelbige nicht allein an einem Ort wie
dem andern / ſondern man ſich nach des Landes Gewonheit und altem Ge-
uch darmit richten muß / als zum Exempel / alhier am Rheinſtrom folgen
Arbeiten dergeſtalt nacheinander / nemlich nachdeme der Grund zu vor zu-
ichtet und getünget worden.

1. Erſtlich ſetzt man die Pfähle ein.
2. Schneidet die Reben.
3. Macht oder bindet die Bögen.
4. Hacket und häuffet man.
5. Schlägt die Pfähl.
6. Hefftet die Reben an.
7. Rühret.
8. Brecht.
9. Bindet.
10. Rühret.
11. Schneidet oben das übrige Rebholtz.

Folget demnach wie man ſich in jeder obenbeſagter Arbeit verhalten ſolle?

I. Das Miſt oder den Tung betreffend / ſo ſolle der Weingärtner un-
s Mayerhofs bey dieſer Arbeit nachfolgendes mercken und in acht nehmen.

1. Was für Miſt zum Wein- oder Reb-Bau dienlich.
2. Die Zeit der Tung.
3. Die Wiederholung deſſelbigen.

1. Zur Tung unſers Weingartens iſt der jenige der beſte / (1.) ſo den Kühen kommet.

(2.) Nach dieſem der Schaaf- und Geiſſen-Miſt / dieſen leget nur hin und wieder dünne an.

(3.) Der Hüner- und Tauben-Miſt / dieſer kan auch nur hin un geſäet werden.

(4.) Der Gaſſenkoth / ſo derſelbige auff Hauffen / und aller zu men geſeget und verfaulet / iſt zu den Weingärten / inſonderheit zu den W bergen / und wo die Reb-Stöcke an den Rainen ſtehen / dienlich.

(5.) Da der Boden oder Grund des Wein-Gartens etwas feucht re / ſo dienet zur Tung der Kummer von alten abgebrochenen Mauerwerc

(6.) Ferner wird unter die beſte Tung gerechnet / alles Abſchabſel von gamentern / Kammachern / Hörner von Schaafen / Böcken und Geiſſen gleichen die Klauen von Ochſen und Kühen / deßgleichen die Beine.

(7.) An dem Gebürg des Rheinſtroms / inſonderheit bey Bacherach S. Göar / Poppert / ꝛc. wo viel Schieferſteine ſich befinden / werde Weinberge von dem kleinen Geſchilff der Schieferſteine / in Rückkörben die Weinberge getragen und herab geſchüttet; da dann nicht allein der ſtock damit gedünget / ſondern auch durch den Sonnenſchein / die Steine tzet / dardurch die Trauben gekochet und zeitig gemachet.

Zu vermeiden hat man nachfolgende Tung.

1. Vom Menſchen-Koth / dann dieſer iſt hitzig.
2. Von Roſſen oder Pferden.
3. Von Schweinen.
4. Aller andere Miſt / ſo nicht genugſam verfaulet / iſt zu dieſer T nicht dienlich / weiln derſelbige den Wein am Geſchmack verderbet / und Art verändert.

2. Die Zeit der Tung betreffend / ſo hat man ſich nach des Landes won- und Gelegenheit damit zu richten / in deme einanders den Grund an e warmen Ort zu tungen: Alſo auch ein anders an einem kalten Ort.

Insgemein aber ſolle das Tungen geſchehen im neuen Liecht des Mo dann um dieſe Zeit faulet derſelbige leichtlich und bald / mag derowegen beſſere Würckung thun.

An warmen Orten trägt man nach dem Herbſt die Tung auff Häu in die Weingärten / damit der Regen und Feuchte des Schnees die Kra den Rebwurtzeln führen möge.

An **kalten Orten** trägt man die Tung im Frühling in die Wein-
ten.

Nota. Man hat sich aber zu solcher Zeit der Tung in den Weingärten/ nach jedes Grund und Bodens Beschaffenheit / nach des Landes Art und Gewonheit zu richten / damit man davon mehr Nutzen als Schaden haben möge.

In der XI. Classs von der monatlichen Hauß- und Feld-Arbeit ist die Tung et worden.

Erstlich im Januario, oder Jenner. Hernach
im December, oder Christmonat.

Die Wiederholung der Tung / oder wie offt man tüngen solle / hat Weingärtner zu wissen / das was zuvor gesagt / auch in diesem Stück solle chtet werden; Dann offt nach der ersten Tung die Wiederholung nur rey Jahre geschiehet / wie an dem Gebürg des Rheinstroms bekannt und uchlich.

Das Schneiden der alten Rebstöcke anbelangend / hat der Wein-ner nachfolgendes in acht zu nehmen.

1. **Die Zeit.**
2. **Den Ort / Grund oder Boden.**
3. **Den Weinstock und dessen Holtz.**
4. **Den Jahrs-Gang.**

Die Zeit des Schneidens anbelangend / so haben wir selbige in der Classs bey der Monatlichen Arbeit im Weingarten angezeiget / nemlich s geschehen solle.

1. Im Februario, oder Hornung. Hernach.
2. Im Mertz. Ferner
4. Im Augusto.

In Schneidung der Weinreben hat unser Gärtner zu wissen / daß solche eschehen solle nach dem Mond.

1. Wann eine Rebe zu viel Holtz und geil ist / solle man sie im abnehmen-Mond beschneiden.
2. Wann eine Rebe wenig und schlecht Holtz / im zunehmenden und eigenden Mond.
3. Andere Reben insgemein schneidet man im Neumond / hernach wech-an jährlich um / und schneidet selbige um den Wädel des Mooß.

Nota. Man solle aber ein Tag vor / oder ein Tag nach dem Neuen den Schnitt / und nicht im Brechen des Mondes thun.

Es solle aber diese Arbeit (wie zum öfftern erinnert worden) nicht anderst

verstanden noch verrichtet werden/als wie solches des Landes Erdreich e
und mit sich bringet.

Die Ursache des schneidens ist / weil die Natur des Weinst
Reben und Schosse treibet / dadurch dann die meiste Kräfften des St
theilet / und also die Nahrung / darvon die Trauben sollen gezeuget/ d
benommen werden.

Bey dieser Abschneidung der Reben hat der Weingärtner zu wis
ein Unterscheid zwischen dem jungen und alten Holtz / so beschnitten
solle/ zu machen seye ;

Ehe wir aber von dem Unterscheid der jungen und alten Wein
etwas melden / hat man zuvor zu wissen ;

2. **Den Ort/ Grund oder Boden**/ wenn man die Reben pflantz
oder schon gepflantzet seynd / daß nach deme solcher Grund mercklich vo
der unterscheiden / also werden die Weinreben auch auff unterschiedlich
geschnitten ; Dann

Ein guter Boden / so entweder von Natur feist / oder durch
und Fleiß zugerichtet worden / bringet viel gröbere und grössere Scho
als dürrer und magerer / so etwann nur an einem Rain stehet ; So
demnach dem Weinston in einem feisten Grund oder Boden mehr
und Holtz lassen / und nicht zu viel hinweg schneiden / damit der Stock
geil / und also gantz unfruchtbar werden möchte.

Hingegen **wann der Grund mager und dürr ist**/ muß man
bigen solcher Gestalt beschneiden / daß man der Sachen auch nicht zu v
zu wenig thue ; dann sonsten der Stock / da man demselbigen zu vie
then wolte / zu sehr genöthiget / daß derselbige endlich gar in Abgang
dürffte.

Anbelangend die Art und Gattungen des Schneidens/
wissen / weil die Stöcke / wie gesagt / unterschieden / also auch die Ung
des Schneidens. Als zum Exempel.

1. Etliche Stöcke so gerne in die Höhe wachsen / muß mann
schaffenheit selbige beschneiden/damit sie nicht zu viel Holtz und wenig
bringen möchten/und also dardurch geändert/ was sonsten ins Holtz
tzo mehr zur Nahrung und Frucht der Trauben kommen möge.

2. Andere Stöcke wollen nach ihrer Art nur kurtz geschnitten se
se tragen weisse Trauben/etlichen aber beliebt ein hoher Schnitt/ und i
gen auch die Bögen gar wol leiden / und werden sehr fruchtbar.

3. Es ist auch noch eine Art / so wol von weissen als rothen (
sen / derer Augen ziemlich weit voneinander / müssen derowegen etw

behalten / und darnach geschnitten werden / von diesem mag man auch
gen machen / denn sie dieselbige wol leiden mögen.

ta. Diese dreyerley Arten seynd nun zu verstehen / wo man niedere
Rebstöcke pflantzet / denn mit dem jenigen / so man hoch ziehen will /
hat es eine andere Beschaffenheit / weil selbige auch länger oder höher
im Schitt müssen gelassen werden / auß vorbesagter aber kan unser
Weingärtner genugsam verstehen / wie er sich mit einem und andern
zu verhalten habe.

n **Weinstock und Holtz betreffend** / weil dasselbige gar ungleich
und zunimmet / als erfordert es auch einen ungleichen Schnitt.

n **wann das Holtz grob** / so stehen dessen Augen weit voneinander /
ie untersten sehr klein / also weniger fruchtbar / muß man demnach
so viel mehr Augen und niemals weniger als vier lassen / welche als-
ugsame Nahrung bekommen mögen / und wird dardurch verhütet /
Stock nicht zu geil werde / sondern fruchtbar bleibe / und dieses ist von
Stöcken zu verstehen.

n **der Stock alt und wenig Holtz hat** / so muß man den Schnitt
hmen / und nach Beschaffenheit der Sache / nur zwey Augen lassen.
iebt hernach schön Holtz / wann aber der Stock mittelmässiger Gattung /
ar zu jung noch zu alt / so lässet man denselbigen im Schneiden drey
und diß ist von weissen Stöcken zu verstehen.

Den Jahrs-Gang anbelangend / das ist / wann der Weinstock viel
ig Trauben bringet / nach diesem solle man sich auch mit dem Schnei-
n / und solle auff ein ungleichen Jahr-Gang auch ein ungleicher Schnitt
emlich

Wann der Weinstock viel Trauben gebracht, und man reichen
nsammlet / so muß man den Stock etwas weniger hoch schneiden / und
ken auch etwas weniger zumuthen / dann sonsten besorglich / daß die
u sehr genöthiget / und im Abgang kommen möchten.

Wann der Weinstock wenig Trauben gebracht / und ein schlech-
st gewesen / wie man zu sagen pfleget / also daß der Stock nur viel Holtz
g Trauben gebracht / so muß man denselbigen desto mehr beschneiden /
benehmen / damit die Krafft / so sonsten ins Holtz gehet / der Frucht
Trauben des Stocks zu Hülff kommen möchte.

Wann der Weinstock aber sich mittelmässig erzeiget / muß man dem-
dem Schneiden auch mittelmässig handeln / und also mit aller besag-
nach der Zeit Umständen und Beschaffenheit des Weinstocks / sich

III. **Das Einlegen der Wein-Reben betreffend**; So hat man a jenigen Orten / da dieses gebräuchlich / folgende Anmerckungen.

1. **Die Beschaffenheit des Orts.**
2. **Den Unterscheid des Weinstocks.**
3. **Die Zeit des Einlegens.**
4. **Die Tung oder Verbesserung.**

1. **Die Beschaffenheit des Orts ist unterschiedlich**; Nemlic selbige ist entweder.

1. Gar gähe und abhängig.
2. Flach oder eben.
3. Mittelmässig.
4. Dürr und trocken.
5. Feucht und naß.

Muß demnach der Weingärtner unsers Hofs seine Arbeit folgende stalt darnach richten und anstellen.

1. **Ist gähe und abhängig** / so solle er die Löcher des Einlegen zween Schuhe und etwas drüber tieff machen / müssen derowegen die R oder Reben zum Einlegen / so lang gelassen werden / damit sie gantz dur Grube reichen / und also wann sie mit Erde bedecket / vom Regen / so n Gähe des Bergs ablaufft / so leichtlich nicht entblösset / und ihnen ihre rung unverhindert geniessen mögen.

2. **Auff flach und ebenen Lande** / macht man die Löcher nur an hal Schuh tieff.

3. **Bey mittelmässigen Boden** kan die Grube nur ohngefehr zehen Zoll tieff eingeleget werden.

4. **In dürr und trockenem Boden** solle die Grube des Einlegens über zween Schuhe tieff gemacht / und die Reben / wie gesagt / lang gelassen genugsam zugedecket werden.

5. Wann der **Boden feucht und naß**; So solle der Weingä unsers Hofs die Grube des Einlegens nicht tieffer als einen Schuh m Dann so man dieselbige tieffer machen wolte / mögten die eingelegte Rebe der Feuchte leichtlich schaden nehmen und faulen.

Nota. Wann die Situation oder Gelegenheit des Orts also besc ist / daß dieselbige nicht allenthalben / wie oben gesetzet wo die Sonne des gantzen Tages haben könnten / dannenhe Reben auch nicht zugleich außschlagen / treiben und herfür men; Hat derowegen der Wein-Gärtner sich mit seiner darnach zu richten / da sie zeitlicher herfür kommen / und si etwas beförchten solle. Dann es nimmer so gut die Wein-D

einzulegen / wann sie schon etwas geschossen und Augen bekommen / als zuvor / weil sie nicht so wol wurtzeln / als da sie noch nicht herfür kommen seynd.

Den Unterscheid des Weinstocks bey Einlegung desselbigen anbe-
nd / so ist derselbige mancherley; Dann
. Etliche seynd alt / andere seynd
. Jung.
. Eine seynd klein /
. Andere seynd groß.
. Etliche haben viel und grosse Ruthen /
. Andere klein und wenig Reben.

Derowegen kan man dieselbige nicht ohn Unterscheid einlegen / worbey
er Weingärtner wissen solle / daß man die alten Weinstöcke / so schlech-
olz haben / nicht gerne einleget.

s solle aber das Einlegen nicht gar unterlassen werden / dann sonsten dar-
ie alten Stöcke gantz in Abgang kommen / aussen bleiben und verderben
l.

. Diesem vorzukommen / so macht man neben den alten Stöcken auff
Seiten zimlich weite und tieffe Gräben / leget hernach die längste Re-
ie gebräuchlich / ein / und solches von Jahren zu Jahren continuiret / und
durch dieses Mittel die unfruchtbaren Reben auffgemuntert und frucht-
macht werden.

. Weinreben / so etwas jung und wol erstarcket seynd / kan der
gärtner / nach Beschaffenheit und Stärcke des Stocks / etwan zwo oder
eben einlegen / zuvorderst aber in acht nehmen / daß man nach der Güte
Schwäche des Bodens der Sache nicht zu viel thue / und demselbigen nicht
umuthe / als was er fortbringen und ertragen möge.

. Die kleinen Rebstöcke so wenig Holtz haben / dienen fast nicht zum
gen / und wird der Weingärtner besser thun / wann derselbige solche nur
eidet / daß sie lange Ruthen oder Reben treiben / und Holtz bekommen /
zum Einlegen bequem seyn möchten.

. Die andern / so grob oder grosses Holtz haben / mag man dero-
Reben lang lassen / und also einlegen / damit sie desto bessere Nahrung an
hen und wurtzeln können.

Wie die Wein Reben eingeleget werden / besiehe die Fig. Mm.

Die Tung oder Besserung und gleichsam Wartung der eingeleg-
Wein-Reben; Ist solche nichts anders / als wie bereits oben bey
Tungen eines Weingartens erinnert worden; Nemlich das hierzu am
esten und dienstlichsten seye / insonderheit bey den jenigen Orten / da die

Erde gar mager / daß man guten und feiſten Miſt oder Tung in die G
thue / darbey aber vor allen Dingen nicht vergeſſe / von Schaafen / Ge
Horn / Item Ochſen-Kühe- und Kälber-Klauen / ingleichem Abſchnitz
Abſchabung von Pergament und Kammachern / allerley feiſte Beine und
gleichen / darzu zu legen; Dann dardurch bekommen nicht allein die eing
te Reben / ſondern alle Weinſtöcke gute Nahrung und ſtarcken Trieb / be
ſen auch nicht ſo offt anderer Tüngung / bevorab / wann man recht dami
gehet / darneben des Grund und Bodens Beſchaffenheit in acht
met.

Wann aber der Boden an und für ſich ſelbſten gut iſt / u
Weinreben genugſam Holtz bringen; So kan unſer Weingärtner nu
Gaſſenkoth / ſo alt und wol verfaulet ſeyn ſolle / ingleichem die Träber b
Weinkälter von außgepreſten Trauben / ſo eine Zeitlang im Wetter gel
nehmen / und damit tüngen.

Nota. Man ſolle den friſchen Gaſſen-Koth / wie auch die Träber /
außgepreſſet worden / zur Tung nicht nehmen / ſondern zur
lung eine Zeitlang / wie geſagt / liegen laſſen; Dann ſo
ziehet der Weinſtock davon einen üblen Geſchmack und
den Wein unlieblich.

IV. **Das Hacken** betreffend; So iſt diß die mühſamſte Arbeit in un
Weingarten; Derohalben / wo die Erde feſt und ſtarck / ſo erfordert ſ
ſtarcke Leute / und iſt am beſten / daß man dieſes durch Manns-Perſonen
nicht durch Weiber thun laſſe; Dann

**Je tieffer die Wein-Reben gehacket / ſe beſſer es dem Sto
Nutzen kommet**; Auffs allerwenigſte aber ſolle man die Erde einen S
tieff einhauen. Es hat aber unſer Weingärtner darbey in acht zu neh

1. **Die Zeit.**
2. **Den Fleiß.**
3. **Die Beförderung.**

1. **Die Zeit** anbelangend / ſo iſt dieſelbige ungleich / und hat man ſi
mit nach Landes Art / Gelegen- und Gewonheit / wie ſchon zuvor genugſ
innert worden / zu richten.

Wir haben aber ſolche oben insgemein nach den Monaten des
geſetzet / und in der XI. Claſſ bey der Weingarten-Arbeit angezeiget. N
daß man hacken ſolle

Im Mertz und
Auguſt.

An andern Orten hacket man die Wein-Gärten.
Im Aprill und

Im Junio oder Brachmonat nach Johanni / wann der Weinstock verhat.

Im Augusto auff Laurentii biß Bartholomæi.

Nota. Diese letzte Hackung kan nach Gelegenheit und den Umständen der Zeit wol unterlassen werden / wann solche zuvor in obbesagten beyden Monaten / als im Mertz und Augusto verrichtet und die Stöcke wol auffgeräumet worden seynd.

Man fänget aber an den Weingarten zu hacken / wann der Schnee abgen / und das Erdreich wol ertrocknet ist; dann sonsten / wann dasselbige gehacket / darvon ungeschlacht wird / worzu dann die Zeit des Jahrs im Mertzen am besten ist.

Den Fleiß des Hackens anbelangend / so solle unser Weingärtner

1.) Die obersten Wurtzel / von alten Stöcken / wo sie herfür gehen / abhauen; Dann diese benehmen dem Stock viel Krafft und Nahrung.

2.) Das Erdreich um den gantzen Stock wol auffreissen.

3.) Die grösten Steine außlesen und auff den Hauffen werffen.

4.) Die grossen Erdschollen zerklopffen.

5.) Das Queckgraß sammt deren Wurtzeln auff äusserste vertilgen.

6.) Der Stöcke / bevorab der Hertzwurtzel / so viel müglich / schonen / und dieselbige nicht verletzen.

7.) Was an den Rainen stehet und unter sich hänget / wieder über sich auffrichten.

Die Beförderung des Hackens betreffend: So muß man sich dabey dem Jahrgang richten / wie bereits oben erwähnet / und hat unser Weingärtner vornemlich dahin zu sehen / daß er mit der Hackung nicht zu lang warte / oder damit warte / biß daß der Stock schon anfänget Augen zu bekommen / welche hernach in währender Arbeit des Hackens leichtlich abgestossen / geschlagen / oder sonsten Schaden leiden / und den Nutzen / so man von dem Weinstock gehoffet / nicht erlangen / sondern muthwillig damit verschertzet / nach dem alten Sprichwort der Weingärtner:

Wann der Weinstock Augen gewinnt /
Der Weingärtner leichtlich darob erblindt.

Das Stickeln oder Pfahl stecken folget gemeiniglich nach dem Hacken. Darvon hat der Weingärtner folgendes in acht zu nehmen:

Die Pfähl oder Stecken / wann dieselbige sollen gehauen werden.

Die Zurichtung / Grösse oder Länge derselbigen.

3. Die Zeit der Steckung.
4. Die Außziehung.
5. Die Verwahrung.

1. **Die Pfähl und Stecken** anbelangend / wann dieselbige sollen g
en und zugerichtet werden; So haben wir gleich anfangs in der II. Cl
Materialien / insonderheit von Fäulung des Holtzes genugsamen Unt
gegeben / wolte man aber ausser der Zeit / (im Fall der Noth) Rebpfä
richten und hauen / so solle die Fäulung geschehen im Mertz oder Octob
Vollmondes; Dann alle Bäume / so im Neumond gehauen / ver
leichtlich / machen derowegen vergebene Unkosten / und wird viel Zeit dan
sonst hingebracht.

2. **Die Zurichtung der Reb-Pfähl** betreffend; so sollen dieselbi
Dännenholtz in vorbesagter Zeit zugerichtet / von sechs biß sieben Schuh
oben und unten gespitzet seyn. Die untere Spitze dienet zum Einsetze
obere aber / daß die Vögel / so den Weingärten sonderlich schädlich / n
leichtlich darauff sitzen mögen.

3. **Die Zeit der Pfählsteckung** ist / wie oben gesagt / nach der Ha
und haben wir solche oben gesetzt

Im Februario oder Hornung.
Im September / solche besser einzuschlagen.

Nota. Im Einsetzen oder Einschlagen der Rebstecken hat der Wei
ner fleiffig in obacht zu nehmen / daß dardurch dem Weinsto
Schade geschehe / und die Hertz-Wurtzel desselbigen nicht ver
sondern / so viel müglich geschonet werde.

Zu jedem Wein- oder Rebstock gehöret nur ein Stecken / und nac
schaffenheit des Weinstocks die gebührende Länge / damit (1.) die Sch
lendhalben daran können gebunden / (2.) der Weinstock vor dem Win
schirmet / (3.) und die Trauben für der Fäulung möchten versichert werd

4. **Die Außziehung der Rebstecken** / zu Verhütung der Fäul
der Erde / und daß man sie desto länger brauchen könne / solle nach dem
und vor dem herbeykommenden Winter geschehen.

5. **Die Verwahrung der Rebpfähle** anbelangend / so hat unser
gärtner sich nach dem Ort damit zu richten.

1. Ist es an einem Berge / so stellet er die Rebpfähl nur auffgerich
Spitzhauffen / also daß der Regen darvon ablauffen / und zur Fäulung
Ursach geben möge. Wie in der Figur. Mm. bey A. zu sehen.

2. Ist der Weingarten auff einer Ebene / wo das Regenwasse
leichtlich ablauffen / auch sonsten nasser Grund und Boden / so solle n

fol: 480.

pfähle auff Bäume / so im Garten oder nechst demselbigen / jedoch ohne
etzung derselbigen / legen / besiehe die Fig. B.

3. So aber keine Bäume in dem Weingarten / so werden die Rebpfähle
ier Creutzweiß gesteckte Pfähle geleget / wie die Fig. C. außweiset.

4. Hat man aber bey dem Weingarten ein Gartenhäußlein / so können
fähle den Winter über darein verwahret werden.

. **Das Erbrechen oder Ab-blatten** betreffend; So hat unser Wein-
er fleissige Achtung zu geben / daß man bey dem Abnehmen der untersten
ter die Haupt- und Nebenschosse säubre / jedoch daß man nach Beschaffen-
er Sache nicht alles / was an dem alten Holtz geschossen / hinweg nehme /
rn nach Gutdüncken hin- und wieder untenher etliche Nebenschößlein ste-
sse / damit man ins künfftige darvon Frucht zu geniessen haben möge / und
Stock dardurch gleichsam verjüngt und erneuert werde.

Ferner ist zu mercken / daß der Weinstock offt bey einem reichen Jahrs-
viel kleine und junge Schößlein herfür bringet / diese soll unser Weingärt-
nehmen / damit solche den andern die Nahrung nicht entziehen / damit
ucht dardurch desto grösser werden könne.

Nota. Den jenigen Schossen so viel Holtz und Trauben bekommen / solle
man die obern Spitzen hinweg nehmen. An den jenigen aber / so man
einlegen will / soll man sie stehen lassen / damit die Ruthen zum Einle-
gen schön lang / und zum Außschlagen und treiben der Augen bequem
gemacht werden.

I. **Das Hefften** anbelangend / so hat unser Weingärtner zu wissen
1. **Die Ursache des Hefftens.**
2. **Die Zeit desselben.**
3. **Wie und womit man hefften solle?**

Die Ursache des Hefftens ist vornemlich zweyerley:

(1.) Daß die junge Schoß durch starcke Bewegung des Windes / je
em der Ort dieses Weingartens solchem unterworffen wäre / nicht abge-
n / sondern beschützet werden möchten.

(2.) Damit von der Sonne die Trauben desto besser zur Zeitigung kön-
ebracht werden / bevorab / wann der Ort also beschaffen / daß die Trauben
itig werden.

2. **Die Zeit des Hefftens** / muß sich richten nach dem es des Landes Art
ch bringet und erfordert. Wir haben solche oben in der XI. Classf bey der
tlichen Weingarten-Arbeit angewiesen.

Im Aprill und
Junio um Johanni / nach der Hackung / wie auch an etlichen Orten

Im Augusto das Letztemal; Dann sonsten die Trauben zu ihrer gung im Schatten möchten verhindert werden.

3. Die Reben zu hefften / nimmt man insgemein Stroh / so zu Wasser eingeweichet / hernach mit den Füssen getretten / damit es zeh ur gerne biegen lasse.

Lange Reben haben nicht genug an einem Band / sondern man mu selbige offt zwey biß dreymal binden.

* Nota. Man solle im Hefften achtung geben / daß man kein Reb mit einbinde; dann dieses ist dem Weinstock schädlich / und ka selbige nicht so bald zu seiner Zeitigung gelangen.

VIII. Das Jetten anbelangend / so hat unser Weingärtner zu w Jemehr der Weinstock vom Unkraut gesäubert / je besser es den bigen ist; Dann viel Quecken und Unkraut mit ihren Wurtzeln / entz den Stöcken die Kräfften und Nahrung. Muß man derowegen solche rotten und vertilgen / so offt es vonnöthen ist / insonderheit wann ein Jahrgang gewesen / und wo man zuvor frischen Mist angeleget hat.

IX. Die schädliche Zufälle und Kranckheiten der Wein-Re betreffend; So seynd des Weinstocks Zufälle viel und mancherley / und h wir den Gärtner oben bereits bey dem Baum- oder Obst-Garten dieser der VI. Abtheilung / fol. 369. in etwas Andeutung gethan; Was man in specie bey dem Weingarten insonderheit darvon zu wissen vonnöthen der Weingärtner unsers Hofs nachfolgenden kurtzen Unterricht / und haupt lich in acht zu nehmen.

I. Des Weinstocks oder Rebenbauens fleissige Wartung
II. Des bösen Gewitters Vorschung.

(I.) Wann demnach die unfleissige Wartung eines Weingarten schädlich / indeme der gute Weinstock / so zuvorn fruchtbar und schöne Fr getragen / dardurch verabsäumet und in Abgang kommet / wann man ne denselbigen nicht zu rechter Zeit mistet / schneidet / einleget / hacket / stickelt bricht / hefftet und jettet; noch dem Stock / wo derselbige etwan sonsten f und mangelhafft / beyzeiten hilfft und vorkommet. Also auch die alten cke die in Abgang kommen wolten / hinweg / dargegen andere von guter dahin pflantzet / oder aber den Weinstock bald hie bald dorten an einem un ten Ort pflantzet / oder den gantzen Weingarten nicht recht anleget / und so Ort zum Weinbau nichts nutz / sondern vielmehr schädlich ist: Als hat Weingärtner nicht allein in allen diesen / sondern auch andern schädlichen cken / sich dahin zu bemühen / daß im Gegentheil dem Schaden unsers W gartens / durch fleissige Wartung / möchte vorgekommen und geho werden.

(II.)

Das böse Gewitter betreffend; Ist solches vornemlich viererley:

1. Der Frost.
2. Reiff oder Hagel.
3. Mühlthau oder Brand.
4. Platz-Regen.

Der Frost thut offt in dem Weingarten den meisten Schaden / bevorab wer Weingarten nach Norden oder Mitternacht und den scharffen bösen Wettern entgegen gerichtet und nicht davon abgewendet/noch sonsten einzige Hitzung dargegen hat.

Wann derowegen der Weinstock von grossem Frost allbereits / jedoch gäntzlich beschädiget / so schneidet man das Verbogene biß auff das frische hinweg.

Ist aber der Stock oberhalb der Erde gantz dahin und vom Frost verderbet / Grund oder Erde aber noch frisch und grün; so räumet man die Erde biß auffs Grüne / und schneidet das erfrorne ab / biß auffs frische Holtz / hernach mit gutem fetten Grund wieder zu; Hiervon bekommet der neue Schoß / welche / nachdeme sie zu ihrer Länge und Stärcke gewachsen / der können eingeleget / also gleichsam der Stock verjüngert und der vorige Schaden ersetzet werden.

Dann aber ein spater Frost im Jahr / und der Weinstock schon viel junges getrieben / auch solche junge Reben in der Nidere und nicht an einem Ort gelegen; Also hat unser Weingärtner gute Achtung darauff zu geben / daß er auff ein und andern Weg suche / solchem Unheil beyzeiten vorzukommen.

Den Reiff und Hagel anbelangend / wann derselbige dem Weinstock Schaden gethan und verletzet hat; So solle unser Weingärtner nach dem Schneiden dahin sehen / daß alles Verletzte biß auffs Gute hinweg / und abgeschnitten werde; Dann dardurch wird sich der Weinstock wiederüben / und desto bessere Schoß treiben können. Was anjetzo erinnert / ist

Vom Mühlthau oder Brand zu verstehen / deme mit dem Abschneiden Beschädigten wiederum kan geholffen werden.

Nota. Alle Wein-Reben / so vom Brand verderbet worden / dienen nicht zum Sencken; dann sie faulen nach und nach biß in den Grund.

Die vom Mühlthau getroffene aber können sich wiederum leichtlich erholen und zurecht gebracht werden.

Das den Platzregen anbelanget / weil derselbige den Weinstock nicht biß auf die Wurtzel entblöset / sondern auch dessen beste Erde hinwegschwemmet /

met; So solle der Weingärtner die vom Wasser auffgerissene Furchen n
zuebnen. Die entblöste Wurtzeln mit guter Erde bedecken. Die hinwe
schwämmte güte Erde wiederum mit einer andern ersetzen / und durch s
Mittel dem Weingarten wiederum zu vorigen Kräfften helffen.

Nota. Dafern etwann etliche Jahre nacheinander der Weinstock zi
reich und viel Früchte gebracht / dadurch dann das Hol
Stocks geschwächet/und anfänget an den Reben ingleiche
zunehmen; So solle unser Weingärtner dieselbige Reben
kürtzer / als sonsten geschehen / abschneiden / den Stock fl
tüngen und mit gutem Grund versehen.

IX. **Die Weinlese** betreffend; Ist fast die letzte Arbeit/so man am li
mit Verlangen im Weingarten/wiewol nicht ohne Mühe/zu thun pflege
deme man die Belohnung der vorigen Mühe und Arbeiten durch eine
Weinlese verhoffet; Worbey dann unser Weingärtner folgendes in ac
nehmen hat.

1. **Die Zeit der Weinlese.**
2. **Der Trauben Zeitigung und Kennzeichen.**
3. **Derselben Abnehmung.**

1. **Die Zeit der Weinlese** anbelangend: So ist bekannt / daß solche
gemein geschicht im October oder Weinmonat/ je nachdeme es des Lande
und Gelegenheit/der Trauben Zeitigung/ oder aber wegen Kriegs-Gefah
Unruhe auff dem Nothfall solche muß vorgenommen werden.

1. Die Weinlese aber / wann dieselbige ordentlich und ohne Verl
rung geschehen kan / solle geschehen im abnehmenden Mond; Dann um
Zeit setzet und säubert sich der Wein/und wird bald klar/und ist der Wei
Anfang biß zum Ende gut/ dieses heisset man die Pfaffen-Lese / und ist de
gen die beste.

2. Hingegen wann man die Trauben im wachsenden Mond ablis
kältert; So wird der Wein lange und zähe wegen seiner überflüssigen u
sen Feuchtigkeit / und dienet dieser mehr zum Essig als zum Trincken.

3. Also auch / wann man die Trauben im Regen und feuchtem W
abliset / so gibt solches einen wässerigen und gemeinen Wein.

4. Es sollen aber die Trauben nach dem Regen / und nicht in gar z
sem Wetter ablesen / und wann der Mond unter der Erden ist / ge
werden.

2. **Der Trauben Zeitigung** wird auß nachfolgenden Stücken erk

An den weissen Trauben.

1. Wann sie schön gelb und die Körner schwartzbraunlecht.
2. Wann sie süß und klebrig.

ie schwartzen Trauben/ so anfänglich roth
Vollkommene Schwartze und Bräune.
Liebliche Süssigkeit.
Braune Stihl.
eyderley aber/ wann die Blätter des Weinstocks sich anfangen zu fär-
l und gelb zu werden.
ie Beer anfangen zu wecken.
ie Trauben nicht ferner fort wachsen oder zunehmen.
ie Beer dünnhäutig zu werden.
t alsdann die Zeit der Weinlese vorhanden.
ie **Abnehmung der Trauben** solle mit Fleiß/ und darzu tüchtigen
sern geschehen; Dann viel unnützes Gesindlein bey dieser Arbeit offt
ädlich als nützlich ist. Dafern man aber die Leute/ so hierzu dienlich/
erzeit haben kan/ sondern durch allerley Frembde solches verrichten muß;
der Hauß-Vatter mit Fleiß dahin trachten/ daß diese Arbeit ordentlich
rrichtet werden/ darzu dann der Weingärtner/ neben andern darzu
n Personen/ gute achtung gebe/ die Verbrecher/ oder/ da etwan ein
derer von den Lesern sich ungebührend verhalten/ die Trauben vom
icht fleissig ablesen/ vertretten/ oder sonsten verderben wolte/ abstraf-

unserer Weinlese werden auch erfordert gewisse und vertraute Per-
Buttenträgern/ deren Verrichtung ist/ daß sie die abgeschnittene
n von den Weinlesern abnehmen/ und in die Butten einsammlen/ her-
ige zum Trettkübel tragen/ daselbsten durch einen starcken Mann mit
Füssen/ jedoch in weiß leinen Strümpffen getretten; Alsdann ferner
u bereiteten Fässern zur Weinkälter geführet/ wie solches nachfolgen-
rnehmen seyn wird. Betreffend demnach
ie **Wein-Kälter und Presse** samt anderm Geschirr/ so hierzu von-
/ so hat der Hauß-Vatter zu wissen:
Die Form und Grösse der Presse/ denebenst derselbigen Unter-

. Die Arbeit.
. Das Geschirr.
. **Die Personen oder Arbeits-Leute.**

ie **Form und Grösse der Wein-Presse** betreffend/ so werden die-
nach jedes Landes Art und Gewonheit gemacht/ und seynd unterschied-
attungen. Wir setzen aber dem Hauß-Vatter unsers Mäyerhofs nur
gende dreyerley Arten/ nemlich.

Fig. Nn.

I. Eine gemeine einfache und schlechte Wein-Presse. d
II. Eine zierliche. e.
III. Eine dreyfache. f.

Nota. Weil die Figuren d. e. und f. deutlich genug vorgestellet / d der Zimmer-Meister keines ferneren Berichts vonnöthen als gehen wir solches ohne fernere Weitläufftigkeit vorbe besehen ferner folgende.

Fig. Oo.

Nemlich.

2. Das Geschirr bey der Weinlese ist nichts anders / als da wir oben an seinem Ort davon in etwas Meldung gethan / jetzo folget ferner

1. Ein starcker Trett-Zuber mit zweyen Handhaben / hat unten durchlöcherten starcken Boden / in dessen Mitte ein geviertes Brettlein schnitten / so an ein Stricklein angehänget / und man selbiges / wann die ben genugsam außgetretten worden / auffziehen / u. die zertrettene Trau den untern Zuber außlehren kan.

Der Trettzuber ist bezeichnet mit A.
Das gevierdte Brettlein und Loch f.
Das Stricklein. g.
Der Tretter h.

Zwey starcke überzwerg gelegte Höltzer / 11. worauff der Trettzu gestellet worden.

Der unter grosse Zuber / B / worein der getrettene Weintrauben samt den zarten Trästen.

2. Ein von unten zugespitztes Schöpffküblein C. damit das zertr auß der Kufen B. in das Faß geschüttet wird.

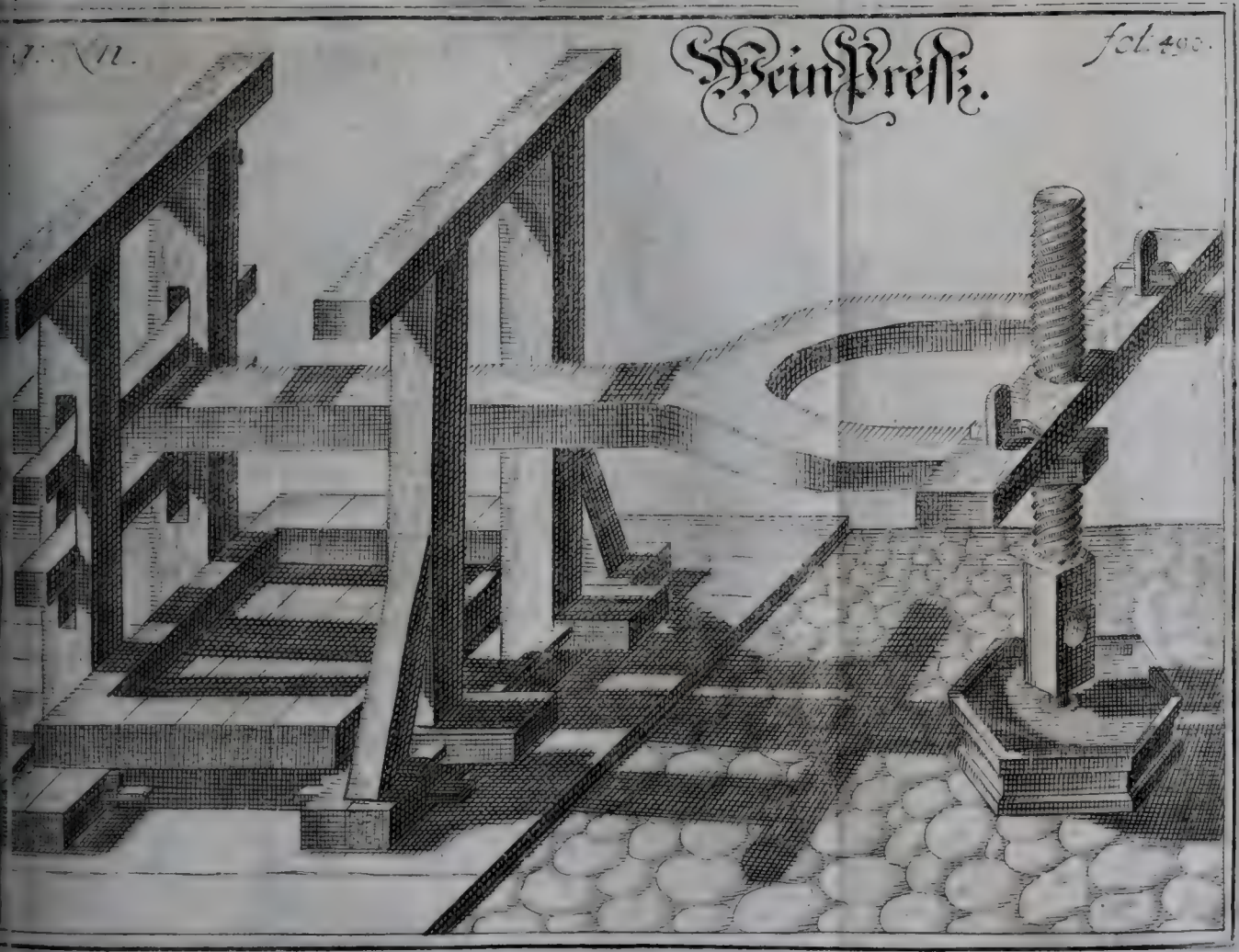
3. Das Faß (so man etlicher Orten das Lottfaß nennet) D. ha ein gevierdtes angehengtes Thürlein / damit man bequem die zertrettene samt dem Trauben-Safft mit dem kleinen Kübel C. einschöpffen könne.

4. Eine grosse Kuffe E. darein die zertrettene Beer samt dem Tra Safft auß dem Lottfaß D. außgeleeret / hernach durch einen Kranen / K Most abgelassen / die daran bleibende Beer und zertrettene Trauben h darauß genommen / und ferner zur Kelter gebracht werden.

3. Die Personen zu besagter Arbeit seynd / wie zum Theil oben worden.

1. Die Leser.
2. Die Buttenträger.

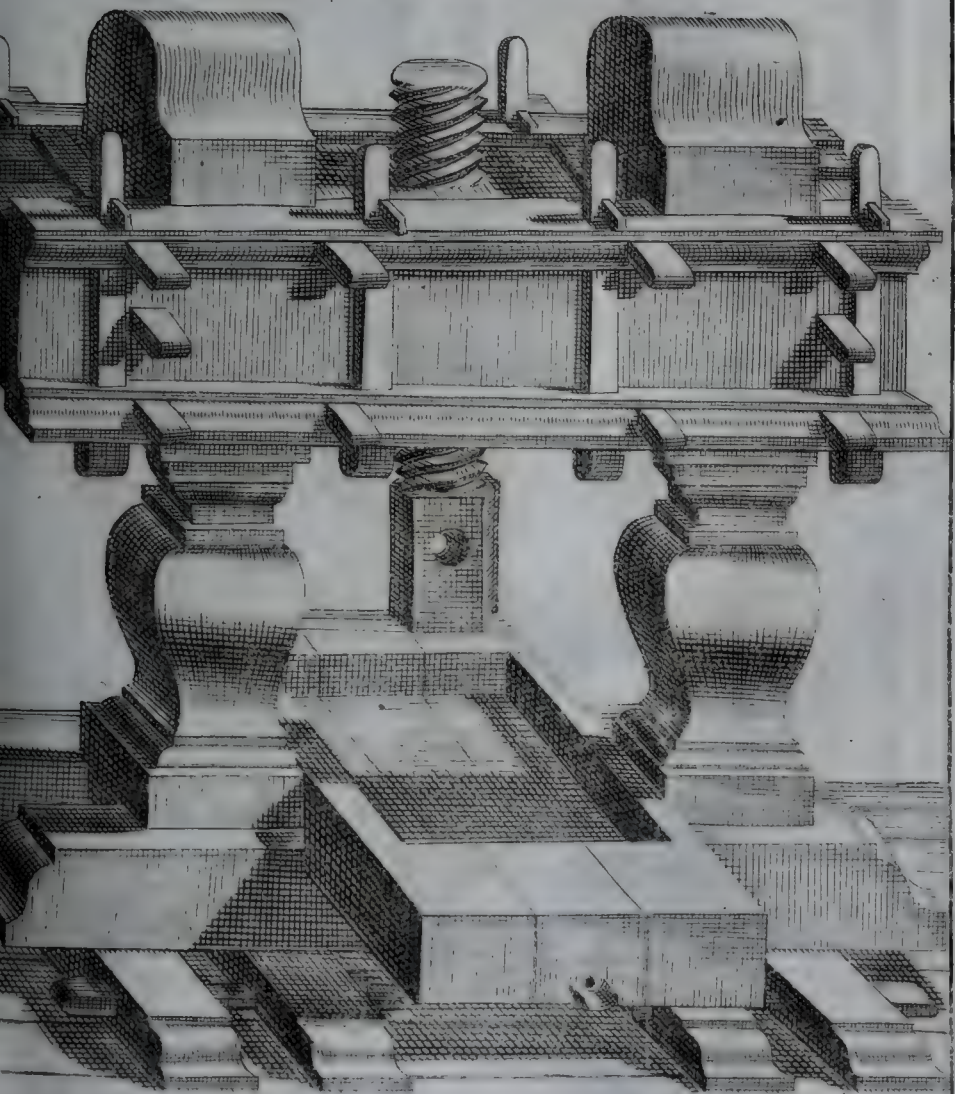
Wein Press.



g: Xn.

Wein Preß.

fol. 490

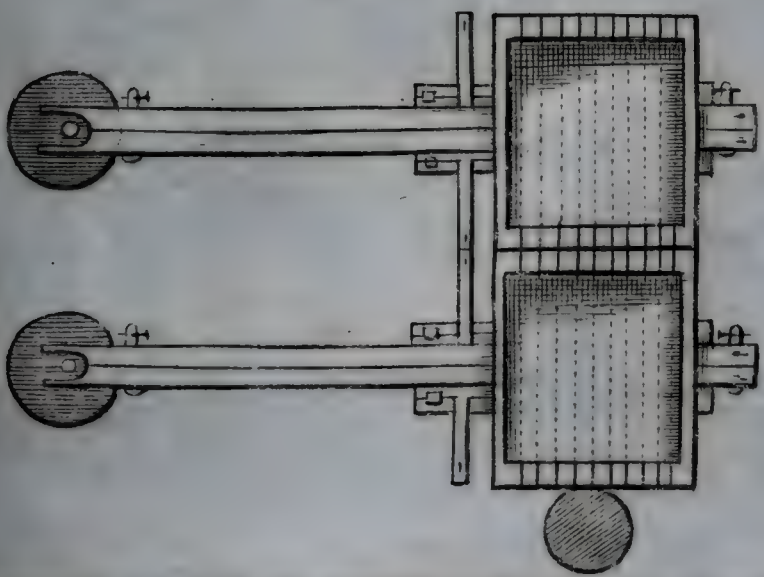


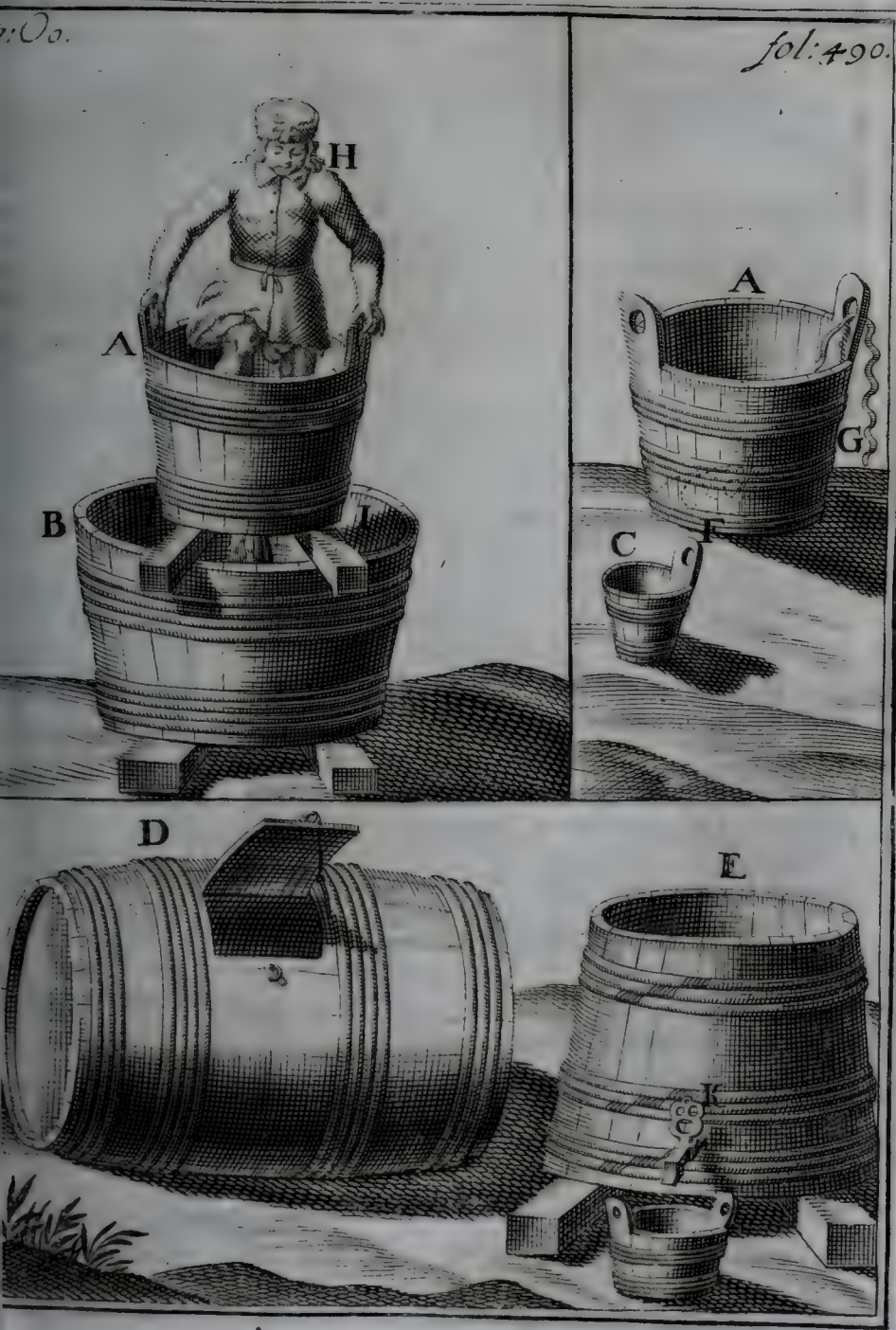
Gesind stüblein.

Kelter stüblein.

Grosses Kelterhauß mit Drey Kelterbäumen.

f




H
A
B
I
A
G
C
F
D
E
K

3. Der Tretter.
4. Der Fuhrmann.
5. Der Kältermeister / samt darzu benöthigten andern Personen.

. **Die Arbeit nach dem Kältern** ist hochnöthig / daß der Weingärt- iederum in den Weingarten anfangen lasse.

1. Die Rebpfähle außzuheben und zu verwahren / wie oben gelehret en.
2. Die nieder getrettene und gerissene Weinstöcke wieder auffzurichten.
3. Das Graß / lange Stengel und Kraut / so etwann von Kürbsen oder n Reben-Gewächsen im Weingarten dem Stock zu nahe / hinweg zu en.
4. Die gröbsten Steine auß dem Weg / und wo sie schädlich / auff eine zu thun / und wann ein schlechter Jahrgang gewesen /
5. Den Grund zu verbessern.
6. Bey schönem trocknem Wetter die alten Stöcke sammlen und nach chriebener Lehr einzulegen.

I. **Wein-Reben-Künste** anbelangend / ist zwar eine Sache so nicht derman / sondern nur curiösen Leuten möchte angenehm und lieb seyn; ber solche Künste nicht nur zur Lust / sondern auch ihren sonderbaren en haben / und der Hauß-Vatter unsers Mayerhofes dieselbige so wol zur tzlichkeit und Lust / als Nutzen in der Artzney auff alle begebene Fälle nicht rmanglen wolte; Als setzen wir hier nachfolgende nur etliche wenige / assen das übrige andern mehr-Verständigern / denen hiermit der Platz in n Weingarten gerne vergönnet / und darinn nach Belieben zu künsteln bet seyn solle.

I. Daß der Rebstock viel Trauben bringe.

Man solle nehmen zerquetschte Eicheln und genetzte Wicken / selbige / der Weinstock gepflantzet / in die Grube werffen / und unter die Erde ver- en.

Nota. Der meiste Trieb des Weinstocks und dessen Fruchtbarkeit beste- het in der Tung / so vom Abschabsel der Kammacher und Horn von allerley Gethiere / genommen / wie oben bey der Tung des Wein- gartens erinnert worden / welches wir im Wercke schon viel Jahr mit grossem Nutzen practiciret und erfahren / derowegen unserm Weingärtner hiermit nochmaln zum besten recommendirt und anbe- fohlen haben.

II. Weintrauben ohne Kern zu pflantzen.

Man ſchneidet den Rebſtock auff der Seiten von unten her / ſo wei
ihn in die Erde ſetzen will / ſubtill auff / nimmt daſelbſt das Marck mit
breiten Griffel herauß / verbindet die Rebe / ſo weit ſie auffgeſchnitten wu
mit darum geſchlagenen Papyr / ſo zuvor genetzet werden ſolle / und ſet
Erde ein

III. Trauben / ſo früh zeitig werden ſollen / pflantz

Man pfropffet einen Schoß von einem ſchwartzen Rebenſtock auff
Kirſchbaum.

IV. Daß die Weinreben bald außſchlagen.

Man zerläſſet Salpeter in einem gemeinen Waſſer / nachdeme r
Reben friſch geſchnitten worden / ſo feuchtet man mit beſagtem Waſſer d
gen / und den Schnitt der Reben / ſo ſchlagen ſie in acht oder zehen Ta
längſte auß.

V. Daß eine Weintraube weiſſe und ſchwartze T

vermenget durcheinander bringe.

Man ſolle von beyderley Arten Trauben Gewachs die Zweige n
ſelbige in die Mitten voneinander ſpalten / jedoch ſolcher Geſtalten / i
Spalt nicht in die Augen gehe / ingleichen daß nichts von beyderſeits
verlohren / oder durch ſolchen Schnitt verderbet werde.

Ferner nimmt man beyde auffgeſchnittene Theile / bindet ſelbige
men / alſo daß beyderſeits Augen nur anzuſehen / als ob es eines wäre /
es hernach mit Papyr herum / wie auch mit guten zähen Laimen oder T
wachs / ſetzets alſo in die Erde / warret und begieſſet es ſo lang / biß daß
ſchlagen und die verlangte Frucht bringen.

VI. Weintrauben zu pflantzen daß ſie laxieren

Man ſpaltet die Rebe / wie zuvor / und thut in den Spalt laxieren
chen / und verbindet es.

VII. Weintrauben mit Tyriack zu pflantzen

Man ſpaltet das Reb-Holtz drey oder vier Finger hoch von unten a
thut das Marck herauß / dargegen Tyriac darein / verbindet es / mit
und Baumkütt vermacht / auch ſo tieff / als es außgeſchnitten in die E
ſetzet.

Nota. Dieſe Tyriac-Reben ſeynd wegen ihrer herrlichen Würck
dieſem in groſſem Werth geweſen / indeme nicht alle
Wein darvon / ſondern auch die zerſtoſſene Reb Blatter alle
wiederſtehen / inſonderheit wann man dieſelbige Pflaſte

auff oder über den Schaden geleget / welches dann auch die Asche / so darvon gemacht / thun solle.

III. Weintrauben zu pflantzen / so den Schlaff machen.

Man spaltet / wie bewust / die Reben auff / thut Opium oder Mandragon-Safft in den Spalt / verbindet es und setzet es in die Erde nach obiger ein.

Wie man in kurtzer Zeit die Weinreben fort pflantzen könne?

Man nimmt ein von Gerten geflochtenes Körblein / trägt selbiges zu einem nstock / macht unten an den Boden des Körbleins ein Loch / ziehet hernach Rebe durch das Loch / füllet das Körblein mit guter Erde / henckt solches ich in die Höhe / also daß es nicht weichen kan; Nachdeme nun ein Jahr ngen / so schneidet man die Rebe mitten an dem Körblein ab / versetzet her die Rebe mit samt der Erde in dem Körblein / wo hin man will.

Zu erfahren / ob die Erde / da man einen Weingarten hinpflantzen will / einen guten oder schlechten Wein geben werde.

Man solle eine Grube zween Schuh tieff machen / hernach von dieser auß benen Erde einen Schollen nehmen / solchen in einer irdenen verglästen üssel in frisches Wasser legen / und die Erde darin zerdrücken und wohl einander rühren / hernach lässet man die auffgerührte Erde setzen / biß das sser wieder lauter wird / nachdem nun der Geschmack des Wassers sauer üß / bitter oder scharff ist / solchen Geschmack solle auch der Wein bekom-

I. Von Blumen- und II. Spatzier-Gärten.

I. Von Blumen-Gärten.

Ob wol die Blumen-Gärten bey einer Mäyerey insgemein nicht sonder scheinen hochnöthig zu seyn; So ist jedoch zu wissen / daß die Blumen nur zur Zierde / Ergetzlichkeit und Erfrischung des Gemüthes dienen; rn auch wegen ein und anderer Krafft und Würckung in der Artzney mit

II. Weintrauben ohne Kern zu pflantzen.

Man schneidet den Rebstock auff der Seiten von unten her / so we
ihn in die Erde setzen will / subtill auff / nimmt daselbst das Marck mit
breiten Griffel herauß / verbindet die Rebe / so weit sie auffgeschnitten w
mit darum geschlagenen Papyr / so zuvor genetzet werden solle / und se
Erde ein

III. Trauben / so früh zeitig werden sollen / pflant

Man pfropffet einen Schoß von einem schwartzen Rebenstock auf
Kirschbaum.

IV. Daß die Weinreben bald außschlagen.

Man zerlässet Salpeter in einem gemeinen Wasser / nachdeme
Reben frisch geschnitten worden / so feuchtet man mit besagtem Wasser
gen / und den Schnitt der Reben / so schlagen sie in acht oder zehen Ta
längste auß.

V. Daß eine Weintraube weisse und schwartze
vermenget durcheinander bringe.

Man solle von beyderley Arten Trauben Gewächs die Zweigen
selbige in die Mitten voneinander spalten / jedoch solcher Gestalten /
Spalt nicht in die Augen gehe / ingleichen daß nichts von beyderseits
verlohren / oder durch solchen Schnitt verderbet werde.

Ferner nimmt man beyde auffgeschnittene Theile / bindet selbige
men / also daß beyderseits Augen nur anzusehen / als ob es eines wäre /
es hernach mit Papyr herum / wie auch mit guten zähen Laimen oder
wachs / setzets also in die Erde / wartet und begiesset es so lang / biß daß
schlagen und die verlangte Frucht bringen.

VI. Weintrauben zu pflantzen daß sie laxieren

Man spaltet die Rebe / wie zuvor / und thut in den Spalt laxieren
chen / und verbindet es.

VII. Weintrauben mit Tyriack zu pflantzen

Man spaltet das Reb-Holtz drey oder vier Finger hoch von unten a
thut das Marck herauß / dargegen Tyriac darein / verbindet es / mit
und Baumkütt vermacht / auch so tieff / als es außgeschnitten in die
setzet.

Nota. Diese Tyriac-Reben seynd wegen ihrer herrlichen Würck
diesem in grossem Werth gewesen / indeme nicht all
Wein darvon / sondern auch die zerstossene Reb Blatter alle
wiederstehen / insonderheit wann man dieselbige Pflast

auff oder über den Schaden geleget / welches dann auch die Asche / so darvon gemacht / thun solle.

VIII. Weintrauben zu pflantzen / so den Schlaff machen.

Man spaltet / wie bewust / die Reben auff / thut Opium oder Mandragon-Safft in den Spalt / verbindet es und setzet es in die Erde nach obiger ein.

IX. Wie man in kurtzer Zeit die Weinreben fort pflantzen könne?

Man nimmt ein von Gerten geflochtenes Körblein / trägt selbiges zu einem nstock / macht unten an den Boden des Körbleins ein Loch / ziehet hernach Rebe durch das Loch / füllet das Körblein mit guter Erde / henckt solches ich in die Höhe / also daß es nicht weichen kan; Nachdeme nun ein Jahr ngen / so schneidet man die Rebe mitten an dem Körblein ab / versetzet her die Rebe mit samt der Erde in dem Körblein / wo hin man will.

X. Zu erfahren / ob die Erde / da man einen Weingarten hinpflantzen will / einen guten oder schlechten Wein geben werde.

Man solle eine Grube zween Schuh tieff machen / hernach von dieser auß benen Erde einen Schollen nehmen / selbigen in einer irdenen verglästen üssel in frisches Wasser legen / und die Erde darin zerdrücken und wohl reinander rühren / hernach lässet man die auffgerührte Erde setzen / biß das sser wieder lauter wird / nachdem nun der Geschmack des Wassers sauer süß / bitter oder scharff ist / solchen Geschmack solle auch der Wein bekom-

I. Von Blumen- und II. Spatzier-Gärten.

I. Von Blumen-Gärten.

Ob wol die Blumen-Gärten bey einer Mäyerey insgemein nicht sonder scheinen hochnöthig zu seyn; So ist jedoch zu wissen / daß die Blumen nur zur Zierde / Ergetzlichkeit und Erfrischung des Gemüthes dienen; ern auch wegen ein und anderer Krafft und Würckung in der Artzney mit

ihren Blättern / Kraut / Saamen und Wurtzeln nützlich und hoch
seyn mögen.

Als haben wir bey unserm Mayerhofe selbige nicht außschliessen / so
so wol der Hauß-Mutter als dem Blumen-Gärtner hievon nachfolgend
ten Unterricht mittheilen wollen. Im übrigen / was hierinnen wegen
hierung vieler Weitläufftigkeit nicht gemeldet / und nur anderer Ursach
ber vorbey gegangen wird / kan der Blumen-Gärtner bey ein und ande
umständigen Bericht darvon gegeben / sich Rechts erholen: Unterdessen
Gärtner auff nachfolgende Stücke gute Achtung zu geben.

I. Den Ort / Grund und Boden.
II. Die Gröſſe des Gartens.
III. Die Form / Figur und Außtheilung desselbigen.
IV. Die Einfassung.
V. Die Blumen-Gewächs / deroselbigen Geschlecht / men und Unterscheid.
VI. Die Zeit der Pflantzung.
VII. Den Werckzeug.
VIII. Die Pflantzung.
IX. Die Wartung.
X. Die Abnehmung der Blumen / und Einsammlung selben Blühe / samt Kraut und Wurtzel.
XI. Die Verwahrung und den Gebrauch.
XII. Von unterschiedlichen Blumen-Künsten.

I. Den Ort betreffend: So solle derselbige / so viel müglich / solch
stalt nach Gelegenheit des Orts erwählet werden / daß er

(1.) Den gantzen Tag von der Sonne beschienen /
(2.) Vor dem kalten Nord-Lufft beschirmet /
(3.) Und dem freyen Lufft unterworffen seyn möge.

Nota. Dafern man etwann von einer nah gelegenen Höhe eine best
Bronnen-Quelle und genugsame Wasser-Fäll hätte / könnte
bige durch Teichlein gefasset / in den Blumen-Garten geleitet /
Mitte des Hauptgangs zwischen den Blumen und Artzney-
ein springender Bronn gesetzet werden.

Wann aber die Gelegenheit des Orts nahe herum keine Höhe
den Wasser-Fall von einer Bronquell oder anderm Wasser haben kön
solle man durch einen gefütterten Graben / das nechstfliessende Wasser
halb des Gartens (wovon wir oben bey der Haupt-Abtheilung des
Mayerhofes in etwas Anweisung gethan) mitten in dem Creutzweg zw
dem Blumen-Garten und Artzney-Garten / entweder ein von Eichern

gespünten Höltzern / oder aber / so besser / von Steinen gehauen und ver-
n Blattwerck eingegrabenen / gevierten oder eckigten / genugsam verkütt-
Bronnen-Kasten geleitet / und daselbsten zum Ablauff anderwerts das
Wasser außzuführen / angeordnet werden.

Was den Grund und Boden anbelanget/so solle derselbige nicht zu
/ also auch nicht zu feist / fett oder geil seyn; Und hat der Blu-
Gärtner / in Anlegung dieses Blumen-Gartens / anfänglich in acht zu
n:

. **Wann der Grund oder Boden morastig** / daß er denselbigen
ober Erde und Steinen außfülle und eben mache / hernach mit guter
Erde / auffs wenigste zween Schuhe hoch überschütte / mit Schauffeln
rabe / die Stein und Wurtzel heraus suche / und auff eine Seite bringe /
n fein eben nach der Bleywag zur Außtheilung zurichte / und die Erde
einander nieder trette.

. **Ist der Platz von Felsen und grossen Steinen** gantz uneben / so
Blumen-Gärtner diesen gantzen Platz mit andern groben Steinen und
Grund außfüllen / ingleichen mit guter Erde überführen / und nach der
age einebnen.

. **Ist die Erde fett und geil** / so temperirt und vermenget man diesel-
t Sand / dann sonsten treibet die geile Erde die Blumen gar zu starck /
h die Stengel und Blätter / hingegen bleiben die Blumen klein.

. **Ist die Erde zu mager** / so muß man dieselbige mit gutter und fet-
e vermengen / dann sonsten macht die magere Erde die Stengel / Blätter
lumen miteinander unansehnlich und klein.

Die gemeine Erde kan auff zweyerley Weise probiret werden.

(1.) Man gräbet Erde auß nach Belieben in ein Blumen-Gefäß / schüttet hernach selbige wieder in das gegrabene Loch / wird das Loch als dann von der außgegrabenen Erde nicht wieder voll / so ist sie schon zu mager.

Wird aber die außgegrabene Erde des außgegrabenen Lochs auffgehäuffelt außfüllen / so ist die Erde zu fett.

Wird das Loch nur eben voll / so ist die Erde mittelmässig.

Oder

(2.) Man gräbet Erde auß nach Belieben / besichet selbige wol / ob keine Würmlein darinnen / so ist solches eine Anzeigung fetter Erde.

Findet man aber keine Würmlein darinn / so ist die Erde mager.

Eine gute Blumen-Erde solle nachfolgende Kennzeichen haben.

1. Im Ansehen schwartzlicht.

2. Im

2. Im Angreiffen luck und leicht.
3. Im Geschmack süß.
4. Im Geruch lieblich.

7. **Die beste Erde zu einem Blumen-Garten** kan man nehm
dem Küchen-Garten / so schon ein Jahr lang gebrauchet worden; dann
ser Erde ist die Tung von dem Mist schon wieder zur Erde gemacht / u
üble Geruch durch Sonne und Regen außgezogen / auch durch die da
gewachsene Kräuter geschlacht gemacht worden.

Nota. Der Blumengärtner solle nicht vergessen / allezeit über das
Jahr / nach der ersten Zurüstung dieses unsers Blumen-G
den gantzen Platz desselbigen anderthalb Schuhe hoch mit gut
chen-Garten Erde zu überschütten und zu erhöhen.

II. **Die Grösse des Blumen-Gartens** kan sich richten nach der
Gelegenheit / auch daß dessen Abtheilung sich schicke nach der Propor
gantzen Platzes / so zu denen in dem Meyerhofe herum gelegenen andern
genommen und erwählet worden ist.

Zu solchem Ende haben wir einen Platz zu unsrem Blumen-Gart
beyde Viertel / so in der General- und Haupt Figur A A A. mit Q und
zeichnet / erwählet / davon hält der gantze Platz beyde Viertel lan
Hauptweg nach der Länge zwey hundert acht und fünfftzig Schuhe. Die
aber derselben ist ein hundert vier und dreyssig Schuhe.

III. **Die Außtheilung des Blumen-Gartens** anbelangend / so k
selbige viel und mancherley seyn / je nachdeme der Blumen-Gärtner se
fahrenheit / Kunst und Meisterstück darinn sehen lassen will.

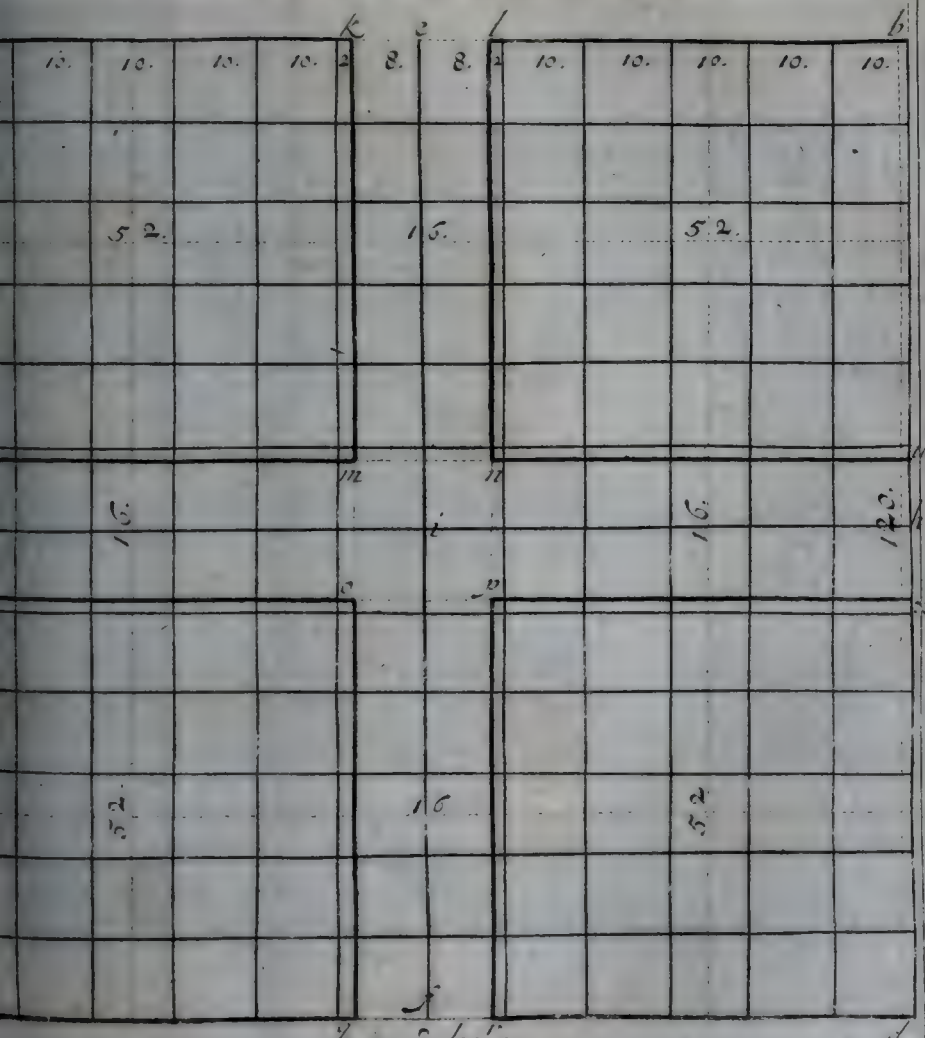
Damit aber ein angehender Blumen-Gärtner hiervon auch etwas
richt und Anleitung habe / so setzen wir demselbigen nachfolgendes F
ment / so in der Figur F f a. mit Q bezeichnet / samt beygefügten 24. G
gen von A. biß A a. so fast ohne Mühe zu erlernen und zu machen überla
neue und künstlichere der jetzigen fürwitzigen Welt / weil wegen vieler
läufftigkeit und Erforderung eines eigenen Tractats / solche hier nicht
bracht werden können / und wenden uns demnach zu unserm Vornehme
unser Gärtner zuvor vonnöthen zu wissen hat.

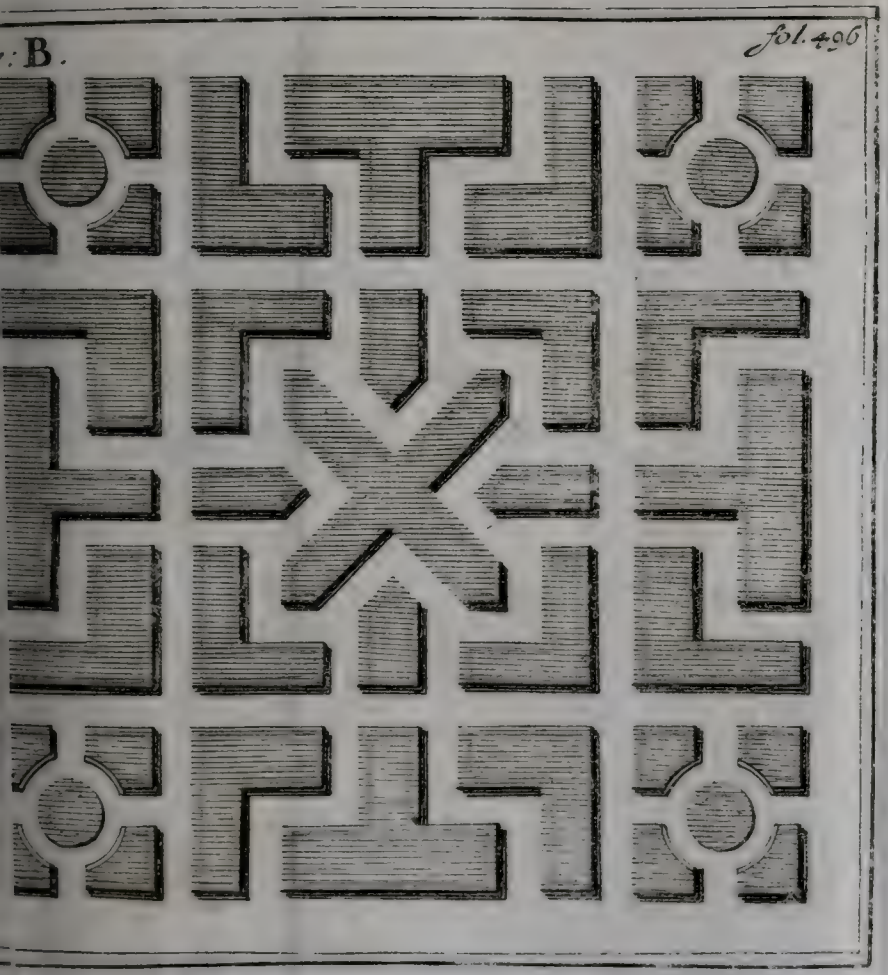
I. **Wie man die Grösse des Platzes / dessen Länge und B**
auff Papier abtragen / auffreissen und proporti
solle?

II. **Wie man allerhand Zug und Figuren in geraden un**
ckel-Linien einbringen solle?

III. **Wie alle vorgerissene Sachen von vorigem Papier a**
Garten-Feld abzustecken seyn?

Fundament Zur Abtheilung des 120. Schue Viertels.




:B.
fol. 496

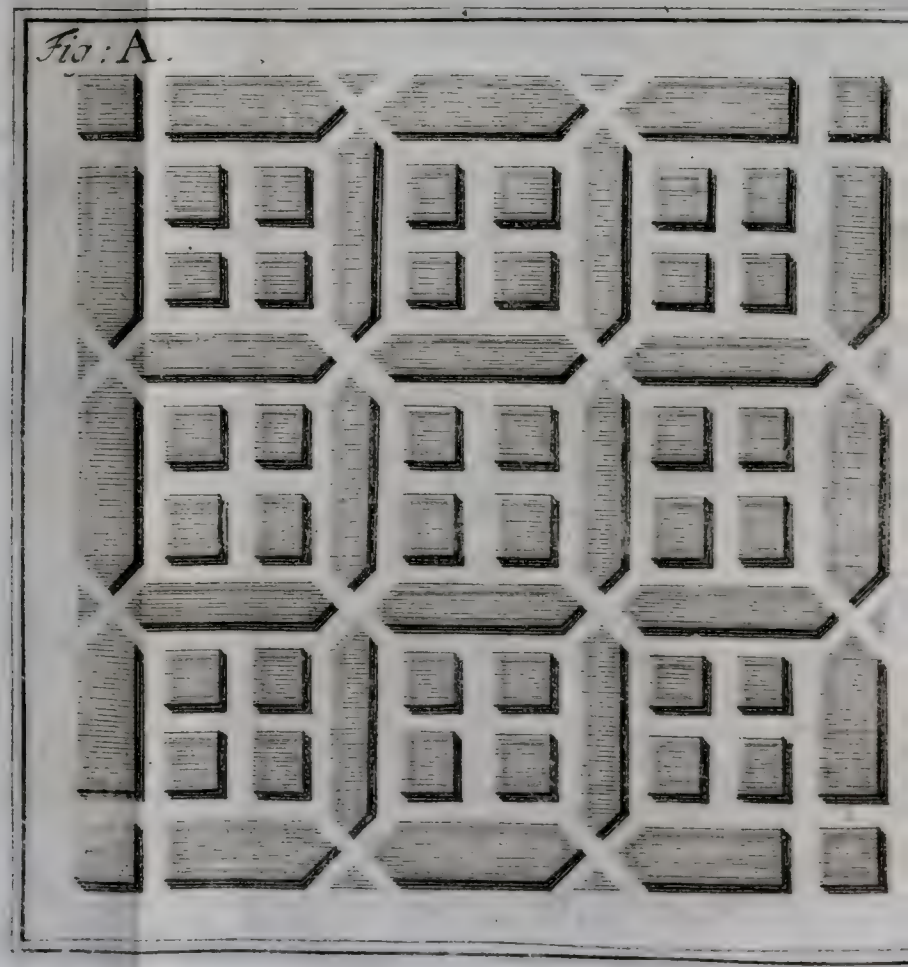


Fig: A.

Fig: C

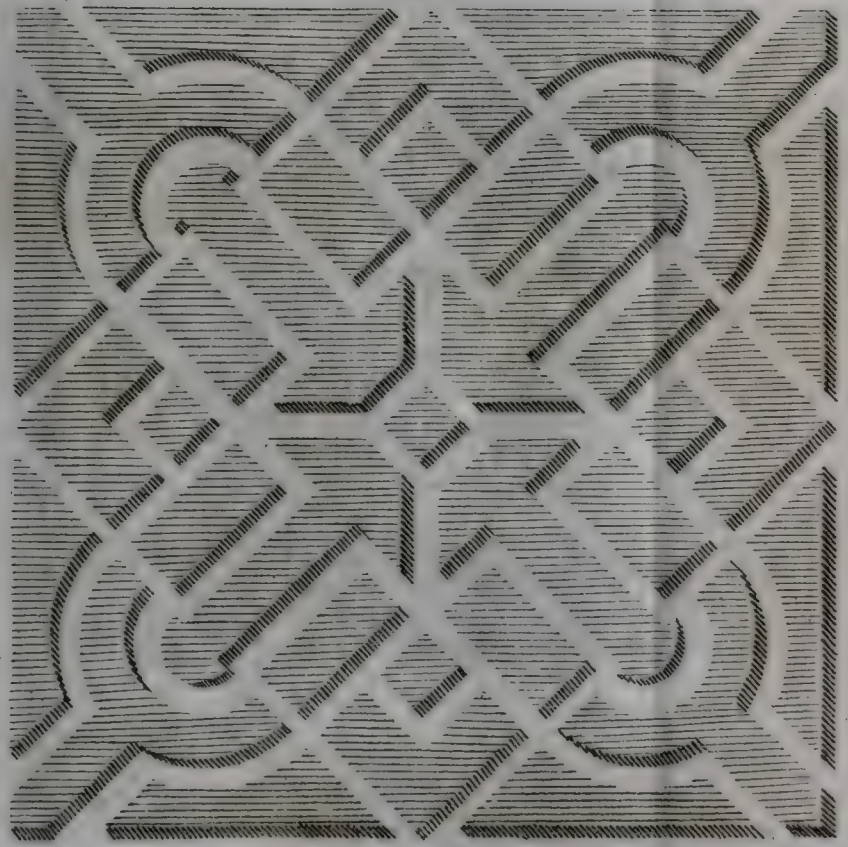


Fig: D

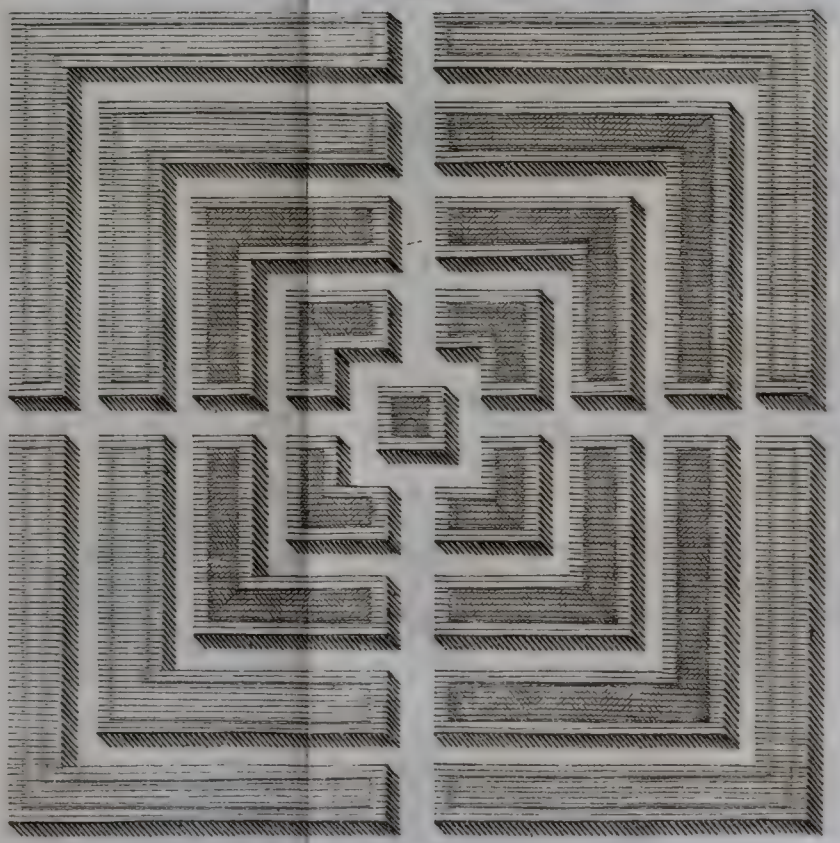


Fig: E

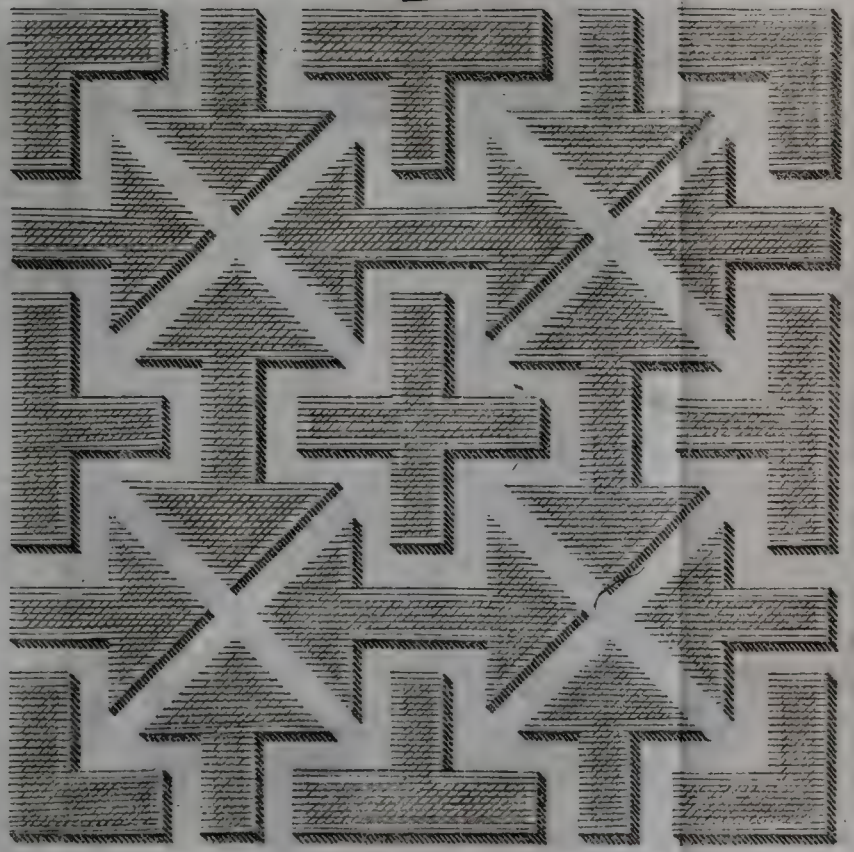


Fig: F

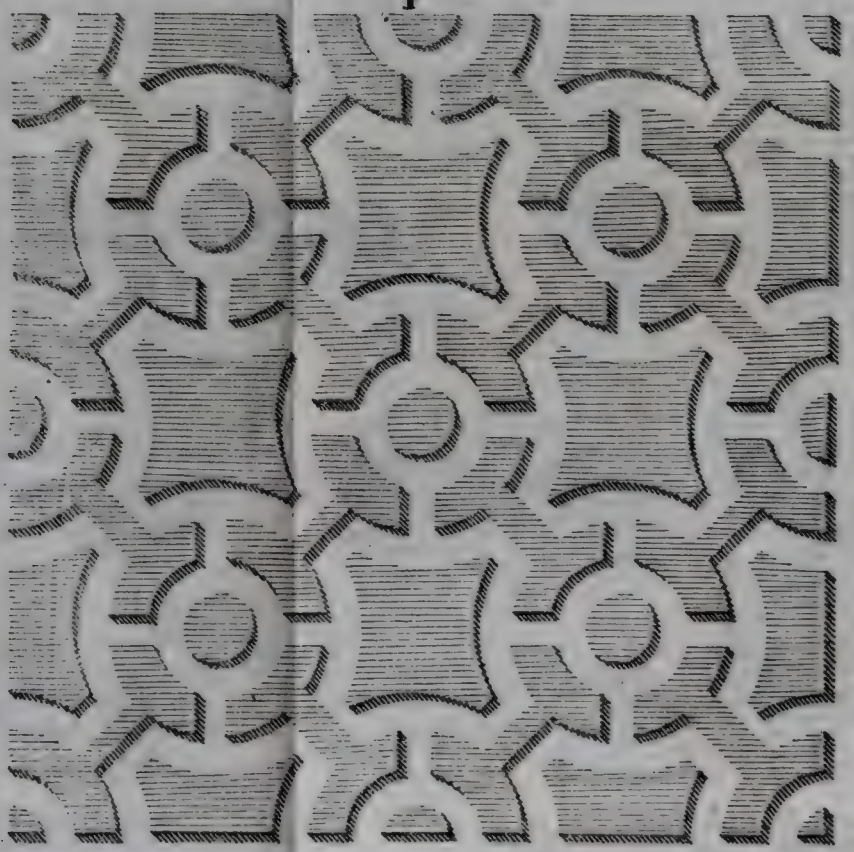


Fig: I

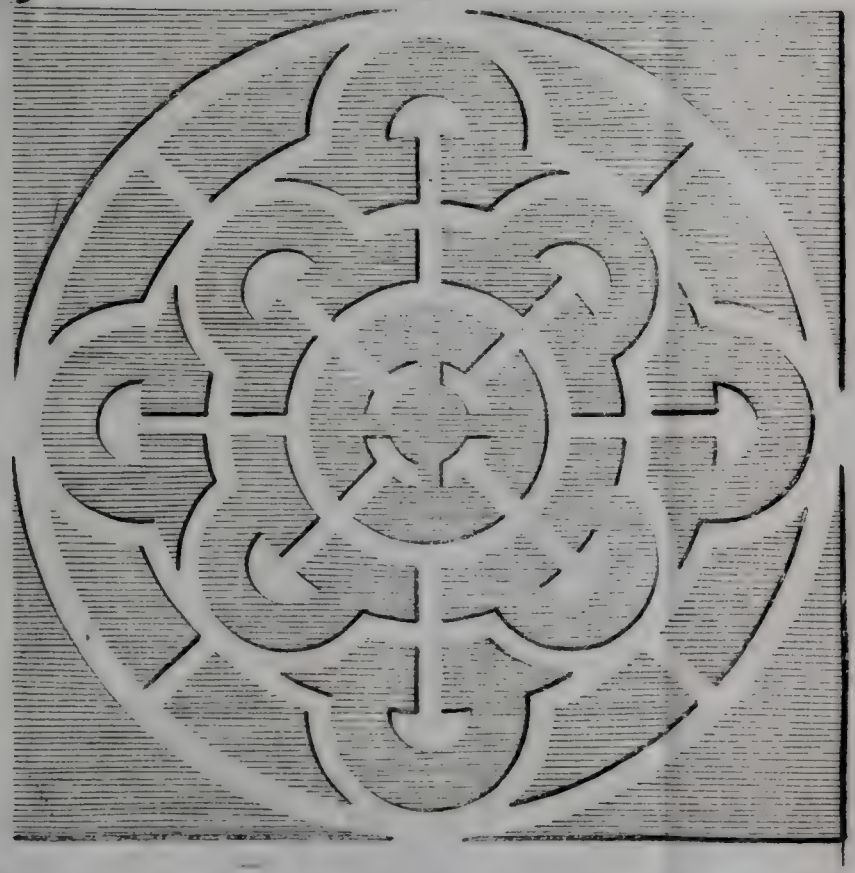
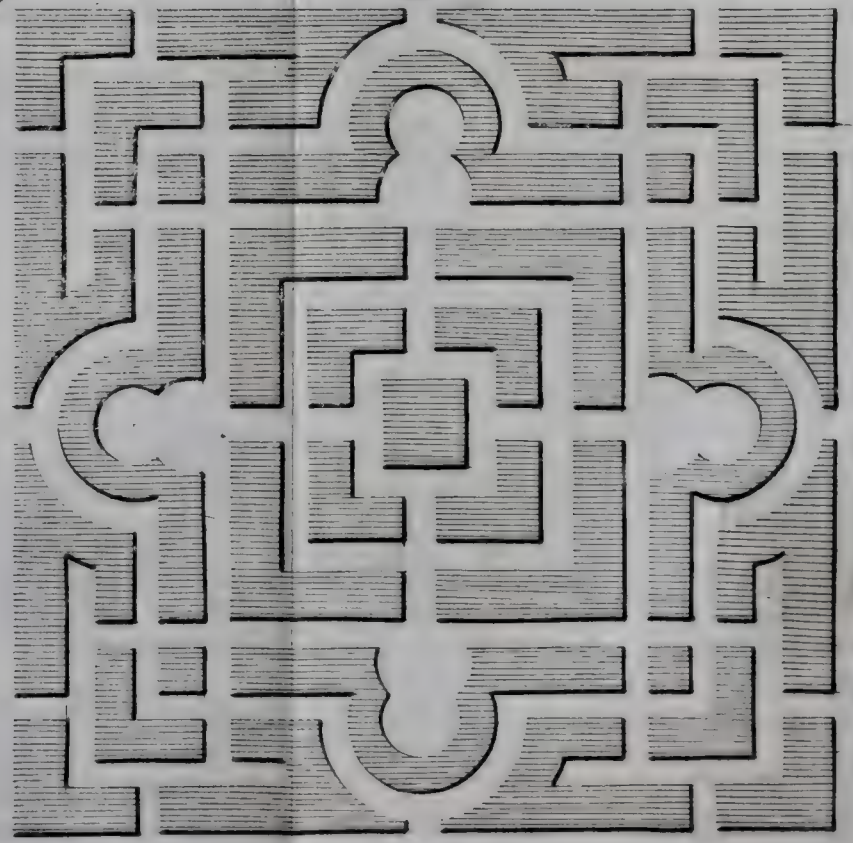


Fig: K



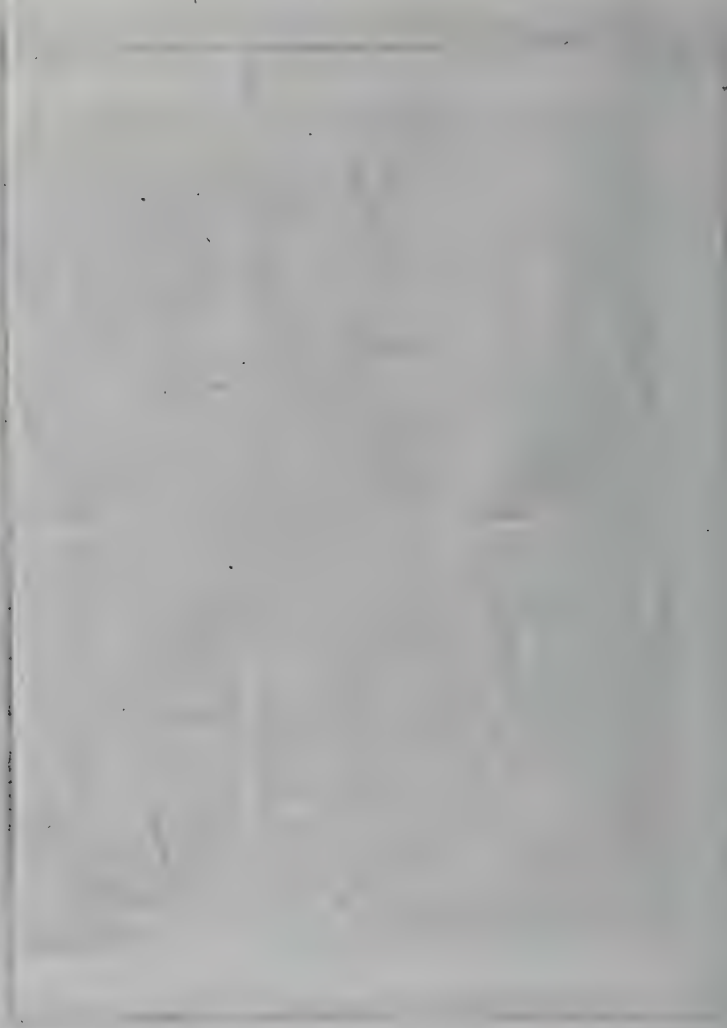


Fig: L

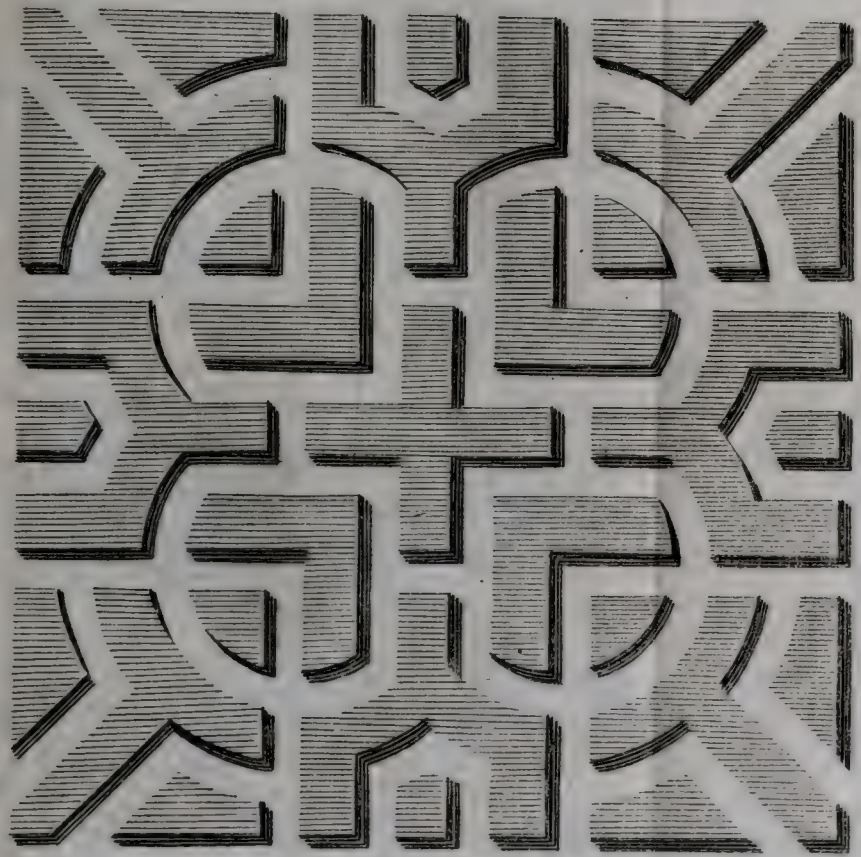


Fig: M

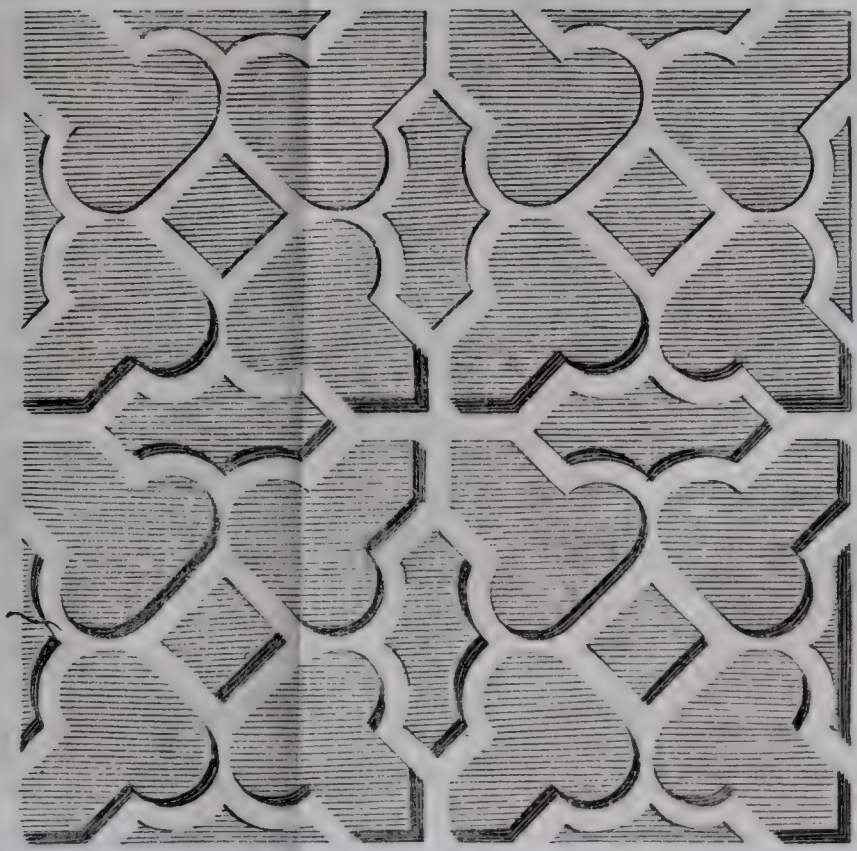


Fig: N

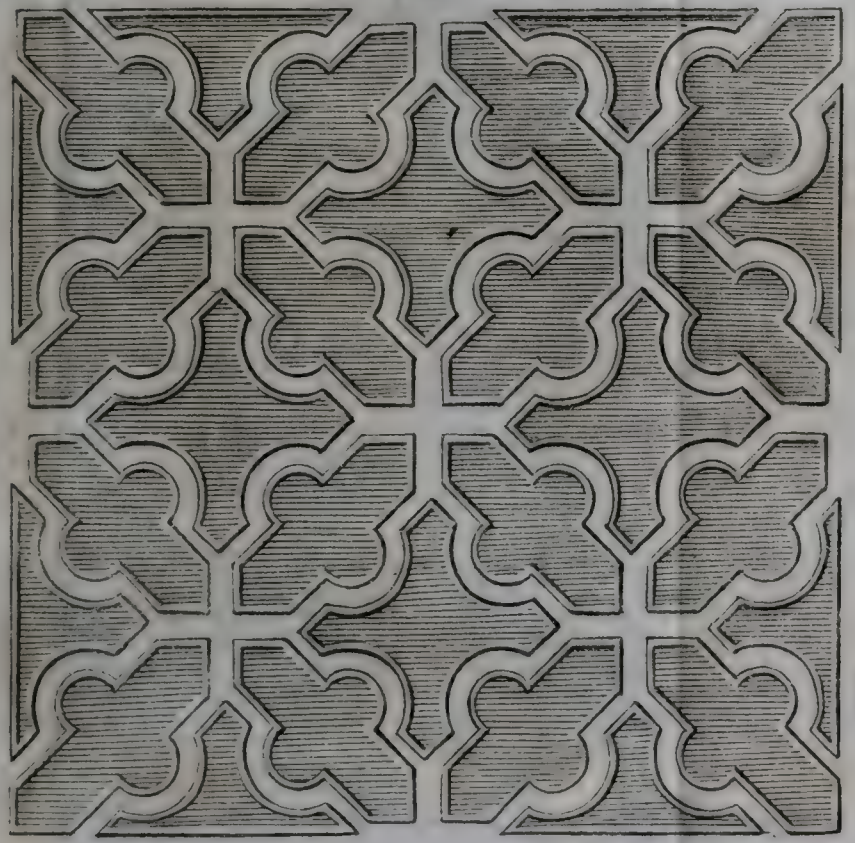


Fig: O

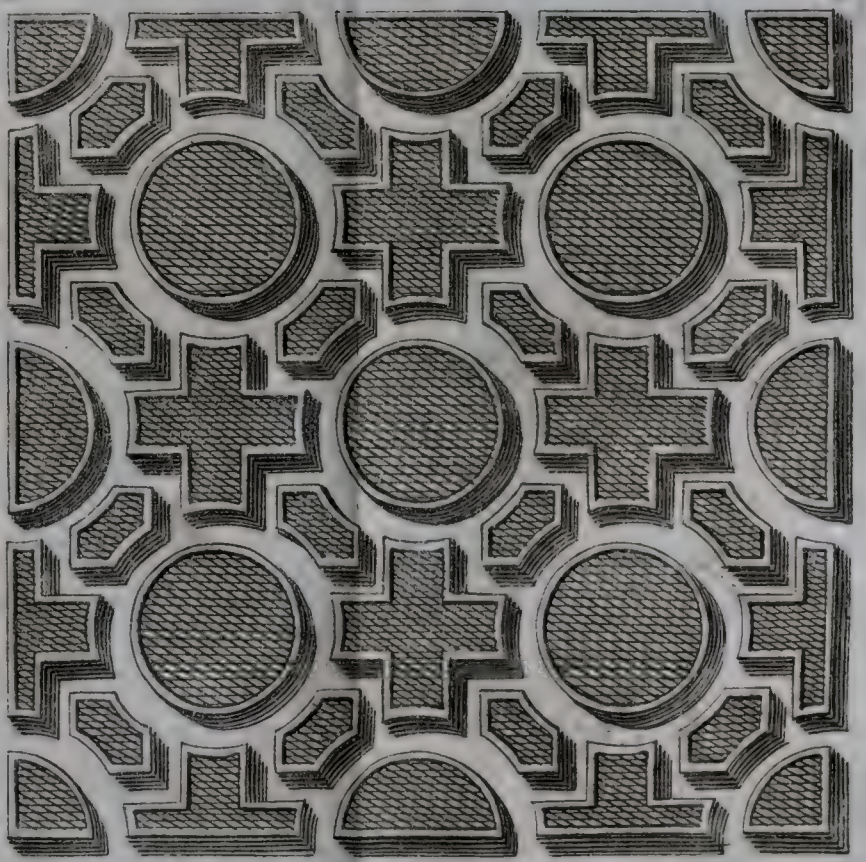


Fig: P

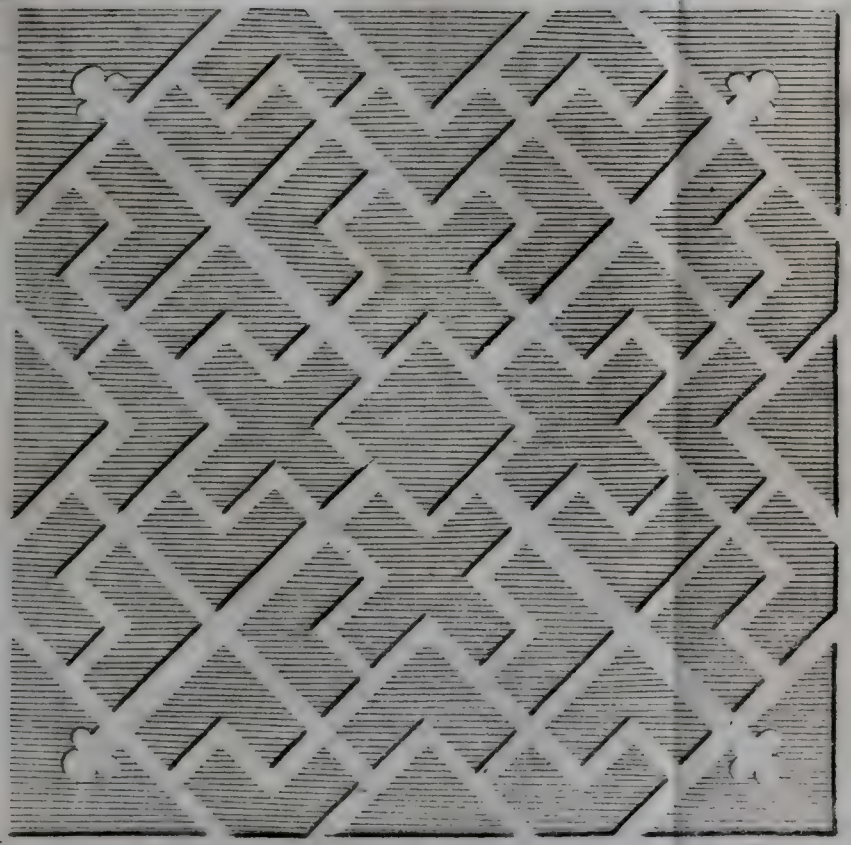


Fig Q

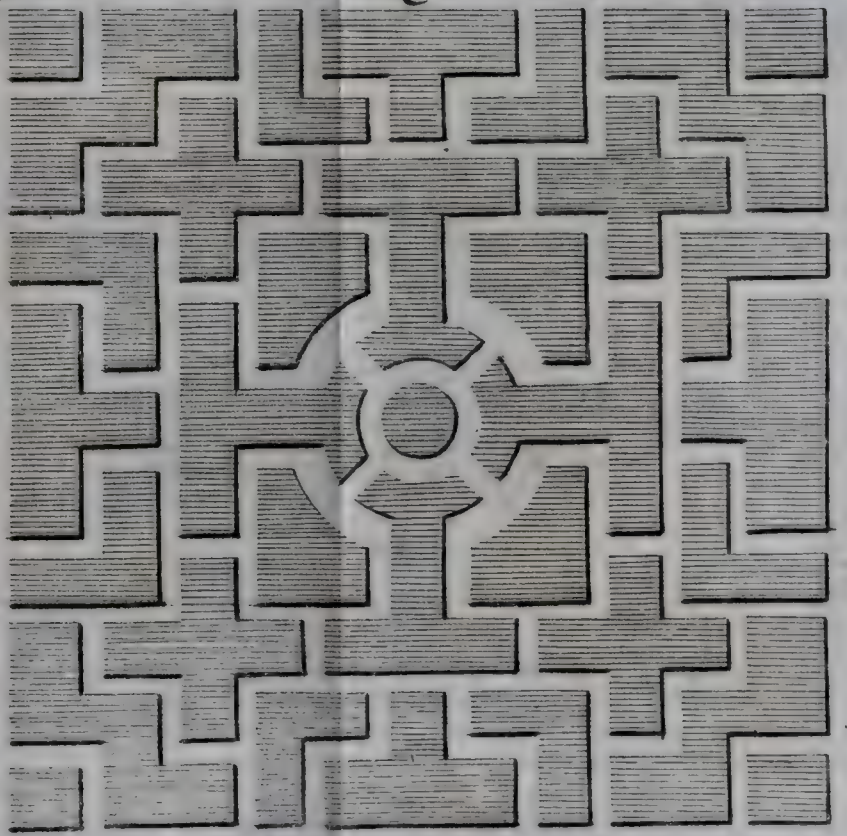


Fig: R

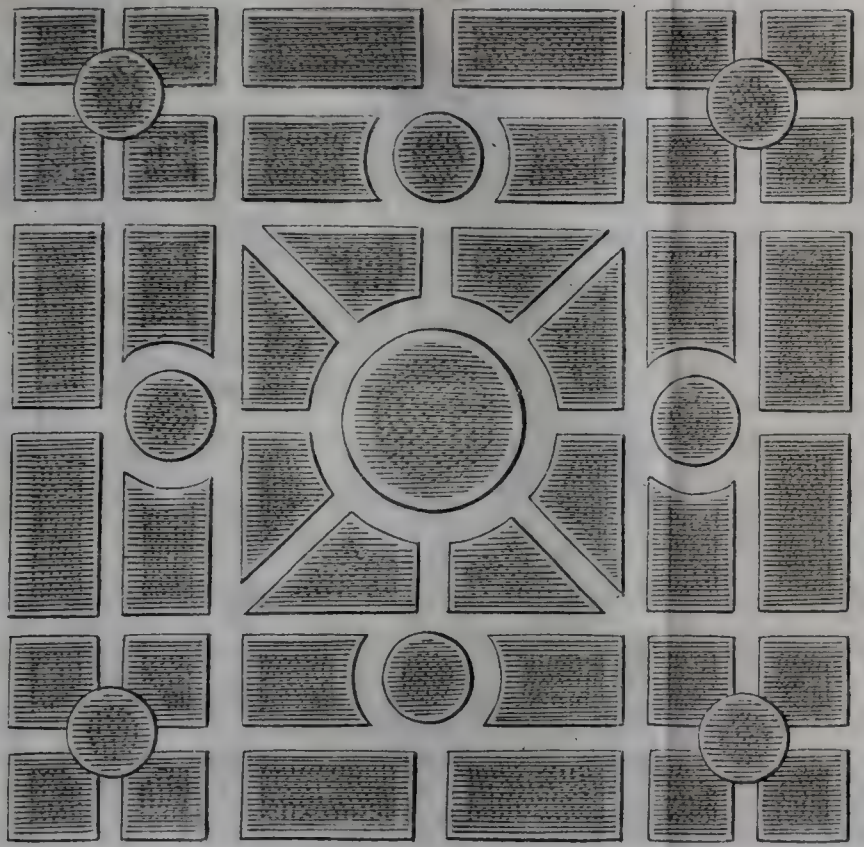
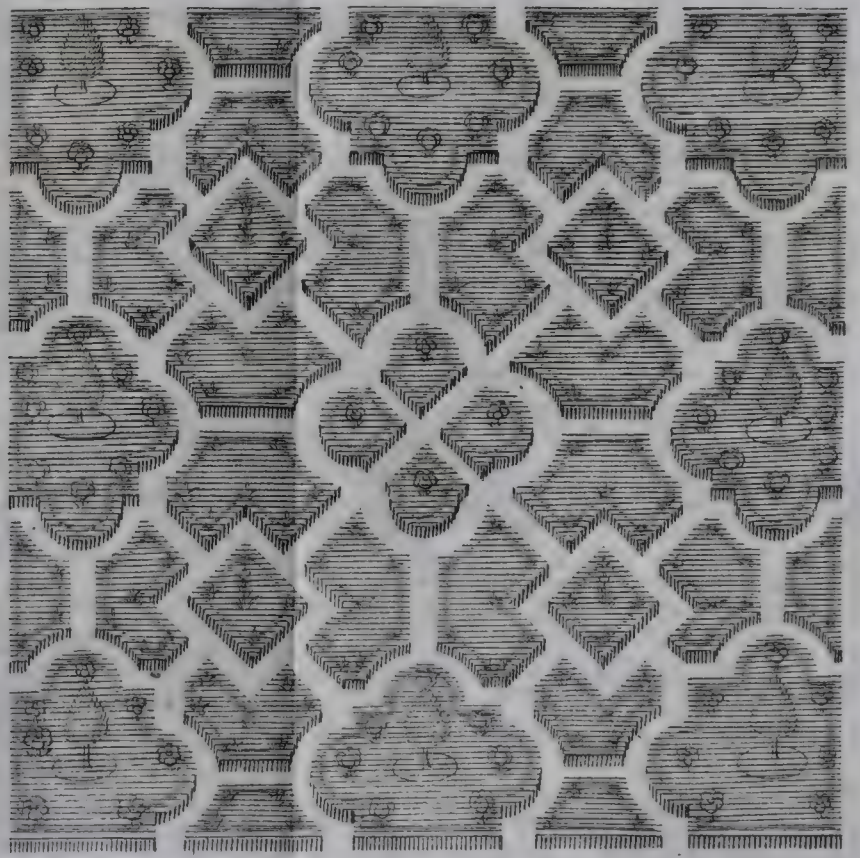


Fig: S



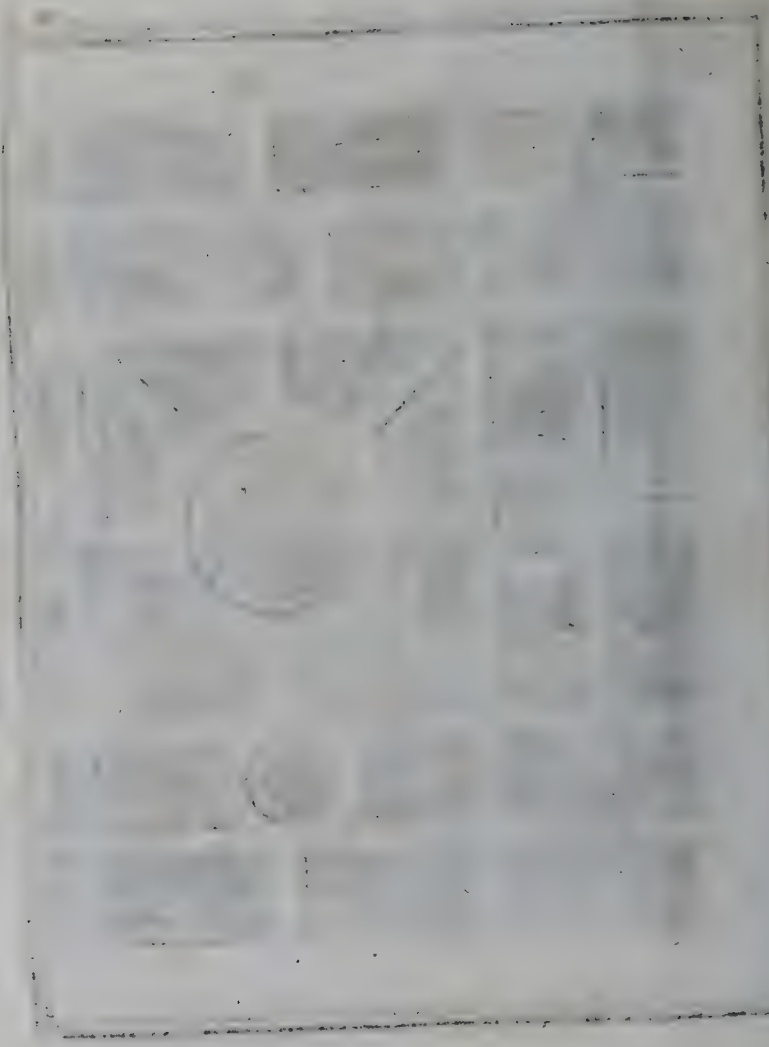


Fig: T

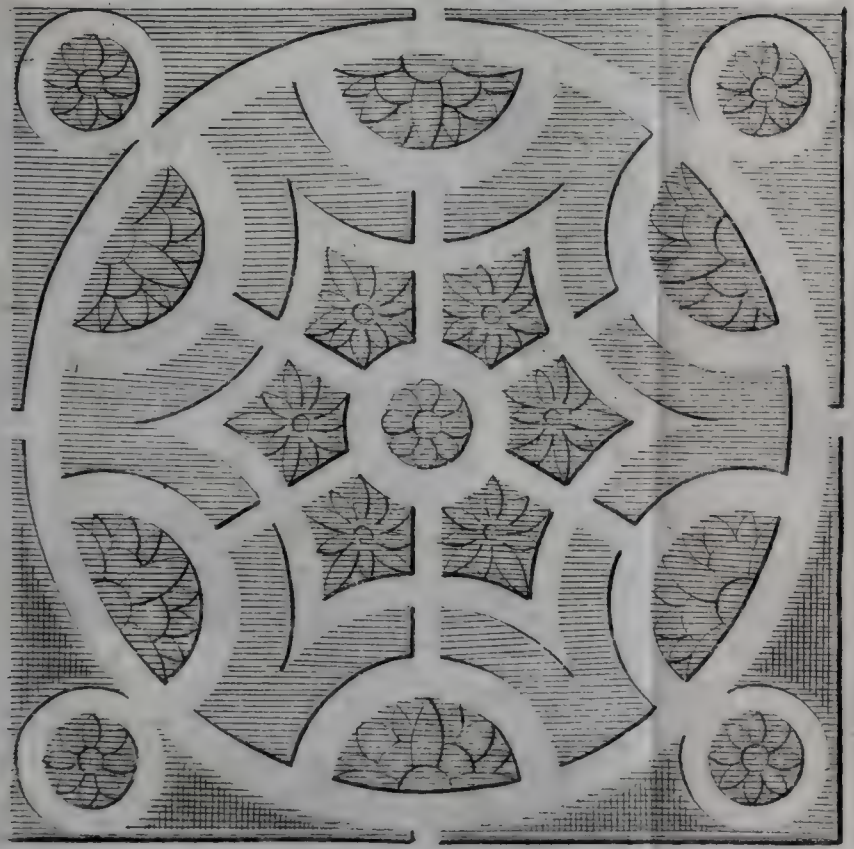
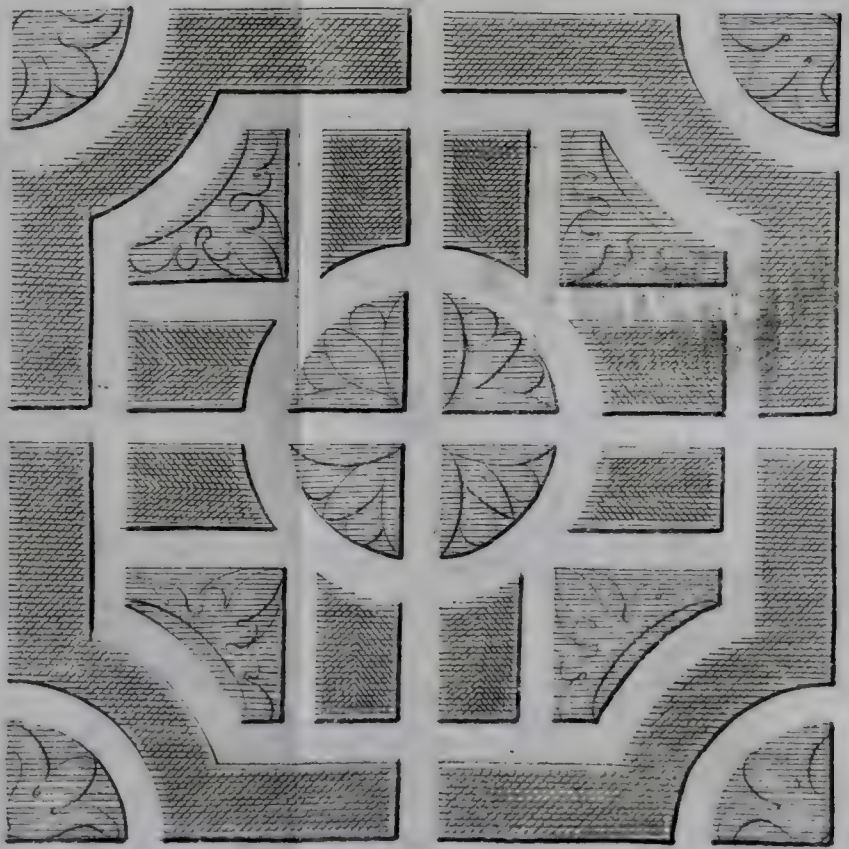


Fig: V



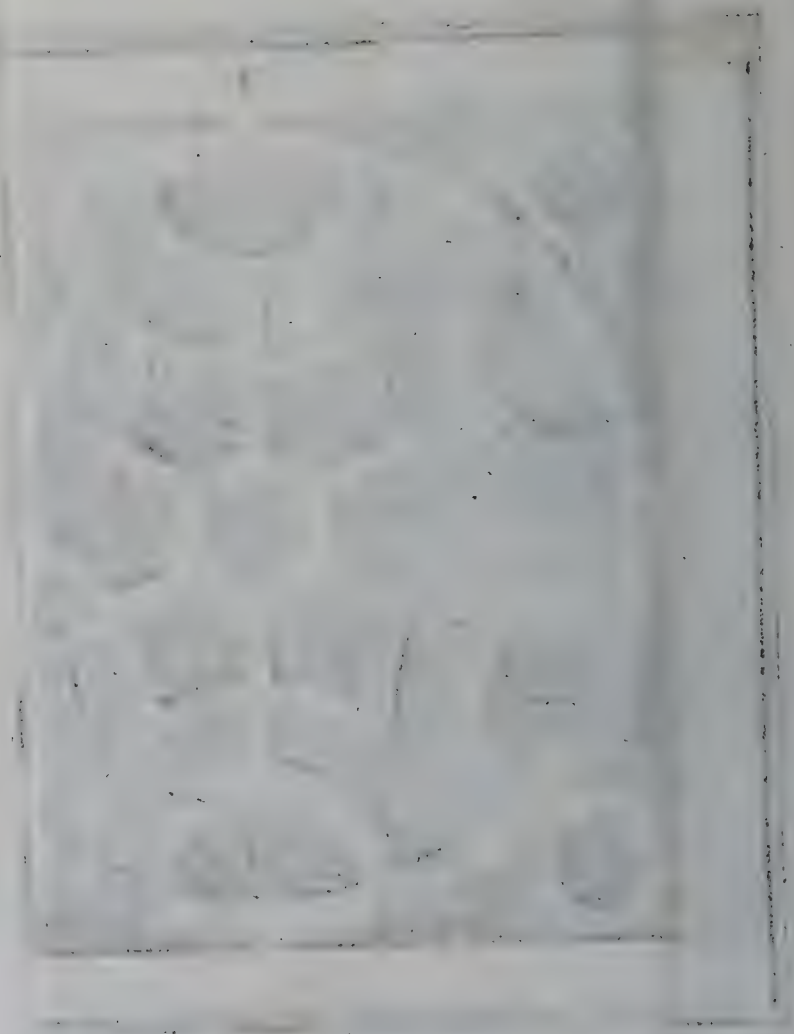


Fig: X

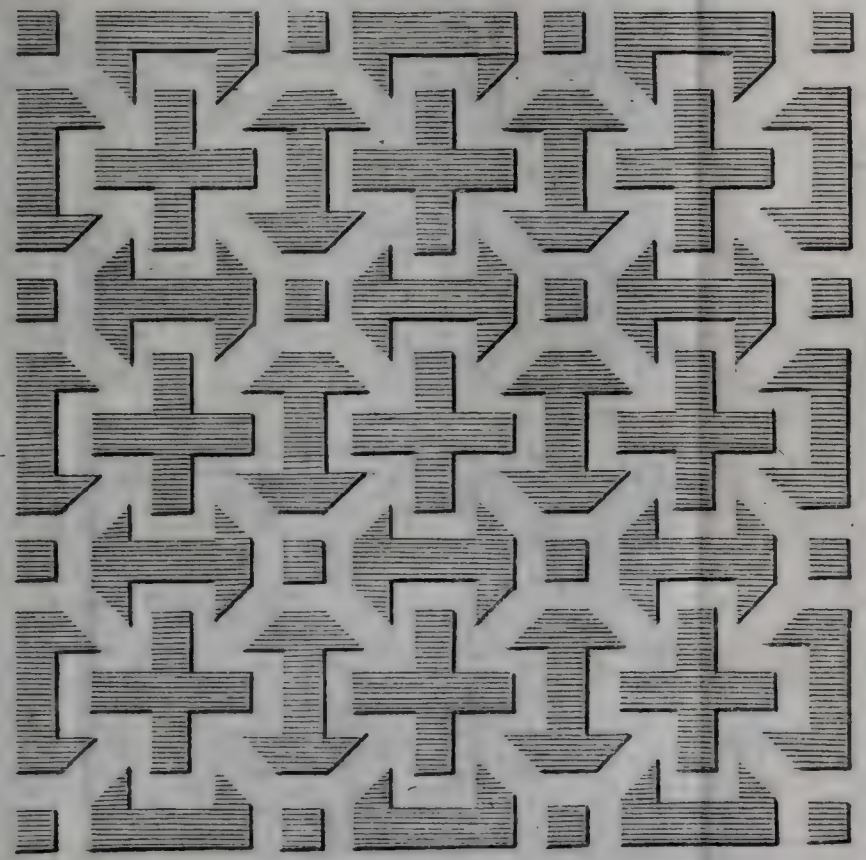


Fig: Y

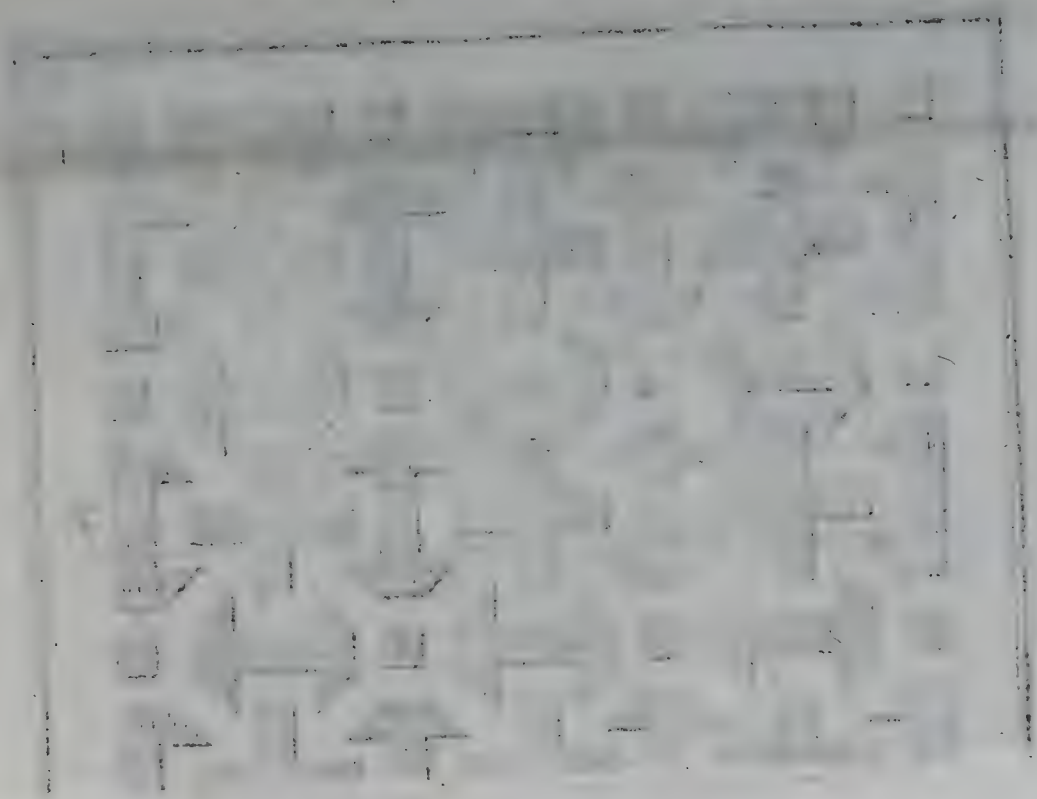
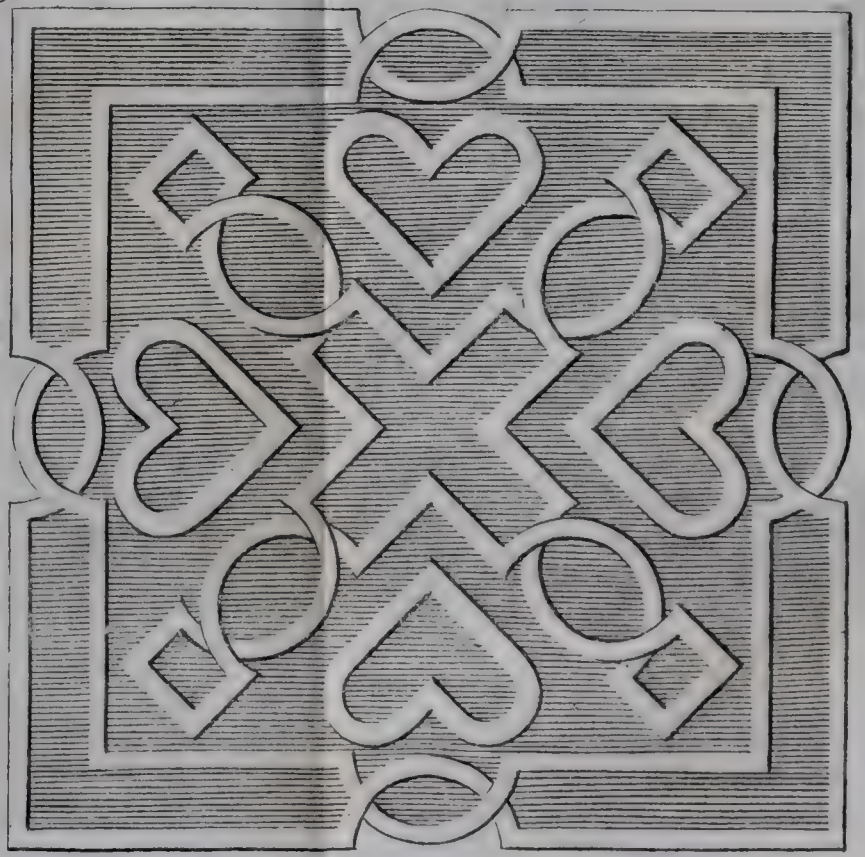


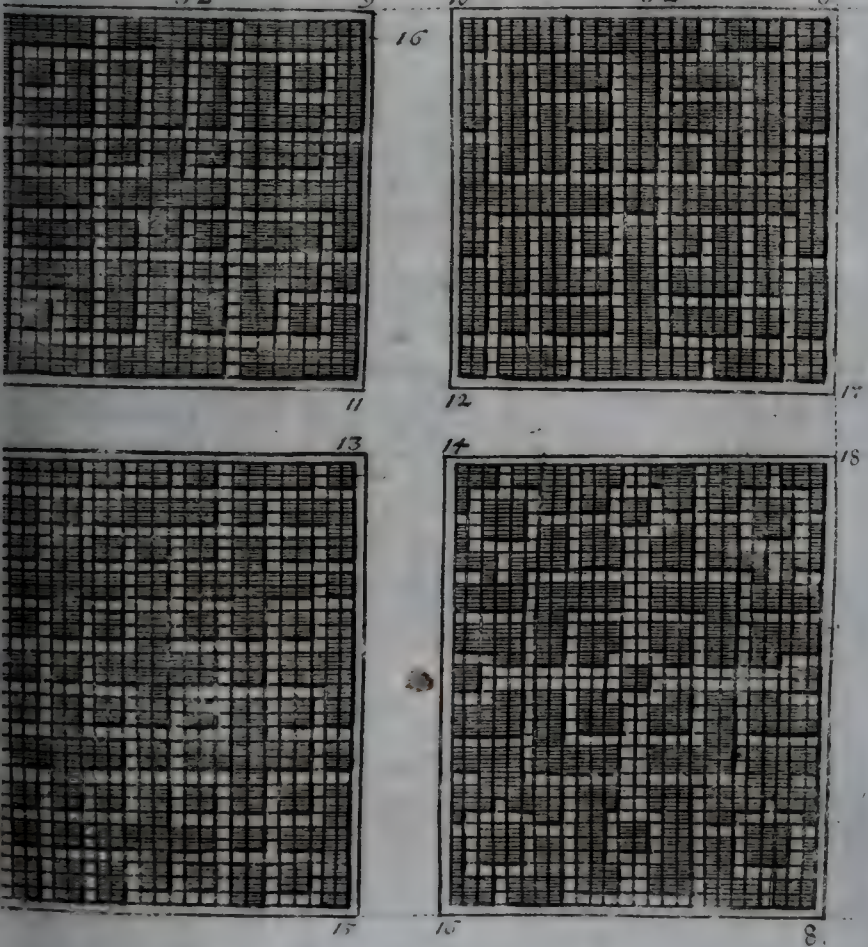
Fig: Z

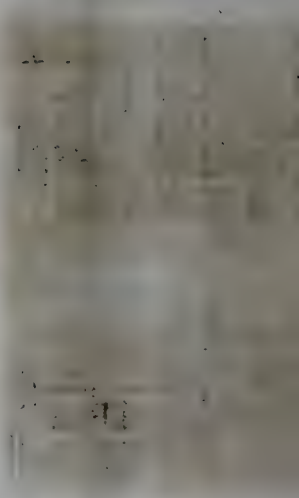
Fig: Aa



Blumen Bartt.

120. Schue.





ie Abmessung der Gröſſe deß Platzes unsers Blumen-Gartens be-
/ nemlich/ wie man solchen vom Felde auffs Papier abtragen und auff-
olle: So hat der Gärtner zu wissen / daß wir (wie oben erwähnet) in
upt-Riß sub. Lit. AAA. hierzu die beyde Viertheil / so mit ♌ und ♍
et/zum Platz des Blumen-Gartens erwählen; denn das eine Viertheil
Breite zwischen 5. und 6. betreffend/ein hundert und zwantzig Schuh/
er Viertheil ♍ aber zwischen 9. und 10. nur ein hundert und zehen
hält; Auß Ursachen/ weil wir mit diesem Blumen-Garten und dessen
en uns nach der gantzen Haupttheilung aller Baum-Gärten/ hinter
bäu unsers Hofes/haben richten müssen/ damit also die Felder hinter
gen eine gleiche Theilung/jede von ein hundert und fünfftzig Schuhen
bekommen mögen; derowegen die Länge des Blumen-Feldes beyder
il/zwischen 5. und 7. wie auch zwischen 11. und 12. genommen worden
ert vier und dreissig Schuhe.

Die Länge dieser Blumen-Felder seynd auch mit Fleiß also genom-
men/damit der Blumen-Gärtner in der Außtheilung/ so wol der ge-
vierdten als ablangen Theilungen/sich üben möge.

ist auch nichts daran gelegen/ob man diese Proportion oder Gröſſe be-
olle oder nicht; dann wir solches alles/gleichwie alles vorige/ nur zur
ng/Exempels weise setzen/und damit dem Blumen-Gärtner frey stellen/
rselbige einen andern Platz hätte/so etwan runde / ablang/ von ungle-
ten und Winckeln/darein zu machen/was er will.

mit wir aber ohne fernern Umschweiff zur Abmessung beyder Viertheil
♍ gelangen/so ist solches leichtlich zu verrichten / weil selbige an allen E-
nckelrecht seynd/in dem man nur die Breite 5. 6. nemlich ein hundert
nzig Schuh / und 5. 7. ein hundert vier und dreissig Schuh mit einer
higen abgehobelten Mäß-Ruthe abmisset / selbige Länge in eine
-Tafel oder auf ein Papier mit einem Bleystefft notiret.

o auch das andere Viertheil ♍ / dessen Breite 9. 10. ein hundert und
huh / und die Länge 9. 11. ein hundert vier und dreissig Schuh hält/
ig misset und aufschreibet.

r Haupt-Weg aber zwischen 6. und 9. wie auch 8. und 11. ist breit ge-
acht und zwantzig Schuh/aus Ursachen/weil man sich / gleichwie zu-
ldet/nach der Haupt-Abtheilung aller Gärten/ wie in der General-Fi-
. zu sehen/darnach gerichtet hat.

chdeme nun dieses verrichtet; so reisset man zu Hause/nach verjüng-
ßstab / einen rechten Winckel / dessen eine Seite a b fast drey hun-
uh lang seyn solle. Und nimmt mit dem Hand-Zirckel auff dem vo-
Maaßstab die Breite des zuvor obgemeldten ersten Viertheils ♌/

nemlich/ein hundert und zwantzig Schuh / und setzt selbige auff der zu
senen Lini a b von a in d.

Desgleichen auff dieser Lini ferner die Weite deß Hauptgangs/
acht und zwantzig Schuh von d in e. Ebenmässig die Breite des ander
theils m e ein hundert und zehen Schuh von e in b.

Nach diesem auf vorbesagte Lini a b der Neben-Seite a i, so mit a
ckelrecht und ohngefehr gerissen worden/ setzet man die Länge/ nemlich
dert vier und dreyssig Schuh/ von a gegen i in c.

Mit dieser Weite / hundert vier und dreyssig Schuh/ macht m
mit dem Hand-Zirckel einen Zirckel-Riß unter sich gegen f, nimmt als
Weite a b mit dem Zirckel/ setzt solche von c auch gegen f, reisset damit e
sig einen Zirckel-Riß/ daß dieser den vorigen durchschneide in f, und rei
nach f eine blinde Lini c f.

Endlich nimmt man die Weite a d, trägt solche von c in g, ingle
von g in h. Item / e b von h in f reisset a d c g, gibt solches das er
theil Q.

Das ander Viertheil m e zu reissen; so nimmt man mit dem
Zirckel die Weite deß Hauptwegs auff dem verjüngten Maaßstab /
und zwantzig Schuh / trägt selbige auff der Lini a b von d in e, also a
der Lini c f von g in h, reisset derowegen e h, e b, b f und h f mit v
menen Linien zusammen/so wird das ander Viertheil e b h f ebenmäs
sen seyn.

II. Die Garten-Züg und allerley Figuren in diese Feldung er
dem Papier zu reissen und auszutheilen: Setzen wir ein Fundament/
net in der Figur F f a, mit fig. Q/davon hält jede Seite ein hundert und
tzig Schuh/ Winckelrecht ins Gevierdte abgesteckt/ und ist das gantze g
Feld bezeichnet mit a b c d.

2. Von diesen ein hundert und zwantzig Schuhen nimmt man d
ben Theil/seynd sechtzig Schuhe / misset selbige von a gegen b in e, ver
einen Pfahl. Also auch von c gegen d in f wiederum einen Pfahl. Eb
sig von a gegen c in g einen Pfahl. Ingleichen von b gegen d in h einen
notiret.

3. Ziehet hernach von dem Pfahlzeichen e in f eine Linie / an sta
Schnur/also auch von g gegen h, wo alsdann beyde Linien über einander
weiß kommen/als allhie in i setzet man wieder das Zeichen eines Pfahls.

Wird also das gantze gevierdte Feld in vier gleiche Winckelrech
rungen oder Felder abgetheilet seyn.

4. Die Grösse der vier Blumen-Felder alsdann ferner zu bekom

n wissen/wie breit der Weg zwischen den Viertheiln gemacht werden
sen setzen wir allhier sechzehen Schuh breit.
esset derowegen von dem Mittel-Punct e gegen a in k, acht Schuh/ so
Theil von sechzehen ist. Ingleichen von e gegen b in l, setzt in k und l
eichen.
gleichen messet von f dem untern-Mittel-Pfahl gegen c auch 8. Schuh
t daselbst ein Pfahl-Zeichen. Ebenmässig von f in r gegen d wieder ein
eichen.
Ziehet ferner von k nach q, hernach von l in r.
Messet von dem Mittel-Pfahl g gegen a in s acht Schuh / und von g
r auch so viel. Gleicher Gestalt von dem Mittel-Pfahl h gegen b in
uch von t in x, so werden diese zwo Linien einander Creutzweiß durch-
in m n o und p, und also das gantze Feld a b c d in vier Quadratas oder
Feldungen a k s m, l b n u, t o c q, p x r d abgetheilet haben.
Bekommet demnach jedes Viertheil auf jeder Seite zwey und fünff-
h/so/wie erstlich in der Figur F f a von zehen zu zehen Schuhen bemer-
bgezeichnet.
Damit man nun zur völligen Außtheilung eines Viertheils kom-
e; so reisset man auff einem Papier absonderlich ein Quadrat, oder
e Figur / so gleiche Linien und gleiche Winckel hat/ diese haben wir
F f b bezeichnet mit 5. 9. 20. 13. ziehet hernach von Schuhen zu
blinde Linien auff allen Seiten Creutzweiß/wie ein Gegitter/über ein-

Erwählet hernach ein Figur nach Belieben/und lässet für jedes Blu-
tes Breite vier Schuhe/hingegen für alle gemeine Wege oder Durch-
zween Schuh / also daß man rings um die Blumen-Bette in den
uff allen Seiten zween Schuhe gegen das Mittel derselbigen mit den
ichen/dieselbige pflantzen/ausjetten/und andere nöthige Arbeit darauf
möge.
hdeme nun dieses alles belehrter massen verrichtet / so folget in vorge-
nung.

Wie man die auf dem Papier abgezeichnete Figur auff das Feld abstecken solle?

stellen derowegen dem anfangenden Blumen-Gärtner nur zu einem
n der Figur F f b, das eine Viertheil/so mit 5. 9. 19. 11. bezeichnet/
in einer grössern Figur F f c vor/da man alle Linien samt der gantzen
ng in grösserer Form erkennen und abmessen kan.

Wie demnach solches im Garten abzutheilen seye/muß man nachfolg
stalt procediren.

1. Das gantze Viertheil 5. 9. 10. 11. so man auszutheilen v
will/solle die Erde zuvor umgegraben/und/wie oben erinnert/genugsa
get / die Erdschollen zerschlagen / und fein gleich und eben gemache
So misset man mit zween Maaßstäben/derer der eine vier Schuh /
aber nur zween Schuh lang/auff der einen Seiten deß Feldes zwische
6. solcher Gestalt erstlich vier Schuh / und steckt einen Zweck oder Pf
die Erde.

Ferner die zwey Schuh / und abermals vier und wieder zwe
wechselsweise überall Zwecke gestecket/ biß daß die gantze Breite deß
der Fig. Ff c. zwischen 5. und 9. abgesteckt/und in zwey und fünfftzig
Schuhen abgetheilt seye.

2. Wann also besagte Theilung dieser Breite vorgelehrter mass
tet worden/solcher Gestalt theilet man auch die untere Seite dieser Fig
Länge mit 19. und 11. bemercket/stecket bey jede Abtheilung die Zweck/
Figur mit mehrerm zu sehen.

3. Nach diesem ziehet man von a zu a, von b zu b, &c. biß qq
einer Schnur zusammen/solcher Gestalt/ daß man die Abzeichnung
gegrabenen Erde sehen könne.

4. Wie nun diese Absteckung und Zeichnung mit der Schnu
Länge durch das gantze Feld verrichtet worden; solcher Gestalt wird
Theilung zwischen 5. und 19. verrichtet/und/nach Anweisung der Fig
Schnüren/ auff dem Garten-Feld abgeschnüret.

5. Die Wege zu machen/so fänget man oben bey e und f an /
Figur zwischen 5. und 9. machet einen geraden Weg nach der
Schnur durchs gantze Feld herum / auch biß in e und f zwischen 19. u
zween Schuh breit / machet solchen fein ab/ und gleich/ welches gesch
mit zweyen Brettern/ deren jedes einen Schuh lang und acht Zoll bre
beyde Füsse/an statt der Schuhe/angegürtet werden/ damit kan man
ge fein eben / gleich/ und die Erde satt damit zusammen tretten/ und
abzeichnen.

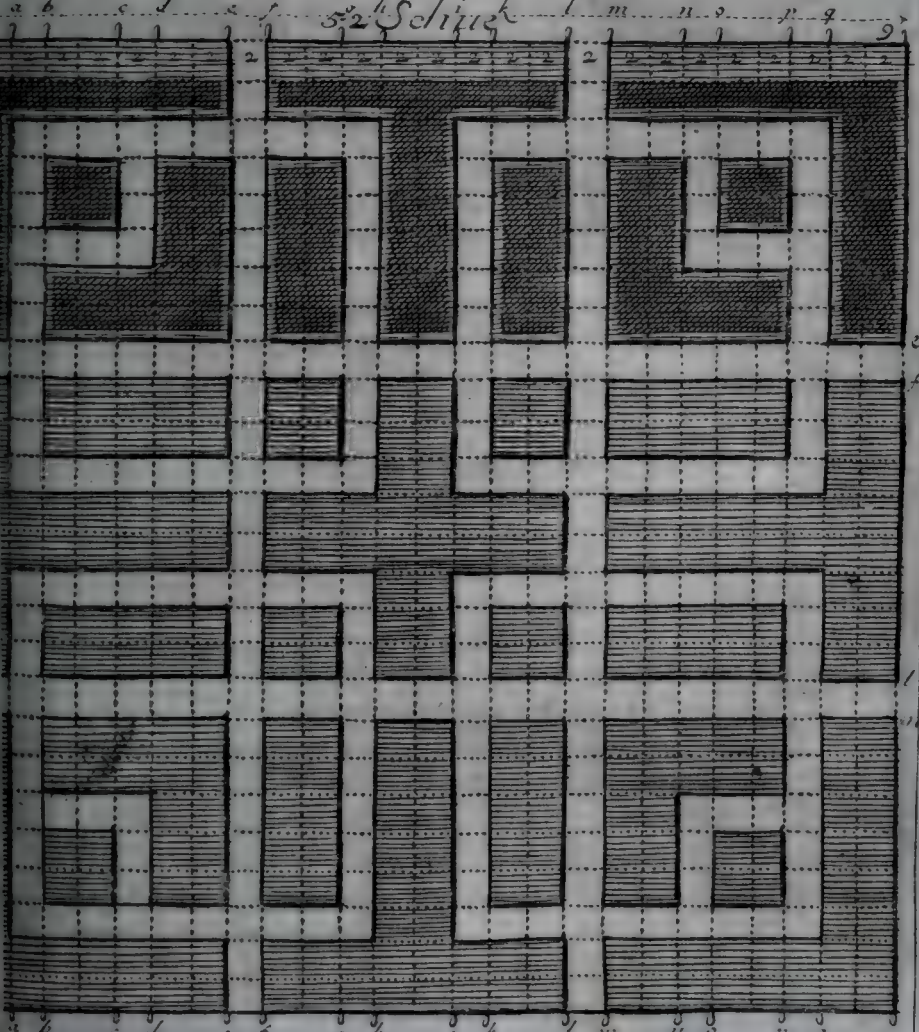
6. Nachdem nun dieser Weg zwischen a und b durchs gantze F
gemachet und abgetretten worden ; so machet man auch zwischen l ur
gleichen/

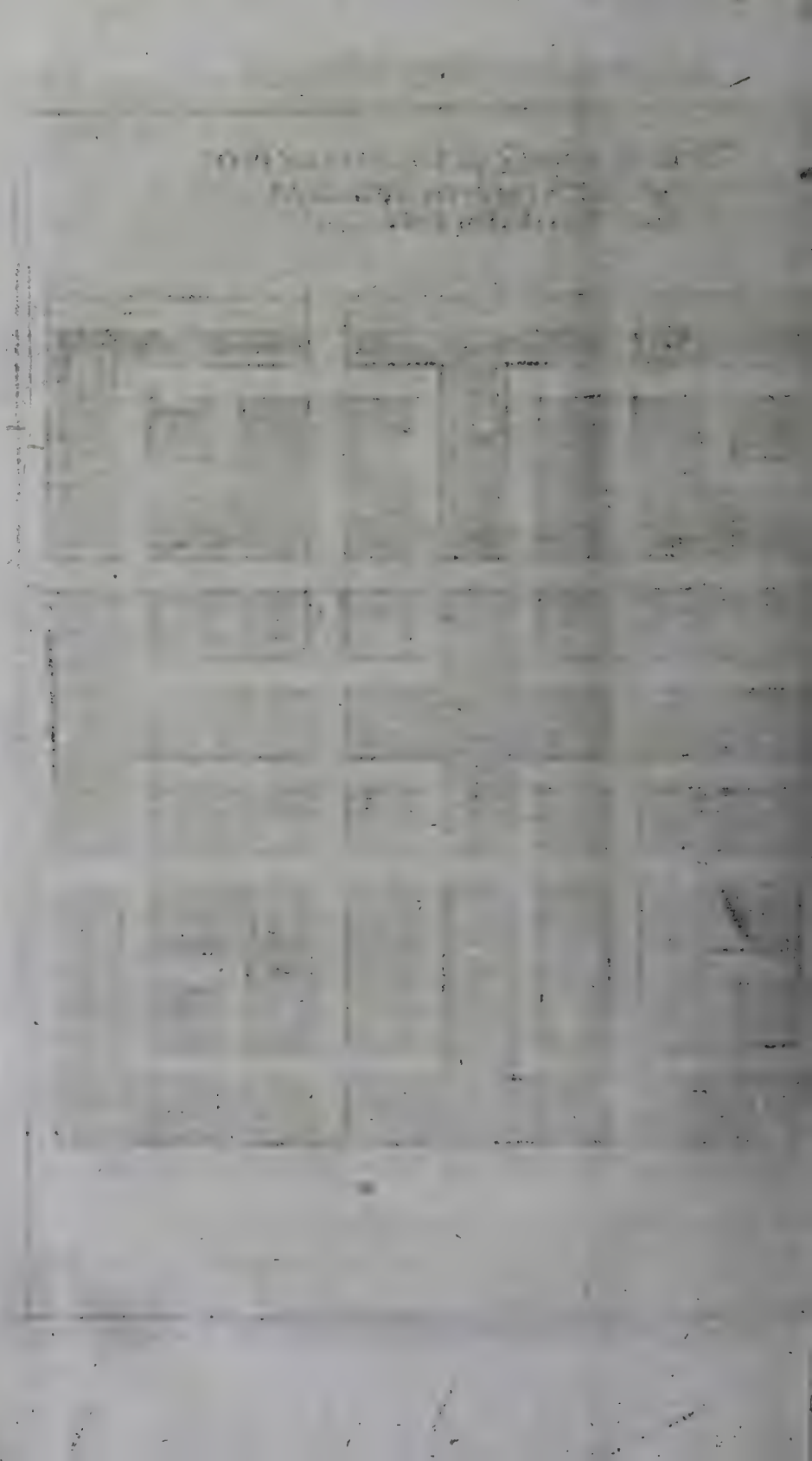
7. Wie nun diese beyde Wege nach der Länge abgezeichnet wor
cher Gestalt werden zwischen 5. und 19. gegen 9. und 11. die beyde We
lm gemacht.

8. Die übrigen Zwischen-Wege seynd alsdann auß der Figur

fol: 500.

Wie man im Garten das eine Viertheil mit Schnüren abtheilen und Rüsstecken solle.





er völligen Abschnürung / abzuzehlen und außzutheilen / welches alles tätige Ubung und Auffreissung der Figuren zu erlernen und ins Werck n seyn wird.

. Damit aber der Blumen-Gärtner nicht nur einerley / sondern unterche Gattungen von Blumen-Feldern haben möge/so haben wir demselziemit noch ein und andere beyfügen / und das übrige zu seinem Belieben vollen / im übrigen kan der Blumen-Gärtner in andern schönen Garächern nachsuchen/und nach Belieben darauß erwehlen/was er will.

Die **Einfassung unsers Blumen-Gartens betreffend**/ so ist dies ns gemein dreyerley:

Die Umzäunung und Einfassung deß gantzen Gartens.
. **Desselbigen Haupt-Wege und Blumen-Plätze oder Viertheil.**
I. **Die Blumen-Bette oder Ländlein.**

Die **Umzäunung und Einfassung der Blumen-Gärten** kan seyn
.) Mit einer zierlichen Mauer.
..) Mit einer Bretternen Wand.
.) Mit einem zierlichen Latten-Zaun.
.) Mit einem schönen Haag-oder
.) Mit einem Bindwerck.

Von der (1.) Mauer / (2.) Bretternen Wand / (3.) Latten-Zaun/ (4.) haben wir droben bey dem Baum-Garten Anweisung gethan.

Was (5.) das Bindwerck anlanget/hat der Blumen-Gärtner / in Being des Spatzier-Gartens/hie nachfolgend zu sehen.

n unserm Meyer-Hofe aber ist der Blumen-Garten mit einer Haupt- und Einfassung der sämtlichen Gärten begriffen: Also daß man der keines darzu vonnöthen hat.

Die **Haupt-Wege und Blumen-Viertheil** werden insgemein mit höltzernen Stöffeln/Stotzen und Latten eingefasset / und mit nachfolHeckenwerck bekleidet/ nemlich:

.) Mit schönen Rosen-Stöcken.
.) Mit Jaßmin.
.) Mit Schneeballen.
.) Mit weissen und blauen Syringsbaum.
.) Mit roth/weiß und schwartzen Johannes-Beerlein.
.) Mit Stachel-Beeren.

Wann demnach die Rose
eine Königin der Blumen/
ein Schmuck der Erden/
eine Zier der Gärten/
eine Lust dem Gesicht/
ein Geruch der Anmutigkeit / und
eine Erquickung deß Hertzens ist; so erwählen wir dieselbige
fang unsers Blumen-Gartens/und besetzen damit also die erste Stelle
hat der Blumen-Gärtner nachfolgende Bericht:

I. **Die Nahmen/Geschlecht/Art und Gattungen der**
II. **Wie man vom Einlegen einen schönen Rosen**
pflantzen solle.
III. **Die Zeit der Einlegung.**
IV. **Die Pfleg-und Wartung.**

I. Die Nahmen und Gattungen der Rosen anbelangend/
derselben viel und mancherley/ vornemlich aber nachfolgende:

1.	wilde Hecken-Rosen/	Rosa Sylvestris.
2.	wolriechende Dorn-Rößlein/	Sylvestris Odorata flore incar
3.	Rose von Jericho/	Rosa Hierichuntea.
4.	weisse Rosen einfach/	Rosa alba.
5.	weisse Rosen gefüllt/	Rosa flore albo pleno.
6.	weisse Provintz-Rößlein/	Provincialis flore albo.
7.	kleine May-Provintz-oder frühe Rößlein gefüllt/	Rosa Provincialis Minor.
8.	rothe einfache frühe Rößlein/	Rubea præcox flore simplici.
9.	roth einfache gefeinte Rößlein/	Milesia Rubra flore simplici.
10.	doppelte gefüllte feine Rößlein/	Flore rubro pleno.
11.	Leibfarb gefüllte feine Rößlein/	Provincialis flore incarnato ple
12.	Leibfarb-Holländische Rosen/ gemeine/	Centifolia Rosa purpurea Do
13.	Zucker-Rosen/	Rubicunda Saccharina.
14.	Essig-Rosen/	Rosa Rubra.
15.	rothe Zimmet-Rosen doppelte/	Rosa Cinamomea.
16.	grossen gefüllte Holländische Rosen/	Rosa Centifolia Rubra.
17.	geflammte / gesprengt/ Leibfarb gefüllte Rosen/	Rosa Versicolor, Prænestina va
18.	gefüllte gelbe Rosen/	Rosa lutea multiplex.

gefüllte Damascener Rößlein/	Damascena flore pleno.
einfache gelbe Rosen/	Rosa lutea simplex.
Türckische Rosen/ seynd auf einer Seite liechtroth/ und auf der andern gelb/	Rosa flore simplicis miniato.
Monat-Rosen/	Rosa Menstrua.

Wie man vom Einlegen einen schönen Rosen-Haag pflantzen

ievon hat unser Blumen-Gärtner nachfolgendes zu wissen:

Daß die Rosen ins gemein gerne wachsen oder gepflantzet wollen seyn
(1.) an einem Sonnichten Ort/
(2.) in gutem Grund oder kräfftiger Erd.

Wann man demnach diese beyde beysammen hat / so gräbt man in die
st zween Schuh tieff/ und einen Schuh weit einen Graben / nach aus-
er Schnur / und unserer vorigen Abstechung der Blumen-Viertheil
cher Gestalt / daß der gemachte Graben ausserhalb der Schnur in den
und nicht gegen das Blumen-Feld hinein komme / die außgegrabene
er kan man auf die außwendige Seite im Gang zum Einfüllen auß-

Hernach so nimmt man von einem guten Rosenstock ein Zemel oder
der nur ein halb Jahr alt / und ohne gefehr einer Elen oder Armslang/
denselbigen unten Creutzweiß auff / und giebt ihm wiedersinns einen
aran steckt man etliche Haberkörnlein.

Nach diesem setzt man in das vorgemachte Gräblein / je einen von
dern drey quer Finger weit / füllet sie mit der ausgeworffenen Erde
u / solcher Gestalt / daß das eingesetzte Zweig nur eine halbe queere
och auß der Erde herfür reiche / und also Knies tieff in die Erde zu stehen

Was demnach vor die Erde hervor gehet / muß vor dem Winter für
st mit Mooß bedecket werden.

Die Zeit der **Einlegung** kan genommen werden / nach deß Landes
Gelegenheit/ entweder im September oder October.

ie **Wartung** betreffend/ so kan man vierzehen Tag vor Ostern das
edeckte Mooß wieder hinweg thun.

as andere Jahr werden die über der Erde auffgeschossene Rosenzweige
eiß übereinander gehefftet.

ach diesem beschneidet mans mit der Garten-Scheer fein eben / und
Schnur / und ziehets an den Latten nicht über vier Schuh hoch auff.

ota. Dafern man etwas grossen Frost zu besorgen hat / so solle der

Blumen-

Blumen-Gärtner Strohschauben an lange Latten binden / auf beyden Seiten der Hecke anhefften / und also für der K schützen.

Nachdem nun der gröste Frost vorbey / so solle man solche Strohs ohngefehr acht Tag vor Ostern wiederum hinweg thun.

Die Rosenstöcke / wie auch die eingesetzte Pflantzen / kan man besc im Mertzen / im abnehmenden Mond; man solle aber nur das dürre / u nicht gar zu genau hinweg schneiden.

Sollen des Sommers offt begossen werden.

Im Herbst thut man die vorige Erde zwar nur oben her hinweg / d aber gute fette Garten-Erde darauff.

Die übrige absonderliche Wartung der Rosenstöcke / so bey d Monat / (2.) Holländischen / (3.) Damascener / (4.) gelben Rosen unserm Blumen-Gärtner in acht zu nehmen seyn wird / ist nachfol diese:

(1.) **Die Monat-Rosen** anbelangend / so werden deroselbigen schossene Ruthen oder Zweige alle im Monat Novembris fast der Er gleich hinweg geschnitten / alsdann bekommen solche den Winter ü Schossen / und den Frühling desto mehr Rosen.

Nachgehends im folgenden Jahr und Monat Martio / und zw dritten Tag vor dem Vollschein des Monds / beschneidet man selbige Gestalt / daß nur jede Ruthe nur ein Aug oder zwey behält.

Ferner nimmt man die alte Erde rings um den Stock hinweg / s dargegen frische und gute / wie oben erwähnet / an dessen Stätte / und b solche zu rechter Zeit.

Nota. So man will diese Rosen spat in den Sommer hinein haben / s man ihnen im Anfang die grösten Knöpffe / ehe sie sich öffnen / h so werden alsdann die andern / so noch zurück / später im Jahr m sem Nutzen sich sehen lassen.

Die Monat-Rosenstöcke aber / so in Garten-Kübel / Kasten / oder Geschirr / eingesetzet; solle der Blumen-Gärtner selbige im Monat Jul Augusto / an einen Sonnichten Ort setzen / ob sie gleich angefangen welck den / und die Blätter abfallen / selbige alsdann gegen dem vollen Mond in beschneiden / hernach in ein ander und weiters Geschirr thun / in frische Er bald begiessen / und stättig feucht halten; darvon fangen sie an zu treib bringen im Herbst schöne Rosen.

(2.) **Die Holländische Rosen** / Centifolien oder Hundertblätt bedörffen / gleichwie vorige / einerley Wartung / erfordern

1. einen frischen/
2. mittelmässigen/
3. Sonnichten Ort/
4. feist- und starcke Erde/
5. werden im Mertz beschnitten/
6. nur das dürre/und keine Aeste/ohne was hochnöthig/hinweg.

) Die **Damascener Rosen** erfordern gleichen Ort und Erde den vo-
llen zeitlich befeuchtet und begossen werden.
n Anfang deß Frühlings solle man alle derselben alte Aeste/ biß auff die
inweg schneiden / und lässet die jungen Auß schößlinge daran stehen;
alsdann desto schöner / in Herfürbringung der Rosen / sich erzeigen

Die **gelbe Rosen** solle der Blumen-Gärtner an einen kühlen und mit-
gen Ort setzen.
Dieser Rosen-Stab will nicht angebunden / noch viel zusammen ge-
zogen seyn; Und weil dasselbige nur im Gipffel seine Blumen brin-
get/ so kan man selbige zum Theil/ehe die Knöpffe auffspringen / ab-
brechen/und hinweg thun.
n übrigen hat der Blumen-Gärtner von den Rosen noch etliche wenige
kungen.
Alle Rosen-Stöcke werden durch ihre Wurtzel zur Theilung und Ein-
esser/als durch den Saamen/gepflantzet.
Wann im Monat Majo/eben am Tag deß Vollmondes/ ein Rosen-
ersetzet wird/so bringet derselbige erst im December Rosen.
Man solle die Rosen-Stöcke nicht im abnehmenden/sondern im Voll-
rsetzen.
Durch Oculiren kan man vielerley Farben Rosen auff einen Stock

Rosen von Jericho/können durch ihren Saamen/besser aber auch durch
te Reben/verpflantzet werden.
Anno 1669. seynd zu Franckfurt am Mayn / in Herrn Webers sel.
n. Garten/zu sehen/und zu verkauffen gewesen:
Eine neue geflammte Rose/à 6. fl. Reichswährung.
Eine dergleichen marmorirte/à 1. fl. 7 ½. Batzen.
Eine Purpur- und weißegeflammte/à 6. Batzen.
ach den Rosen-Stöcken haben wir in obiger Ordnung zur Einfassung
men-Viertheil unsers Blumen-Gartens gesetzet.
den **Jaßmin**/dessen Gattungen seynd unterschiedlich/vornemlich aber
jende:

(1.) Der **gemeine Jaßmin**/ mit weiſſen Blumen/floriret im Ju
guſto/und September.

(2.) Der **gelbe**/ſo gemein iſt/ hat einen ſchlechten Geruch.

(3.) Der **Spaniſche**/mit groſſen wol-riechenden Blumen/ ha
Seiten einen Roſen-farben Strich/ fünff Blätter/ wie ein Stern/
Kelch/ ſo an grünen Zweiglein anhänget/ floriret im Auguſto/ Se
October und November.

(4.) Der **Indianiſche** hat Blumen von fünff Saffran-farbig
lein/floriret im Auguſto/September und October.

(5.) **Gelber wol-riechender Indianiſcher Jaßmin.**

(6.) **Rauten-Jaßmin**/hat eine gelbe/fünff-blätterichte Blum
ſet im Feld wild an den Zäunen/inſonderheit zu Geneva/und Mompel

(7.) **Blauer Jaßmin** hat wol-riechende Blumen.

Wann demnach der Jaßmin/ oder Gelſemin/ ein ſchön-rar-un
chendes Hecken-und Strauch-Gewächs iſt/ und im Winter wol in
ſtehen bleiben kan/ dafern man nur ſelbigen mit Stroh für dem Froſt
ret; Als haben wir ſelbigem nicht unbillich die nächſte Stelle an dem
Strauch/in unſerm Blumen-Garten/ vergönnen wollen; Darbey
der Blumen-Gärtner/wegen ſeiner Arbeit/ darvon nachfolgenden Un

(1.) Der **weiſſe/einfache Jaßmin**/ ſo man ſonſten den Cata
nennet/will 1. einen ſonnichten/ und gegen Aufgang gelegenen Ort/gu
und feuchten Grund haben/ muß derowegen offt (wann er in Kübel
Scherben ſtehet/) begoſſen werden.

2. Wann man dieſe Art behalten will/ſo kan man die jungen S
auff gemeine Jaßmin-Stöcklein/ ſo man ein halbes Jahr zuvor in
gepflantzet/pfropffen.

3. Die Arbeit deß Pfropffens ſoll im October geſchehen.

4. Das jenige wird zum Pfropffen behalten/ſo voller Schöß/ei
glatte Rinde/ohne Knoten/und das Stämmlein Fingers dick iſt.

5. Wann nun vorgedachte Arbeit verrichtet/ſo erwählet man zw
Reißlein/ ſo nahe am Stock ſtehen; Dann dieſe ſeynd die beſten u
haffteſten/und pfropffet ſie nach der bekandten Art deß Pfropffens/ w
bige im Baum-Garten mit allen Umſtänden angewieſen haben/und
Pfropffung geſchehen im Mertz/und abnehmenden Mond.

6. Nachdem nun die Pfropff-Reiſer vier biß fünff Augen getri
ſchneidet man mit einer Scheer die übrigen hinweg/ und läſſet jedem
nur ein oder zwey Augen.

7. Der Blumen-Gärtner ſolle im Monat Martio/ auch i
menden Mond/ die Jaßmin-Pflantzen aus den Geſchirren/ ſamt

ßziehen / und von derselbigen rings-herum etwas abnehmen / und den
ß an den Pelz- oder Pfropff-Reisern / wie zuvor gesagt / abschneiden /
mit Zuthun guter Erde / so frisch und feucht seyn solle / wieder einsetzen /
igsam begiessen.

So man von den Jaßmin-Stöcken etwas äugeln will / so kan solches
io / oder Julio / geschehen / und gegen dem Winter zu / in warmen Keller
oder sonsten für dem Frost zugedeckt / und verwahret werden.

Der **doppelte Spanische Jaßmin** bedarff gleiche Wartung / wie
ergehende.

ieser hat bleich-weisse Blümlein / so sich in fünff oder sechs-Blätlein / wie
ern außbreiten / im Mittel aber erheben sich drey oder vier / so sich biß-
ie eine Kugel / zusammen ziehen / haben einen überauß lieblichen durch-
den Geruch / vielmehr als die vorigen.

ie Blumen bleiben fünff Tag frisch / ob sie gleich welck werden / so fallen
nicht ab / sondern bleiben droben an den Aestlein hangen.

.) Der **gelbe und gemeine Jaßmin** / wird in den Gärten / wegen sei-
ume / beliebet / hat aber einen schlechten Geruch.

.) Der **gelbe Indianische Jaßmin** / ist der aller-wolriechenste / treibet
en im Stamm seine Zweige oder Ruthen / an dem Gipffel kommen et-
umen herfür / an Stielen angesetzet / gleichwie die gemeine Jaßmin / und
er Gipffel fast einem Blumen-Strauch gleich / die Blumen seynd Saff-
ig / jedoch kleiner / als oben die Catalonische.

Dieses Jaßmins Blumen dauren auch länger / als die Catalonische /
nehren sich nach dem Zunehmen deß Gewächses von Jahren zu Jah-
er Menge / geben / so wol / wann sie dürr / als frisch / einen sehr herrlichen
muthigen Geruch von sich.

Damit man stätig von diesem Gewächs behalten möge / so erwählet
gerades und frisches Zweiglein von den niedrigsten am Stämmlein
hneidet ohngefehr von aussen eines queeren Fingers breit vom Stamm
biß an das Marck / und lässet den Schnitt Fingers-breit nach der Länge
ut hernach ein klein Steinlein in den Schnitt / und überstreichet sol-
t geweichter Kreide.

Wann dieses verrichtet / so leget man das Anhäng-Geschirlein / (so
/ und gemein ein Anhenck genennet wird /) mit guter Erde gefüllet / wol
est gemacht / unterstützet und angebunden / und daß der Schnitt wol zu-
seye.

Dieses solle nun wol und fleissig begossen / und für den kalten Winden
t / und verwahret werden / so fänget es an zu wachsen.

5. Wann es nun über ein Jahr eingewurtzelt/ so schneidet man
Stamm ab/und versetzet es in grössere Geschirr.

(5.) Der **blaue Jaßmin** floriret im Aprill / kan durch Zerreissu
Stocks mit den Wurtzeln im Frühling verpflantzet werden.

6. Der **Indianische gröste Jaßmin**/ mit Leib-farben Blume
dert einen weitläufftigen Ort/will starcke und fette Erde haben/so offt/so
Frühling/als im Sommer/ begossen werden.

Wann der Blumen-Gärtner dieses fortpflantzen will/so solle er in
lings-Zeit/ehe die Augen am Stock treiben/ein Rüthlein mit drey Au
noch zu seynd / abschneiden/ und von unten an/ biß an das erste Aug/
Länge/spalten/alsdann solches auffgespaltene Rüthlein/biß an das ande
in die Erde setzen/ also/ daß das dritte nur allein darüber heraus gehe.
alsdann solches nicht allein einwurtzeln/sondern fortwachsen/und Blu
für bringen.

(7.) Den **Rauten-Jaßmin** anbelangend / so kan derselbige a
Brut/so die auff der Erden kriechende Wurtzeln außgetrieben / fortge
werden.

Ferner dienen zur Einfassung oder Bekleidung des Blumen-Vi
nach vorgesetzter Ordnung:

III. Die **Schneeballen**/ oder Holder-Rosen; Diese seynd bekand
wollen einen mittelmässigen Sonnichten Ort/starcke und feuchte Erd
und wird nur im Mertzen das dürre/und was daran sonsten verdorben/
geschnitten.

Schneeballen floriren im Majo/ vergehen aber bald.

Dieses Gewächs zu vermehren und fortzupflantzen / hat der
Gärtner zu wissen/wann er siehet/daß viel junge Neben-Schösse/ od
Brut in die Neben-Erd mit Wurtzeln sich angesetzt / und eingeschlage
so kan man selbige alsdann im Herbst / so am allerbesten / vom Haupt-
abledigen/hernach aber erst im dritten Jahr versetzen.

IV. **Weisser und blauer Syringsbaum** kan/wie die Schneeball
Wurtzel-Schößling/ und abgebrochene Zweiglein / verpflantzet/ und
fassung deß Garten-Gebäudes um die Blumen-Viertel gebrauchet

V. **Johannis-Beerlein** seynd ein gemeines / und allenthalben
Gewächs/ können füglich um die Blumen-Viertel / zwischen die an
cken-Gewächs/gesetzet werden/daß man nicht allein die Lust und Zierd
auch den Nutzen darbey haben möge.

Es seynd aber dreyerley Geschlecht/ so man Johannes-Beerlei
Träublein/ nennet:

the/zweyerley { kleine / grosse } Grossularia { racemosa Vulgaris. / major.

eisse / Grossularia, oder Ribes Candida.

hwartze/Nigra.

se dreyerley Geschlecht nehmen allerley Grund an/mögen auch so wol ls warme Lufft leiden/und kan man sie versetzen/wann man will.

Werden Johannes-Beerlein genennet/weiln sie um Johanni zeitig seynd/ blühen im Aprill.

achel-Beer blühen im Mertz und Aprill/können gar füglich zu/oder Johannes-Träublein gepflantzet / und auch mit Nutzen zu Kochen lachen gebrauchet werden.

e Verpflantzung kan durch deroselben Schößling und Brut geschehen Herbst.

chdem wir nun die Bekleidung der Geländer und Einfassung um die Viertheil auffs allerkürtzeste in etwas angezeiget / das übrige aber we- Weitläufftigkeiten mit Fleiß übergehen / und wegen voriger Matery erckleins Platz zu geben genöthiget seynd; Als wollen wir dem Blu- tner noch mit wenigem anzeigen:

man die Haupt-Wege/ so wol dieses Blumen-Gartens/als auch ien hierbey liegenden Artzney-Gartens / samt derselben Blumen Ne- gen anordnen solle.

wird darbey erfordert/das unser Blumen-Gärtner in Acht nehme der

1. Beständigkeit.
2. Zierde.
3. Bequemlichkeit.

Anbelangend die Beständigkeit eines Haupt-Weges/in den Blu- und Artzney-Gärten/so solle unser Gärtner nach zuvor angewiesener btheilung und Außsteckung des Blumen-Gartens / samt aller Zu- sonderheit bey den Haupt-Gängen / dahin sehen/daß dieselbige auffs einen Schuh tieff mit groben Sand beschüttet / fein sauber und eben werden/damit/wann es regnet/man im Garten trocken hin und wie- könne.

kleine Neben-Gänglein der Blumen-Better sollen gleichmässig mit Sand/auch nach der Außtheilung und Schnur der Figur fleissig und acht/und beschüttet werden.

Die Zierde eines Weges kan geschehen/entweder

1. Mit groben/weissen/rothen/oder gelben Sand.
2. Mit Gärber-Loh.

Darvon ist jenes zierlich/dieses letzte aber nützlich/indeme die Gär darzu beyden dienet/das Gesicht belustiget/und gegen das grüne und Erden-Feld wol stehet/als auch dem Unkraut zuwider/ und solches nic lich/ wegen seiner Schärffe auffwachsen lässet / wie nicht weniger / dieses nach dem andern oder dritten Jahr hernach verfaulet/zu einer gut gung mit Nutzen werden kan.

3. Die **Bequemlichkeit** der Garten-Wege bestehet darinnen Haupt-Wege nicht zu eng/ und einerley Breite haben / sollen aber n sechs oder acht Schuhe genommen werden / je nachdem der Garten g klein ist.

Die andern Wege aber zwischen den Blumen-Bettlein sollen Allergeringste anderthalb / ordinari aber zween Schuhe breit genomm den.

Wo man aber auff die neue Art einen Blumen-Garten mit wol gem Laub-Werck außstecken und anordnen wolte; So müssen alle W zwischen auffs wenigste vier biß fünff Schuhe breit genommen werden. von bey dem Lust- und Spatzier-Garten hiernach folgend der Gärtne Bericht haben wird.

III. Die **Blumen-Ländlein** oder **Bette** können zwar mit Kreß/ an/Hysop/Majoran/Lavendel/Rauten/ Salbey / Schnittlauch/ und chen/umsetzet und eingefasset werden.

Wann aber dergleichen Kräuter nicht wol stätig/der Schnur na bleiben/noch solcher Gestalt nimmer beschnitten werden können / sonde Außbesserns bedürffen / in deme man zu Zeiten darvon zu gebrauche zu nehmen pfleget / auch mehrentheils in die Küche gehörig ; Als la solches zu der Hauß-Mutter Belieben dahin gestellet seyn / und neh Einfassung der Blumen-Ländlein den bekandten Buchs-Baum/ ind selbige stätig grün / beständig und zierlich sich versetzen / und beschnei set.

Bey Setzung deß Buchsbaums aber hat der Blumen-Gärtner tung zu geben/ daß/wann derselbige anfänget gar in einander zu wach und dick zu werden/ daß solcher außgehoben / die gröste Wurtzel abges hernach zerrissen/und zu kleinen Theilen gemacht/wieder nach der Sch gesetzet/und auffs höchste nur eine queere Hand hoch über der Erden ste abgeschniten werde.

Die Beschneidung des Buchsbaums solle jährlich zweymal / n Frühling/und dann kurtz nach den Hunds-Tagen/insonderheit gleich Vollmond geschehen.

V. Die **Blumen-Gewächse** / und derselben Namen / Gesch

id anbelangend / so können dieselbige unterschieden und abgetheilet
nachfolgender Ordnung:

in	Zwiebel-	Gewächs /	hat sechzehnerley Sorten.	
	Knollen-		hat siebenerley Arten.	
	Tasserig	hat	Sommer-	Gewächs.
	Saamen		Winter-	
	Baum			

n Zwiebel-Gewächs / deroselben Namen und Geschlecht:
Kayser- oder Königs-Kron / Lilium sive Corona Imperialis.
er finden sich / im Blumen-Garten / nachfolgende Gattungen:
Einfach / mit röthlichter Farbe / die gemeine.
Eine Wachsgelbe / sehr schön / (so Anno 1669. zu Franckfurt à 4½. fl. verkaufft worden.)
Eine gelbe / mit rothen Streiffen durchzogen.
Eine gefüllte.
Eine doppelte über einander.
Eine dreyfache über einander.
rckischer Bund / Martagon, Hemerocallis, Goldwurtz.
on befinden sich nachfolgende:
Eine kleine gemeine Art / wächset im Wilden.
Eine weisse.
Eine gelbe.
Eine liecht-rothe.
Florirt im Junio und Julio.
rsianischer Feder-Busch / oder Lilium Persicum.
Diese wird auch die Susianische Lilie genennet.
exandrinische Lilie / Ornithogalum, oder Vogel-Milch / Erdnuß.
rley Gattungen:
Die gröste und vornehmste mit schönen Dolden-Blumen.
Die andere grosse mit Dolden.
Die Schmahl-blätterige.
Die weisse.
lipanen / sollen diesen Namen von dem Türckischen Turbant bekom-
en / weil sie mit desselben Gestalt sich in etwas vergleichen.
ann demnach unter allen Blumen keine zu finden / die ihre Farbe auff
y Weise / ja mehr als Tausendmal verändert / auch in den Blättern
s ungleiche Zahl hat / also daß man fast nicht gnugsame Merckzeichen
nen / dieselbe zu unterscheiden / finden und erdencken kan / so haben
sich

sich jedoch einige Liebhaber dieser Blumen/so wol inner- als ausserhalb
land/insonderheit aber Niederländische Gärtner gefunden/und unters
besagte Blumen nach ihren Provintzen/Personen/Farben/und ande
ständen nachfolgender Gestalt zu nennen.

Ehe wir aber zur Beschreibung der Namen dieser Blumen gelang
der Blumen-Gärtner darbey auch zu wissen/daß diese Blumen anfä
Teutschland in hoher Æstimation und grossem Werth/ja eine Zwiebel
auf etlich Hundert Holländische Gülden gehalten und verkaufft worde
dem aber die Neugierigkeit dieser fürwitzigen Welt je länger je mehr der
Blumen-Gewächs in diese Lande gebracht/also/daß dardurch solch
Preiß auch geringert worden; So habe auß solchen und andern Ursach
für undienlich erachtet/dem Liebhaber dieser Blumen-Gewächses auc
mitzutheilen/in was für einem Preiß noch für wenig Jahren/nemlich zu
furt am Mayn/Anno 1669. nachfolgende Gattungen zu verkauffen
und darfür bezahlet worden:

1. Frühe-Blumen:	fl.	kr.
Beste Dafne, das Stück - à	21.	ß.
Surintendant, - -	12.	ß.
Sollicitant, - -	7.	7½.
Paragon Coolsper, -	5.	ß.
Saragon Schott, - -	4.	7½.
Oraigne Marcoreè, -	4.	7½.
Vrooge Aurora, -	4.	7½.
Oraigne Molsvvick, -	1.	7½.
Hecuba, - -	1.	7½.
Paragon Grebber, - -	1.	7½.
Alfonsus, - -	1.	7½.
Bell Pier Schott, - -	1.	2.
Paragon Pers Morillion, -	1.	2.
Admiral van Eckhusen, - -	ß.	10.
2. Spate Blumen.		
Brun Purpur Maas, -	36.	ß.
Detto Koster, - -	36.	ß.
Best brun Purpur Cathlein de Neuille,	15.	ß.
Detto van Beeck, - -	10.	7½.
Brun Purpur Klin Boor, - -	10.	7½.
Detto Giardinier, - -	10.	7½.

Brabantſon Quackel,	56.	℔.
Brabantſon Heldenier,	25.	7½.
Beſt Brabantſon Huck,	9.	℔.
De zvveyde Brabantſon Huck,	6.	℔.
Brabantſon Croon,	4.	7½.
Brabantſon Spoor,	℔.	10.
Beſt Agat Quackel,	30.	℔.
Olimpia,	21.	℔.
General Brutus,	10.	7½.
Paragon Royal,	21.	℔.
Tourney Delphin,	7.	7½.
Witt Tourney Münſter,	2.	℔.
Marueillie van Cramer,	7.	7½.
Caſandra,	6.	℔.
Brabantſon van Dame,	4.	7½.
Witt Tourney Boll,	2.	7½.
Beſte Marueillie d' Hollande,	6.	℔.
De zvveyte Detto,	4.	7½.
Galliarde,	3.	℔.
Paragon Ganda,	2.	7½.
Beſte Dorothea d' Hollande,	2.	7½.
Maſerino,	2.	7½.
Paragon Jecron,	1.	10.
Detto Baillie,	1.	10.
Memorable,	1.	10.
Centofolii, oder gefüllt/	℔.	8.

ende werden Hundert-weiß verkauffet/koſten zuſammen 15. fl. nemlich jeder Sorte vier Stücke:

	Stücke:
Aſtrea,	4.
Dorothea d' Hollande,	4.
Cedo Nulli,	4.
Concercy,	4.
Anvers,	4.
Diana,	4.
Vrooge non Pareillie,	4.
Brabantſon Ordinari,	4.

	Stücke:
Paragon van Seeland,	4.
Brun Purpur Ordinari,	4.
Paragon Duc Victor,	4.
Prins Wellis,	4.
Paragon Claermont,	4.
Morgenſtern,	4.
Admiral de Groot,	4.
Pallas de Paris,	4.
Marcureè,	4.
Paragon Prior,	4.
Vrooge Olienberger,	4.
Admiral Artſen,	4.
Violet en Witt des Mieux,	4.
Semper Auguſtus,	4.
Beſte Veſte,	4.
Croon Royal,	4.
Paragon Nieuenarde,	4.
Paragon David,	4.

Summa 104. Stücke / à 10

Nachfolgende werden für 100. Stück zuſammen bezahlt 9. fl.

	Stücke:
Admiral Baagart,	4.
Beſte Audenarde,	4.
Jean Gertſen,	4.
Horologe Maecker,	4.
Admiral de Gent,	4.
Marcus Aurelius,	4.
Bell Videre,	4.
Pas Cittadell,	4.
Gemarmelt Eyck,	4.
Beſte Vaiſue,	4.
Hugenotte,	4.
Admiral van Sirickſe,	4.
General Sckvvymende,	4.
Veſtagemyn,	4.

	Stücke:
Haarts Horn,	4.
Witten Rodt Boode,	4.
Morillion Voorhelm,	4.
Wittricus Claermont,	4.
Vice-Admiral van Enckhuiſen,	4.
Admiral Krincken,	4.
Beſchnitt backer,	4.
Bonaventur,	4.
Nyenborger,	4.
Bell Bruſſelle,	4.
Totlon,	4.
	104. Stücke:

Hferner werden nachfolgende 104. Stücke zuſammen verkaufft à 6. fl.

	Stücke:
General van Seeland,	4.
Admiral van Engeland,	4.
Schvveymende Jean Gerts,	4.
Beſte Rotte beet,	4.
Agat Rubin,	4.
Ganda,	4.
Geel in Rott van Leyden,	4.
Schvveizer,	4.
Vice-Roy,	4.
Marber Jaſpec,	4.
Scipio Africanus,	4.
Duncker Wolck,	4.
Pallas de Hollande,	4.
Pers Morillion,	4.
Paragon Telſen,	4.
Le Grand,	4.
Morillion Boll,	4.
Preſent Liefken,	4.
Jupiter,	4.
Admiral de Maan,	4.
Paragon Licken,	4.

	Stücke:
Admiral van Horn, - -	4.
General de Mann, - -	4.
Admiral Spiegel, - -	4.
Admiral van Weenen, - -	4.
	104. Stücke.

Nach den Tulipanen setzen wir die

6. Iris, oder Schwertel-Lilien / ist fast unzehlbarer Art / d man denselbigen / fast wie den Tulipanen / nicht Namen genug erdenc geben kan / die vornehmsten aber seynd die.

(1.) Chamæiris, von allerhand Farben / floriren im Mertz und
(2.) Chamæiris, mit schmalen Blättern / floriret im Majo.
(3.) Iris Florentiana, hat schöne weisse Blumen / floriret im Apr
(4.) Iris Persica, floriret im Februario und Mertz.
(5.) Iris Marina, im Junio.

Sonsten seynd vor wenig Jahren verkaufft worden nachfolgende:

Englische Iris Bulbosæ.	fl.	kr.
Eine weiß mit blau à Porfeyr,	1.	5.
Eine Detto mett pers minor,	1.	15.
Eine Brunpers gefleckt /	15.	10.
Eine Lavendel Couleur,	11.	6.
Eine weisse /	9.	3.
Eine blau geschäcklicht /	7.	2.
Eine Detto Ordinarie,	9.	1.
110. Stücke Spanische Iris, à	14.	12.

7. Narcissen seynd auch sehr viel und mancherley Sorten / un derselben vornemlich neun und neuntzig Arten bemercket / floriren spat / nemlich:

Früh- oder Morgen-Narcissen / mit Straussen / allerhand Jenner.

Andere dergleichen / insonderheit die gefüllete Englische / florire und April.

Ingleichen die Pommerantzen-Farbe / und weiß-gefüllete / im Ap

arcissus Nobilis, mit vielen / kleinen / weissen und dergleichen gelben
en / auff einem kurtzen Stengel / floriret im Majo.

Spate Narcissen.

Die Persische Herbst-Narcissen / floriren im September und October.
Die Kugel-runde im October.

achdeme vielerley Arten von Narcissen / also haben sie auch mancherley
n; Damit nun unser Blumen-Gärtner auch wegen der Namen so wol /
h des Einkauffens / darvon Wissenschafft haben möge / hat er kürtzlich
gende zu sehen:

	fl.	kr.
Massimo Superbo, Das Stück.	2.	11.
In Oro Copiosissimo, -	2.	0.
Gialto in Oro Mezza Stellata, -	2.	12.
Pagliato Polianton Massimo, - -	12.	
Color d' Oro à Campanella, -	9.	
Color d' Oro Mediocre temp. -	6.	
Color d' Oro fiorisee Cautono, -	6.	
Pagliato Minimo. - - - -	6.	
In Oro Massimo, - -	9.	
Fior Pieno, - -	9.	
Oriental Goallo in Oro, -	9.	
Color di Sambello molti fioru, - -	9.	
Sultana Massima Superba, - -	9.	
Tertos Mathiolit, - - 1.	12.	
De Cipro detti del luco, - -	9.	
Van den Neck Nynimo, - t	4.	
Agatina, - - - -	4.	
Giollo Minimo Pandolfino, -	4.	
Pagliato fiortando, - - -	4.	
In Oro Mezzana, - -	4.	
Solverina bien banca Massima, -	9.	
Van den Neck Minor, - - -	4.	
Pagliato Stellata, - -	4.	

Fritillaria, hat den Namen vom Fritillo, oder Schachspiel / seynd
terschiedlicher Gattungen und Namen / vornemlich aber nachfol-

rühzeitige.

e weisse / Fritillaria alba.

Die Purpur / mit geschäckten Blumen / Fritillaria Purpurea.
Die gelb-grüne / mit vielen Blumen / Fritil. Pollyanthos Lutea.
Die gefüllte / Fritil. flore magno pleno.

Späte.

Die geib-grüne / Aquitanica.
Die gelbe / mit rothen Schecken / Fritil. Lutea Someri.
Die kleine schwartze.

Werden verkaufft das Stück /	fl	kr.
Die rothe /	3.	
Die schwartze /		7½.
Die doppelte /		6.
Die Fiperino,		3.
Die Aquitanica,		2.

9. Hyazinth / ist vornemlich siebenzigerley Geschlecht und Namen füglich in siebenerley Gattungen abgetheilet werden:

1. Der flatterichte hat fünfterley Sorten.
2. Der traublichte hat eilff Sorten.
3. Der mit langen Blumen hat zehen Sorten.
4. Der einfache und gefüllte Orientalische hat ein und zwantzig
5. Der gestirnte hat siebenzehen Sorten.
6. Der Indianische hat vier Sorten.
7. Der mit Zeitlosen-Blättern hat zweyerley Sorten.

Werden verkaufft das Stück von nachfolgenden /	fl.
Der grosse Türckische /	6.
Imperial Major,	1.
Blutenaer,	1.
Passetont,	
Witt Oriental Odorato,	
Detto geeront,	

10. Zeitlosen Colchium, oder nackende Jungfern / werden dreyssigerley Sorten unterschieden / welche wegen Vermeidung viel läufftigkeit / allhier umgangen / und nicht gesetzet werden. Floriren im Herbst / die wenigste aber im Frühling und Mertzen.

Seynd entweder einfach oder mit vielen Blumen / weiß / o er g etliche auch gelb / Purpurrblau / gestriemet / schattirt / gefüllt.

11. Schne-Tropffen / Leucoium, seynd auffs meiste siebener darvon seynd nachfolgende die Vornemsten:

Die gemeine.
Die grosse.
Die grosse und drey-bläterige.
Die kleine dreyblätterige.
Floriren im Februario und Mertzen.

Weisse Lilien / Lilium Candidum. Diese Blume ist fast gemein/ den Gärtnern gerne an die Reben / oder Weinstöcke gepflantzet. Ist ch gefüllt / so die schönste und rareste ist.
iren im Junio/ und an etlichen Orten im Herbst.

Gold Lilien / Lilium Purpurocroceum, ist vornemlich nur :

Die grosse.
Die kleine.

Saffran/ Crocus, ist von mancherley Farben / und werden ausserhalb Saffrans acht und zwantzigerley Arten / so ohngefehr gepflantzet im Wil- en / bemercket:

Der frühe floriret im Februario und Mertz.
Der spate aber im Herbst und Michaelis.
Die Blumen des Saffrans seynd weiß / Purpur / gestriemet/ einfach / gefüllt / Purpur- und Viol-blau.

Hundszahn oder **Schoßwurtz** / Dens Caninus, ist vornemlich nur :

Der mit Purpur- } Blumen.
Mit weissen }

Floriret im Aprill.

Moly, hat keine sonderbare Blumen / gehöret aber eigentlich unter das Zwiebel-Gewächs/ und finden sich von diesem Gewächs viererley Ar- ten seynd die vornemste und bekandteste nachfolgende :

Mit Lilien-Blumen / Moly Latifolium.
Die Indianische / Latifolium Indicum.
Die Spanische / Hispanicum.
Die Knobloch-Moly, mit gelb-grünen Blumen.
gelbe floriret im Majo.
weisse floriret im Julio.

II. Knollen Gewächs.

Es ist ein Blumen Gewächs / deren Wurtzel einer rechten Zwiebel et / derowegen von den vorigen unterschieden wird / weil es andere Wurtzel/

Wurtzel nur von etlichen Knollen zusammen gesetzet / jedoch aber un
hangende Zosen hat/darvon finden sich in unserm Blumen-Garten na
de Arten:

1. Asphodill-Lilien / Asphodelus, ist dreyerley Gattung
1. Weiß/
2. Gelb/
3. Pomerantzen-Farb.
Floriret im Majo.

2. Anemone, hat vielerley Gattungen deren über drey und s
bekandt seynd / werden auch mit sonderlichen Namen bemercket / nem

Aborante, geflammte.
Albertina.
Alnatora.
Amarona.
Amarant, geflammt.
Anemone l' Arbec.
La Belle.
La Blancha.
La Brune.
Brabantson.
Belle Sylvia.
Belle de Paris.
Belle Warande.
Bischoffe.
Bellissima.
Cardinal.
Centenaire.
Chalcedonica.
Columbine.
Courtisane.
Concordia.
Citronata Romana.
Citronata.
Cardus Cœleste.
Colosse.
Ciprina Deducke.
Cebecken.
Diablesse.
Duchesse Charitane.
Doppelroth.
Doppel-Violet.
Imperatrice.
S. Karl Overo.
Kram.
Liere de Paris.
S. Marco.
Mirabella.
Macedonia.
Pucelle d' Orleans.
Pavo major.
Prinz Albrecht.
Pulenburg, geflammt.
Persian.
Prælatem.
Unicke de Reuter.
Reniculiere.
Regarde.
II. Rè.
Regata.
Rosee.
Ringata.
Schallarnigata.
Visconte.

erosa, oder Hyacinthus Tuberosus, ist eine Blume eines herrlichen Geruchs / also / daß ein eintziges abgebrochenes Blümlein mit seinem blichen Geruch ein gantzes Gemach erfüllet; Hat länglichte schmale l-Blätter / auß welchen sie einen hohen Stengel treibet / daran eisse Blümlein / mit fünff feisten dicken Blätlein / fast wie die weisse ßsteigen / und wie sie nach einander auffgehen / also vergehen sie auch heinander. Floriret zu unterschiedlicher Zeit / je / nachdem diese ßgesetzet wird / im Julio / Augusto / September / und October.

ıneulus, **Hanenfuß** / ist unterschiedlicher Gattung / kan füglich in e abgetheilet werden. Ist demnach dieselbige

infach / oder
efüllt.

Einfachen seynd fünfferley Gattungen / alle von einfacher Farbe:

1.) Weiß
2.) Goldgelb
3.) Citronen-Farb
4.) Bleichgelb
5.) Braunroth

ppelter Farbe seynd nachfolgende Einfache.

er Africanische / ist Goldgelb / mit Nacra gesprenget / und unten gelb.

ldene Stück / gelb mit roth außwendig vermenget.

rmensan, ist Goldgelb / und roth an den Enden / unten gelb.

urora, ist gelb mit Nacra, als mit Feder-Büschen gezieret / außwen- z der Blume / und unten Morgen-Röth-Farb.

fancon, ist bleichgelb mit roth gesprenckelt / unten gelb.

labrois, Gemsen-Fell Farb / mit rothen Enden.

omana, Gemsen-Fell Farb / mit roth gesprenget außwendig der Blume.

donia, Gemsen-Fell Farb / mit roth gesprenget.

elidor, Carmesin-roth / mit Isabellen-Farb am Ende / aber nur auß- wendig der Blum.

gende haben keine sonderbare Namen:

Eine weisse / ist außwendig Rosen-Farb / und unten weiß.
Eine Rosen-Farbe / mit weissen Wölcklein unten weiß.
Eine weisse / aussen mit roth gesprenget / unten weiß.

füllete **Hanenfüsse** seynd nur einfacher Farbe / nemlich:

rmesin-roth.

2. Gantz roth / dieſe träget groſſe Blumen / aber die Blätter ſt
ordentlich.
3. Eine andere auch mit groſſen Blumen / in beſſerer Ordn
vorige.
4. Eine gelbe / hat Blätter wie Rauten / hat kleinere Blätt
vorige.
5. Die Italiäniſche gelbe / mit Blätter Epheu.
6. Die gemeine / ſo in den Gärten / und auff den Wieſen / die
Blum genennet wird.

Alle Hanenfüß floriren im Mertz / Aprill und Majo.

5. **Knabenkraut** / Orchis, Satyrion oder Stendel-Wurtz / ſey
ſchiedlicher Geſchlechte / vornemlich aber nachfolgende.

1. Orchis Mas major.
2. Orchis Mas minor.
3. Orchis fœmina major.
4. Orchis fœmina minor.
5. Orchis Sylveſtris.
6. Triorchis fœmina.
7. Satyrion Trifolium.
8. Satyrion Baſilicum.
9. Satyrion Baſilicum fœmina.

6. **Gicht-Roſen** / Pœonia, ſeynd vornemlich dreyerley Arten
1. Roth.
2. Leib-Farb.
3. Weiß. Dieſe iſt die ſchönſte.

Seynd einfach und gefüllt.
Floriren im Majo / und um Pfingſten / werden derowege
Roſen genennet.

III. Vom Zaſſerigen Blumen-Gewächs.

Dieſes wird Zaſſerig genennet / weil die Wurtzeln nichts Zw
miges / Knolliges / Gelenckhafftes / Wartziges / und dergleichen / ſ
Zaſſerige Wurtzeln haben.

Es ſeynd aber die Zaſſerigen Gewächſe ſehr viel und mancherl
füglich in zween Haupt-Theile getheilet werden / nemlich:

In { I. Zaſſeriges Sommer-Gewächs.
II. Zaſſeriges Winter Gewächs.

1. Das Zaſſerige Sommer-Gewächs / beſtehet in Kr

so man jährlich wieder pflantzen und säen muß/weil sie des Winters
eynd vornemlich nachfolgende:
Americanischer Sauerampffer / Acetosa Americana,
Alcea mit Blasen-Blumen / Alcea Vesicaria.
Mosch Alcea, Alcea Ægyptiaca Villosa.
Amaranth an dem Stengel / Blätter und Blumen gantz roth/ Amaranthus Coccineus.
Amaranth, oder Tausend-schön / der gemeine/Amaranthus Vulgaris,
Amaranth, mit gekröntem Busch / Amaranthus Cristatus.
Amaranth mit getrungenem Busch / Amaranthus Purpureus Major,
Amaranth der gröste / Amaranthus Maximus.
Amaranth, mit schönen bunten Blättern / Papagey-Federn / Amaranthus Tricolor.
Amaranth mit Beeren / Amaranthus Baccifer Indicus.
ta. Amaranth heisset so viel als unverwelcklich.
Ambrosine, Ambrosia Maritima.
Aphodill, der hohl-blätterige/Aphodelus Minor.
Aegyptisch Mueßkraut / Melochia Corchorus.
Aegyptische Steinklee / Melilotus Ægyptiaca.
Aegyptische Phaseln mit schwartzen Saamen/Phaseolus Niger.
Americanischer Wunder Baum / Ricinus Americus.
Aegyptische Stramonie / mit gefüllten Blumen/ Solanum Ægypt. flore pleno.
Africanischer Hasenkohl / Sonchus Africanus.
Africanische Rheinfarn / oder groß-gefüllte Sammet-Blumen/ Tanacetum flore pleno.
Africanische grosse einfache Rheinfarn / Tanacetum Afric. Majus simpl. flore.
Africanische kleine Rheinfarn / Flos Africanus.
Bergklee mit langen rothen Aehren / Trifolium Montanum.
Burtzeldorn / Tribulus Terrestris.
Bauern-Senff / Thlaspi.
Beylkraut / das kleine / Securidaca, Minor.
Beylkraut / das grosse / Securidaca Major.
Basilge / die krause/ Ocimum Crispum Viride.
Nelcken-Basilge / Ocimum Majus,
Besem-Flachs / Linaria Scoparia.
Bilsenkraut/ das Cretische/ mit gelben Blumen / Hyoscyamus Creticus.

31. Biſam-Blume / Cyanus Orientalis.
32. Balſamkraut mit länglichten Blättern / Balſamina fœmin
33. Balſamkraut mit runden Blättern / Balſam-Aepffel / M
Balſam, ſive Mas.
34. Brunette / Adonis hortenſis.
35. Cepee / Cepæa.
36. Cerinthe / Cerinthe major.
37. Cuprine / Chondrilla.
38. Draba / die blaue / Draba Cœrulea.
99. Eberwurtz / Carlina humilis.
40. Goldblume / Chryſanthemum, iſt gantz gelb / oder halb g
halb weiß.
41. Purgier-Erbſen / Piſum Catharticum.
42. Balſam-Erbſen / Piſum Veſicaricum.
43. Groſſe Indianiſche Erbſen / ſeynd ſchwärtzlich und ge
Piſum Indicum Majus.
44. Abruß-Erbſen / Piſum Coccineum.
45. Grüne Chineſiſche Erbſen / Piſum Chinenſe.
46. Zahme blatte Erbſen / mit weiſſen Blumen / Lathyrus Sa
albo.
47. Zahme blatte Erbſen / mit Purpur-Blumen / Lathyrus P
48. Egyptiſche blatte Erbſen / mit ſcheckigtem Saamen / Lathy
folius.
49. Flock-Blume / mit Oel-Blättern / Jacea Oleæ folio.
50. Flock-Blume / mit eingeſchnittenen Blättern / faſt wie ei
Blume / Jacea Major.
51. Frauen-Spiegel / Onobrichis, Campanula arvenſis minim
52. Huff-Eiſenkraut / Ferrum Equinum.
53. Habichkraut / Hieracium.
54. Hanenfuß / mit geſtirnten Saamen / Ranunculus Stellat
55. Haſenköhl / der Africaniſche / Sonchus Africanus.
56. Indianiſche Juden-Kirſchen / Solanum Veſicarium.
57. Indianiſcher Pfeffer / mit langen Schotten / Piper Indicum
58. Indianiſcher Kreß / Naſturtium Indicum Majus.
59. Je länger / je lieber / Lupinus Sylveſtris.
60. Korn-Blume / die einfache / weiſſe / blaue / Fleiſchfarbe / P
geſprengte / gefüllte / Cyanus hortenſis.
61. Läußkraut / oder Mäußpfeffer / Staphiſagria.
62. Lybiſcher Lotus, Lotus Libica.

. Lavendel mit zerſchnittenen Blättern / Lavendula ſecunda.
. Meer-Leucojen / Leucojum Marinum minus.
. Mexicaniſch Traubenkraut / Botyris Mexiocana.
. Meliſſe / mit weiß- oder blauen Blumen / Meliſſa Peregrina.
. Mohn / krauß gekerbt / mit rothen Blumen / Papaver Criſtatum, iſt vielerley Gattungen.
. Mexicaniſcher Nacht-Schatten / Solanum Mexiocanum.
. Nigelle / Nigella, iſt fünfferley Gattungen.
. Pappelkraut / mit krauſen Blättern / Malva Criſpa.
. Pappelkraut / mit mancherley Blättern / Malva Pumila.
. Petromarula / Rapunculus Creticus.
. Ritterſporn / Conſolida hortenſis, iſt einfach / gefüllt / blau / weiß / Fleiſchfarb / geſtammt / geſprengt / &c.
. Ringel-Blumen / Caltha, iſt einfach / gefüllt / mit groſſen und kleinen Kindern.
. Storchſchnabel / der Cretiſche / Geranicum Creticum.
. Sonnen Blumen / Flos Solis.
. Garten-Scharley / Horminum Sativum.
. Steinklee / Melilotus, iſt viererley.
. Scabioſe / Scabioſa, iſt zweyerley.
. Scorpionkraut / Scorpioides.
. Stramonium Solanum, hat ſtachlichte / lange und runde Aepffel. Die Egyptiſche hat gefüllte Blumen.
. Stöchaskraut / Stœchus.
. Schneckenklee / Trifolium cochleatum.
. Wicken / gelb mit Weidenblättern / Vicia Lutea.
. Weggraß / das Spaniſche / Polygonum Montanum.
. Winde / Convolvulus, iſt vornemlich dreyerley: Die groſſe / Purpur. Die blaue / Himmels-blau. Die dritte / Himmels-blaue mit länglichten Blättern.
. Aſtragalus.

II. Zaſſeriſches Winter-Gewächs.

ynd Kräuter und Blumen / ſo den Winter außdauren / dörffen nicht r von neuem geſäet / ſondern nur durch pflantzen fort gebracht werden / rnemlich nachfolgende.

Alraun / Mandragora.
Alcea, mit Hanffblättern / Alcea cannabina.
Americaniſche Angelic / Angelica Americana.

4. Ackley/die gemeine/ im Garten / Aquilegia hortensis, ist einfa
Fleischfarb / blau / gestriemet / gefüllet / auch von vorigen
mit umgekehrten Blumen / mit Rosen-formigen Blumen.
5. Ackermüntz mit grossen Blumen / Calamintha Magna.
6. Abend-Violen / Hesperis hortensis, weiß oder Purpur.
7. Bähr-Ohren / mit gelben Blumen / Auricula Ursi.
8. Berg-Sanickel / rund mit Blättern / groß und klein / Sanicu
9. Basilienmüntz / Mentha hortensis.
10. Baum-Pappel / Malva arborea.
11. Bischoffs-Hut / Epimedium.
12. Betonie / die weisse / Betonica alba.
13. Dragon / der weisse / mit gefüllten Blumen / Dragunculus P
14. Dotter-Blume / die volle / Caltha Palustris.
15. Eisenhütlein / Napellus, Aconitum Cœruleum, mit blauen /
mit gelben Blumen.
16. Erdpfriemen / Genista.
17. Fünffingerkraut / Quinquefolium.
18. Flöhkraut / Psyllum, Pentaphyllum.
19. Flachskraut / mit Purpur-Blumen / Linaria Purpurea.
20. Federgraß / Granum Sparteum.
21. Farnkraut / das Americanische / Filix Americana.
22. Fingerhut / Digitalis, ist fünfferley / (1.) braun / (2.) weiß / (
(4.) Eisenfärbig / (5.) Pfirsingfärbig.
23. Giftheil / Anthora.
24. Garten-Glöcklein / Campanula hortensis, Himmel-blau /
farb / Purpur.
25. Glöcklein / mit Nessel-Blättern / Cervicaria Major, blaue od
Blumen.
26. Gemsenwurtz / die süsse / Doronicum.
27. Gentzianelle / Gentiana Alpina.
28. Hartzklee / Trifolium bitumen.
29. Haußwurtz / Sedus.
30. Hanenfuß / Ranunculus hortensis, hat auffrechte Stengel/
gefüllte Blumen. Item / weißgefüllte.
31. Isopp / der weisse / vergüldete / rothe / Hysopus.
32. Kali, das stachlichte / Kali spinosum.
33. Kamillen / mit vollen Blumen / Chamæmelum nobile.
34. Mannsblut / Androsæmum.
35. Maßlieb / Bellis.

36.

Mottenkraut / mit gelben Blumen / Blattaria Lutea, hat auch weisse und Viol-blaue Blumen.
Mannstreu / Eryngium.
Mayenblümlein / die röthlichte / Lilium Convallium, flore incarnato.
Mutterkraut / mit gefüllten Blumen / Matricaria, flore pleno.
Basilien-Müntz / Mentha hortensis, hat einen Citronen Geruch.
Spitzige Müntz / Mentha Spicata, mit gescheckten Blättern.
Myrrhis / Myrrhis Major.
Nachtschatten / der grosse / Solanum Racemosum maximum.
Nabelkraut / mit länglichten Blättern / Umbilicus Veneris minor.
Volle Bart-Nägelein / Caryophyllus hortensis simplex, von mancherley Farben.

Alhier bey den Näglein-Blumen / hat unser Gärtner zu wissen / daß diese Blumen von so schönen und mancherley Farben gefunden werden / daß man fast selbige weder mit Namen unterscheiden / noch genugsam abmahlen kan / auch / dafern solche nicht so gemein / und in grosser Menge zu finden / sie den Preiß und Werth / für andern Blumen / erhalten möchten.

mit dem curiosen Liebhaber / wie auch unserm Blumen-Gärtner / er Namen und Unterscheid / besagter Nägelein Blumen / in etwas und Nachricht ertheilen möchten / setzen wir nach Anleitung der Hon Gärtner / nachfolgende:

Achat Oriental.
Admiral van Seeland.
Admiral Tromp.
Admiral Colbinger.
Admiral Souche.
Admiral Coman.
Alexander Magnus.
Alexander van Braband.
Alteſſe.
Alants Sohn.
Aonte Feſter.
Amelia.
Amarylle.
Angleſe.
Argenis.
Apelles.
Belle-Belle.
18. Belle-Catharine.
19. Belle-Clorinde.
20. Belle-Rulandoiſe.
21. Belle-Helene.
22. Belle-Madame.
23. Belle-Margarite.
24. Belle-Princeſſe.
25. Belle-Suſanne.
26. Bell'-Vader.
27. Bell-Veſtean.
28. Bel-Müller.
29. Belgica.
30. Beckert Admiral.
31. Brüſsler.
32. Plomago.
33. Bront van Harlem.
34. Braun Purpur.

Biſchoff

35. Biſchoff von Utrecht.
36. Biſchoff von Cölln.
37. Bullion.
38. Buchbinder.
39. Cardinal.
40. Cardinal Richelieu.
41. Cardinal Infant.
42. Carolus Magnus.
43. Cedo nulli.
44. Clorabella.
45. Columbin.
46. Conſtanzer Mars.
47. Concordia.
48. Cölniſche.
49. Coyemans.
50. Conteſte de Solms.
51. Cago.
52. Catharina.
53. Don Cordua.
54. Demelie.
55. Diana.
56. Damoiſelle.
57. Diamant.
58. Die Magd von Enckhuyſen.
59. Engliſche Roſe.
60. Engliſche Morlion.
61. Engliſche Flagge.
62. Flämmiſche Magd.
63. Fiora bella.
64. Flos Florum.
65. Frantze Merveille.
66. General von Holland.
67. General Mome.
68. General Lieutenant.
69. Generaliſſimus.
70. General Wigans.
71. Graf von Mansfeld.
72. Graf von Holland.
73. Graf Floris.
74. Graf von Bärn.
75. Goliath.
76. Grotius.
77. Galathea.
78. Grand Major.
79. Groſſer Romene
80. Groſſer Bauer vo
81. Grobendonck
82. Glorieuſe.
83. Güldenſtück.
84. Hagel.
85. Hanibal.
86. Helena.
87. Herzog in Franck
88. Herzog von Arra
89. Hercules.
90. Hautveſter.
91. Heſſe, groſſer He
92. Heydekam.
93. Holländer.
94. Hugenot.
95. Jupiter.
96. Jubel von Harlem.
97. Julius Caſar.
98. Ignatius.
99. Junger Printz.
100. Imperial.
101. Jaſpis.
102. Jacobsblum.
103. In carnat.
104. Iſabella.
105. Jubel von Holland
106. Kayſers-Kron.
107. Kayſer.
108. Kayſerin Koch.
109. König.
110. Königin.
111. Kronbeck.
112. Kago.

Lütticher.
Luſthof.
Leopoldus.
Latrepouze.
Madame Leonora.
Maſtricher.
Mercurius.
Marcus Aurelius.
Maravil de Monde.
Maeſtro del' Campo.
Michart Paſs.
Morlyon vom Haag.
Morlyon Nacre.
Melander.
Mazarini.
Mahomet.
Müllerin.
Neue Piol.
Nympha Royal.
Neuer Juncker.
Naſſauer.
Neue Fama.
neuer Signor.
Nobleſſe.
Orange geflammt.
Orange von Clarmont.
Orange Pantir.
Orange Preſent.
Prinz van Lück.
Prinz Heſs.
Prinz de Lingio.
Prinz Conde.
Prinzen-Jagd.
Princeſſe Amelia.
Princeſſe.
Roſe Roſſe.
Aragon Bruner.
Aragon de Graf.
Aluneta.

152. Phariſeer.
153. Pallas.
154. Patientia.
155. Perle.
156. Perlenfarbe.
157. Petit Jean.
158. Philoclea.
159. Picolomini.
160. Puſche Roſſe.
161. Roſe.
162. Roſa Major.
163. Roſa Coleus.
164. Royer.
165. Roſabelle.
166. Roſalina.
167. Samariter.
168. Samroth.
169. Sarenthaler.
170. Scholler.
171. Schöner Abſolon.
172. Schvvarz Imperial.
173. Scipio Africanus.
174. Sol.
175. Sylveſter.
176. Steinheimer.
177. Sybilla.
178. Schvveed.
179. Schöne Müllerin.
180. Tutto belle.
181. Tvviegeland.
182. Türckiſche Kayſer.
183. Türckiſche Kayſerin.
184. Trauriger Mars.
185. Venus.
186. Venetianer.
187. Vice-Roy.
188. Victoria.
189. Ulmer Königin.
190. Weiſſe Fortuna.

191. Weisse Hirsch.
192. Weisse Graff.
193. Wiganz.
194. Weisser König.
195. Weisser Schvvan.
196. Weisse Rose.
197. Weisser Rabe.
198. Weisse Frühzeitige.
199. Walther.
200. Wetterhahn.
201. Wittenberger.
202. Zarnecki.

Folget ferner

46. Oster-Lucey / Aristolochia.
47. Rosen-Pappel / Malva Rosea.
48. Rauten / die schmahl-blätterige / Ruta.
49. Seifkraut / Saponaria.
50. Berg-Sanickel / der rund-blätterige / Sanicula Montana.
51. Salbey / die vergüldete / Salvia Folio Maculato.
52. Schafgarb / mit gelben Blumen / Mille folium, hat auch Pu
53. Scharlach / Lychnis.
54. Sonnenblum / die kleine / Helianthemum.
55. Storchschnabel / Geranium, ist fünfferley / (1.) mit Eisenhutb blau oder gesprenget / (2.) gescheckte Blumen / (3.) Bl (4.) braun-schwartz / (5.) mit Alteeblättern.
56. Sinngrün / mit gefüllten Blumen / Clematis Daphnoides.
57. Tormentill / Tormentilla Alpina.
58. Waldrebe / die breite / Clematis Sylvestris.
59. Violen / die gelbe einfache / Leucojum Luteum.
60. Widerstoß / der weiß-gefüllte / Lychnis alba.
61. Weydreich / der gelbe und kleine / Lysimachia lutea minor.
62. Weißwurtz / die breit-blätterige mit Zweigen / Polygonatu folium.
63. Wundkraut / das Mexicanische / Virga Aurea Mexicana.
64. Wallwurtz / schwartzig / mit kleinen gelben Blumen / Ve Nigrum.

Nota. Unser Gärtner hat hierbey zu wissen / daß wir hier oben in dem Sommer als Winterichen Zasser-Gewächs / so Kräutern / als Blumen / durcheinander beschrieben / sachen / weil sehr viel Artzney-Kräuter / und andere Ge auch schöne Blühe und Blumen tragen / und dann auch / w Artzney-Garten / nechst diesem Blumen-Garten angeordn also der Gärtner / nach Belieben / die Blumen nur allein au und die andere Gewächse in den Artzney-Garten versetzen.

n vorher-gesetzter III. Abtheilung haben wir bey dem Zasserigen Som-wächs die jenigen Kräuter und Blumen specificirt / so man jährlich muß. Folget demnach in der Ordnung / daß unser Blumen-Gärt-Nachricht habe:

Was bey dem Saamen- oder Blumen-Geſäms in Acht zu neh-
?

Die Einsammlung des Saamens.
Die Zeit des Außsäens.

y Einsammlung des Saamens solle der Blumen-Gärtner zuvor en Pflantzen- und Blumen-Gewächs allezeit von den jenigen / so am oriren / auch die schönste und vollkommenste seynd / eine / oder auffs vo / stehen lassen / die übrigen alle werden abgeschnitten. So bald nun amen zeitig / wird solcher mit Fleiß eingesammlet und behalten / hernach biß auff den Herbst wol verwahret.

ußgenommen der Saamen von Nägelein und Anemone, so bald derſel-ammlet / solle solcher / wie hernachfolgen wird / außgesäet werden.

Was den Saamen vom Zwiebel-Gewächs anbelanget / so sammlet man gen ein / wann er völlig reiff und zeitig / säubert ihn / und verwahret sol-in den September.

ota. Obwol derselbst-abgefallene Saame vom Zwiebel-Gewächs viel geschwinder Blumen bringet / als der jenige / welchen man darvon außsäet / so giebt aber der vorige nicht so schöne Blumen / als dieser / wiewol diese außgesäete sehr langsam kommen / biß daß sie vollkom-men floriren / bringen aber hingegen über alle massen schöne Blumen / mit Verwunderung der Farben / so man zuvor nicht gesehen / vor-nemlich die von weissem Saamen außgesäet worden.

Es blühen aber die außgesäete Tulipanen erst im sechsten oder siebenden / yſers-Cron und Türckische Bund im achten Jahr / und auch später.

Von außgesäeten Saamen verändern sich nach-folgende Blumen.

Saamen von weissen Fritillarien bringet gelbe / rothe / Purpur-braune issen Puncten / auch Rauch-färbige Blumen.

luß andern Saamen / dunckel-purpur / liecht-purpur / und viel Blumen em Stengel.

Einerley Saamen von Hyacynthen / bringet weiß / gelb / Purpur- und -farbe Blumen.

Crocus Vernus, der gantz weisse / bringet Viol-braune / blau- und gelb-ate Blumen.

Der gelbe bringet Gold-gelb/gelb mit braunen Striemen/weiß m
nen Striemen.

4. Iris Bulbosa, die gantz weisse/bringet gantz gelb/ blau und gelb/w
blau / blau-gelb und weiß / wie auch mit Purpur vermenget.

5. Martagon Pomponii, des rothen / bringet von seinem Saame
Ziegel-farbe und Zinober-rothe Blumen.

6. Graß-Blumen oder Garten-Nägelein: Zu dem Saamen e
man von den weiß-gefüllten / (oder/wann man diesen nicht hat/) von d
farben/ einen Stock/ benimmt demselbigen die meisten Schosse/ also/ d
nur den mittelsten und Haupt-Stengel / als das beste und vollkomm
Saamen-Frucht behalte.

Der Saamen/ wann er zeitig / solle im Vollmond abgebrochen

Dieser obberührte Saamen bringet allerley Farben Blumen/wi
die Erfahrung weisen wird.

Nota. Graß-Blumen oder Nägelein / so vom Saamen gesäet
dauren selten über zwey Jahr / erfrieren gemeiniglich im
Jahr/ oder werden sonsten ungestalt/müssen derowegen in F
tragen werden / seynd aber eben so wol schwerlich fortzubrin

7. Der Saamen von Pappeln oder Herbst-Rosen/ solle im V
abgenommen werden.

II. Die Zeit des Außsäens betreffend / so solle man den Graß-N
oder Nägelein / also auch von Anemone-Saamen/so bald derselbige ge
einen Tag vor dem Vollmond / sonderlich wann man guten Mittags
(*) hat / in die Erde säen.

(*) Der Mittags-Wind hat für andern Winden die Eigenschafft
die Adern und Gänge der Erde eröffnet / und dem
Stärcke giebet.

Dafern aber um vorbesagte Zeit des Vollmonds / ein ander
Wind wehet / also / daß dardurch die Erde und das Feld erhartet;
der Blumen-Gärtner mit dem Außsäen/biß zu folgendem Vollmond
und damit innen halten.

Die allerbeste Zeit zur Blumen-Saat ist im Monat Ma
im Herbst-Monat / und dieses vom Neumond des 16. biß 20. Tages.

Tulipanen werden ebenmässig im zunehmenden Mond/ bald
tholomæi / in zugerichtete lange Garten-Bett / von guter Erde / ohn
nen Zoll tieff / jede Art besonders; Oder / so man will / durcheinande
get / gesäet / lässet sie hernach unverruckt und unversetzt / drey oder v
lang also stehen.

I.

Nachfolgende Blumen werden alle zween Tage vor dem
ond außgeſäet.
Gelbe Ritterſporn.
Spaniſche groſſe und kleine Winden oder Glocken.
Goldblum / Chryſanthemum, ſo eine Species Aſteris.
Goldblum / die Silber-weiſſe / halb Goldgelb.
Wunderbaum.
Indianiſch Blumen-Rohr.
Tauſend-ſchön / oder Papagey Federn.
Türckiſche wol-riechende Scabioſa.
Gelbe Viol.
Sonnenblumen / unterſchiedlicher Arten.
Silberblättlein / Viola Lunaris.
Schweitzer-Hoſen / Rebella.

Im Frühling ſollen bald im Neuen Liecht des Mondes
werden:
llerley Kornblumen.

Nach dem Neumond werden außgeſäet nachfolgende:
Sommer-Viol / oder Veyel.
Auffgeſpitzter Pyramiſcher Wegrich.
Weiſſes Leinkraut / mit Purpur-farben Rachen.
Güldenes Leinkraut.
Unſer Frauen Flachs.
Klein blau wild Leinkraut.
Ungeriſch Leinkraut.

Im Frühling werden geſäet:
Spaniſche Glocken / weiß und blau.
Stramonium, auch blau und weiß.

Vor dem Vollmond werden geſäet.
ifache Violen / zween Tage vor dem vollen Liecht des Mondes / ſo wer-
üllt:

Im Vollmond werden nachfolgende geſäet.
Delmagen / oder Mahn.
Nägelein oder Graß-Blumen.
Fenſter-Roſen / oder Gelbe Doſten / der groſſen gelben mit breiten / und
ſen Blättern.
Türckiſche Nägelein / allerley Gattungen.
Ringelblumen fünfferley Gattungen.

(1.) Schweffel-gelb.
(2.) Hoch-gelb.
(3.) Hoch-gelb / an den Enden röthlicht.
(4.) Hoch-gelb / gefüllte.
(5.) Spanische / da eine Blume auß der andern wächset.

Diese / wie auch andere Blumen / kan unser Blumen-Gärtn Mistbett außsäen / und selbiges nachfolgender Gestalt zurichten:

Man erwählet im Januario einen Platz / ohngefehr zehen od Schuhe lang / und vier biß fünff Schuhe breit / nahe bey einer Heck Garten-Mauer / so den Rücken gegen Mitternacht wendet / und das für den scharffen Winden beschirmet / hingegen aber von der Mor Mittags-Sonne erwärmet / und beschirmet werden kan.

Gräbet hernach den vorbeschriebenen Platz dritthalb Schuhe und füllet die Grube mit frischem langem Roßmist / tritt ihn vest über biß daß die Grube gantz voll wird / schüttet alsdann gute abgefaul Erde / (*) so mit kurtzem Kühemist / und anderer darunter geräde Erde vermenget seye / ohngefehr zehen Zoll hoch auff den eingetretten macht Stroh-Decken zu diesem Mistbett / wie oben bey dem Küchen fol. 433. erinnert worden. Säet also den Saamen in die zugericht decket ihn bey kaltem Frost / oder Reiffen alle Abend nach der Sonne gang / die Nächte über / zu / decket ihn den andern Tag bey gutem Son wieder auff.

(*) Alles das jenige / so das gantze Jahr über im Garten außge auff einen Hauffen geschüttet / und verfaulet ist / giebet die b auff dieses Mistbett.

VII. **Nachgesetzte Blumen und Kräuter solle man zwe nach dem Neumond außsäen:**

1. Aniß / wol riechender.
2. Bronnenkreß des Indianischen / hat Goldfarbe und gelbe Bl
3. Basilien fünfferley / (1.) Indianisch gelb schattirt.
   (2.) groß und kleine
   (3.) rothe
   (4.) Nägel-
   (5.) Citronen-
   } Basilien.
4. Bisemknöpff / braun und weiß.
5. Goldblumen.
6. Glocken / oder Spanische Winden groß und klein.
7. Habnenkamm.
8. Kornblumen roth und Aschenfarb.

9. M

Majoran / groß und klein-blätterig.
Papagey-Federn.
Sonnenblum / Groß und klein: Hiervon sollen die Sommerkörner
age eingeweichet werden.
Silberblätlein / dreyerley Arten.
Veyel / die gelbe einfache / auch groß- und breit-blätterige.
Wunderbaum / die Kern müssen auch eingeweichet werden.

Im letzten Viertel des Mondes werden nachfolgende auß-

Baldrian / mit schön-roth- und weissen Blumen.
Balsamkraut das Weiblein.
Feigbohnen / oder Türckische Veyel / gelbe / blaue / weisse / grosse und klei-
n.
a. Dieser Lupinen-Saamen solle zween Tage lang im Wasser / darin-
nen Schaaf- und Kühe-Mist zerrieben und abgesiehen worden / ein-
weichet werden.
Türckische Bohnen / groß / schwartz und gesprengt / tragen Königs-
imen.
se / wann sie nun blühen / und nicht Saamen tragen sollen / muß der
gegen dem ersten Viertel nach dem Neumond außsäen / so blühen sie
iertel-Jahr lang.
Saamen aber / muß man im letzten Viertel säen.
ey hat unser Blumen-Gärtner auch zu wissen.

e lang ein jeder Saame von den Blumen und Kräutern
en / und zur Außsaat tüchtig seyn möge? Nemchlich.

1.	Amaranthus,	2. Jahr.
2.	Angeley /	2.
3.	Anemone,	2.
4.	Angelica,	1.
5.	Basilien /	1.
6.	Borago,	2.
7.	Buglose.	2.
8.	Türckische Bohnen /	1.
9.	Bocksbart /	2.
10.	Balsamina fœmina,	3.
11.	Cardobenedicten /	2.
12.	Fingerhut /	2.
13.	Grewinne /	3.

14. Goldblum/	3.	Jahr.
15. Iris/	2.	
16. Kayſers-Kron/	1.	
17. Lilien/	1.	
18. Löwenmaul/	1.	
19. Lupinen/	2.	
20. Majoran/	1.	
21. Merveille.	3.	
22. Mond-Viol/	2.	
23. Mohn-Saamen.	2.	
24. Martagon,	2.	
25. Melilot.	4.	
26. Mutterkraut/	1.	
27. Nägelein/	2.	
28. Nigelle/	3.	
29. Pœonien/	3.	
30. Rheinfarn/	3.	
31. Pappeln/	2.	
32. Africaniſche Rheinfarn/	1.	
33. Ritterſporn/	2.	
34. Roggeblumen/	3.	
35. Herbſt-Roſen/	2.	
36. Stramonie,	2.	
37. Seeblume/	2.	
38. Siebenzeit/	2.	
39. Thymian/	2.	
40. Thlaſpi auß Creta/	2.	
41. Tulipanen/	1.	
42. Valeriana Græca,	2.	
43. Winde.	2.	

In vorgenommener Ordnung gelangen wir zu der

V. Abtheilung/ ſo da handelt.

Von allerley kleinen Bäumlein/ ſo Blumen und Blühe tragen.

Allerley ſchöne Bäumlein/ ſo Blumen und Blühe tragen/ uñ Blumen-Garten zieren ſollen/ können füglich in zween Theile unterſchie abgetheilet werden: I.

Etliche / so den Winter über für dem Frost zu verwahren / en Keller müssen getragen werden:
Andere / so den Winter über im Garten können stehen blei-

Bäumlein und Blumen / so im Winter auß dem Garten zu ynd nachfolgende:

1. Adams Aepffel-Baum / Malus Adami.
2. Aloë, die Americanische und Griechische.
3. Anemone.
4. Americanisch Rührkraut / Gnaphalium.
5. Asiatischer Hahnenfuß.
6. Americanische Milchglöcklein.
7. Aschkraut / oder wolkichtes Jacobskraut / Cineraria.
8. Amomum Plinii, Solanum fructicosum.
9. Abrotanum fœmina Viridis.
10. Baldrian / der rothe.
11. Beerenklau / der Welsche.
12. Blumen-Rohr / Canna Indica.
13. Cypressen-Baum.
14. Corallen-Baum.
15. Cappern-Baum.
16. Cypressenkraut das Spanische.
17. Citronen-Baum.
18. Colocassia.
19. Cortusa, Sanicula Montana.
20. Cretische Salbey.
21. Cretischer Thymian.
22. Cardinal-Blume.
23. Dentellaria, Plumago.
24. Doll-Aepffel.
25. Dolden-Isop.
26. Erdrauch / der stäts-grünende.
27. Grundheil.
28. Ginest.
29. Harmel / runde.
30. Hyacinthus Tuberosus.
31. Juccaglorioſa.
32. Haußwurtz / die frembde.

33. Indianischer Wald-Rebe.
34. Jaßmin der Spanische.
35. Ketmuß.
36. Kelb Lychnis.
37. Lavendel/ ohne Blühe.
38. Leucojen, die volle.
39. Lorbeer-Baum/ viererley Gattungen.
40. Limonium.
41. Meer-Fenchel.
42. Meer-Zwiebel.
43. Meer-Polium.
44. Meer-Portulaca.
45. Majoran.
46. Margarethen-Nägelein.
47. Maßlieben/ die stachlichte.
48. Mastichkraut.
49. Nägelein/ allerley Sorten/ wie sie oben beschrieben word
50. Ocymastrum, das gefüllte.
51. Pyramidal Milch-Glöcklein.
52. Oleander, mit weissen und rothen Blümlein.
53. Passionis-Blume/ Granadilla.
54. Pomerantzen-Bäumlein.
55. Quendel/ der grosse.
56. Roßmarin.
57. Rosen von Jericho/ so auff und zu gethan.
58. Rhein-Blum/ die frembde/ Helchrysum.
59. Rohr/ das Spanische.
60. Schweinbrod/ Cyclamen.
61. Schlangenkraut.
62. Schildkraut.
63. Stern-Scabiosa.
64. Schlüssel-Blum/ die frembde/ gefüllt/roth mit Dolden/ dern/ und Neben-Blumen.
65. Salviverbascum, mit gelben Blumen.
67. Tausend-schön.

II. Bäumlein/ Blumen und Kräuter/ so den Winter Garten können stehen bleiben:

1. Cornel-Baum.

Cistus-Baum.
Spanischer oder Welscher blauer und weisser Holder.
Schneeballen.
Welscher Linsen-Baum.
Bauren-Bohnen / oder Linsen-Baum.
Syrischer Pappel-Baum / weiß mit rothem Boden und Leibfarb.

völligem Unterricht setzen wir unserm Blumen-Gärtner auch nach-
es Blumen-Gewächs / so des Winters im Garten kan stehen bleiben;
n aber fast alle ohne Saamen / und nur durch Zerreissung der Stöcklein
lantzet.

Asiatischer Hanenfuß / ist vornemlich viererley Gattungen.
(1.) Der Blut-roth gefüllte.
(2.) Der Leib-farbe einfache.
(3.) Mit vollen und rothen Blumen / da eine durch die andere wächset.
(4.) Mit bleich-gelben Blumen / so mit röthlichten Adern unterschieden.

Ackley / einfach und gefüllt / vielerley Arten und Farben / nemlich / weiß / roth / Fleisch-farb / blau / Purpur-braun.
Finger-Hüttlein / auch von allerley Farben / weiß / gelb / roth / braun / ꝛc.
Bronnenkreß / der gefüllte.
Bärsänickel.
Beern-Oehrling / gelb / bleich-gelb / weiß / braun.
Brennwurtz / blau und weiß / Flammula Jovis.
Biesemkraut.
Camillen / die gefüllte oder Römische.
. Christwurtz / mit weissen und grünen Blumen.
. Dreyfaltigkeit-Blümlein / Tag und Nacht / Stieffmütterlein.
. Diptam.
. Eybisch.
. Freysamkraut / groß / hoch / Viol-braun / auch mit gelben Blumen / Flos Trinitatis.
. Judianische Wolffs-Milch / Esula Indica.
. Löwen-Mäule / oder Löwen-Kopff / von allerley Farben / Antirrhinum.
Meter / der gefüllte.
Maßlieben / von allerley Farben.
Morgen-Rößlein / die blaue.

20. Mannstreu.
21. Storchschnabel / allerley Gattungen von Farben.
22. Schlüsselblum / unterschiedlicher Arten.
23. Scabiosa, unterschiedliche.
24. Schartenkraut / Aster Atticus.
25. Schabenkraut / mit weiß-gelben / braun- oder güldenen Kr
Blattaria.
26. Umbilicus Veneris.
27. Winter-Wolffswurtz.

VI. Die Zeit der Pflantzung und Wurtzeln zu versetzen bet

So hat unser Blumen-Gärtner oben in der XI. Class / von der
lichen Hauß- und Feld-Arbeit / bey jedem Monat sich ein und andere
nicht zu erholen.

Im übrigen dienet zu wissen / daß alle Blumen mit Pflantzen un
tzeln / so wol im Frühling / (nemlich im Monat Martio /) als im He
September-Monat / jederzeit im wachsenden Mond / vom zehenden b
biß auff den vierzehenden / vornemlich aber an dem zwölfften Tag ge
wachsenden Mondes / sollen in gute zubereitete Erde in die Feldlein / od
Garten-Geschirr / verpflantzet werden.

Worbey dann wol in Acht zu nehmen / daß solche gegen dem W
Frost und Kälte / an einem verdeckten / gegen der Sonnen offenen und
Ort / verwahret; Im Sommer aber für übermässiger Hitze der So
einen schattichten Ort versetzet werden.

Die Zwiebel- oder Knollen-Gewächse aber werden nicht ehe vers
seyen dann 2. Jahr verflossen; Alsdann verpflantzet man selbige in gut
doch leichte Erde / damit man im dritten oder vierdten Jahr / Blumen
haben möge.

VII. Den Werckzeug / so zu dem Blumen-Garten gehör
belangend:

So haben wir oben / bey Beschreibung der vorhergehenden Gär
und andere Nachricht gegeben / setzen aber über dasselbe noch ferne
gende:

1. Ein Garten-Häcklein.
2. Ein Hand-Beyl.
3. Eine gute mittelmässige Hand-Säge.
4. Eine Heintzel-Banck.
5. Ein paar gute Schnitt-Messer.
6. Eine scharffe / breite und dünne Schor-Schauffel.

. Ein paar grosse höltzerne Rechen / darmit die grossen Gänge und lange
en Bättlein zu berechen und eben zu machen.
. Ein paar kleine Rechen / diese sollen vorn seyn anderthalb Schuhe breit /
em schweren Kopff von Eichen-Holtz / darinnen 10. biß 12. Zähne / dar-
kleinen Gänglein außzurechen / die Erdschollen darmit zu zerschlagen /
Gänglein zu ebenen.
. Eine starcke eiserne Grabschauffel / so vorn sechs / und hinten neun Zoll
eyn solle.
. Ein Instrument / so zween Schuhe lang und Fingers dick / gantz von
/ solle vornen ein Schäufflein / 3. oder 4. Queer-Finger breit / und am an-
inde eine Krücken / auch so breit / haben / damit nicht allein die Wurtzeln
nkrauts auß dem Grund zu erheben / sondern auch solches bey andern
chsen mit Nutzen zu gebrauchen.
1. Eine gute Hecken-Scheer.
2. Ein paar gute Spritz-Krüge von Blech oder Kupffer / zu Begiessung
wächse.
3. Eine Haspel mit Garten-Schnüren / zur Absteckung und Außthei-
er Garten-Länder.
4. Etliche Setz-Höltzer zu dem Buchs- und andern Kräutern.
5. Unterschiedliche zugespitzte Höltzer / daran die Schnur zu legen / und
vest anzuziehen.
6. Einen Vorrath von allerley bemerckten oder numerirten Schachteln
icklein / daran Zettel / zu Verwahrung der Saamen.
7. Einen guten Hand-Zirckel zu dem Abreissen der Blumen-Länder / und
ilung der Gärten.
8. Ein paar andere Hand-Zirckel / den einen mit Dinten / den andern mit
Stefften.
. Einen messinen Winckel-Hacken.
0. Etliche Linial / groß und klein.
1. Ein Dutzent eingefasste Bley-Steffte zum Reissen.
2. Ein dutzent eingefaffte Rötelstein / auch zu absonderlichen Rissen.
3. Unterschiedliche Safft-Farben zum Illuminiren in Müschelein.
4. Ein Dutzent Pensel / groß und klein zu den Farben.
5. Einen verjüngten Maaß-Stab / so auff Messing oder Kupffer auffs
ein Schuh- und Zollen abgetheilet.
6. Ein paar Maaß-Stäbe von Birnbaum-Holtz / so ohngefehr sechs
lang / und jeder Schuh in zwölff Zoll / auch in halbe / und Viertel-2c.
getheilet seyn solle.

27. Ein paar Richtſcheit / jedes zehen Schuh lang / da der erſt wieder in zehen Theile getheilet ſeyn ſolle.

28. Ein groſſer Winckelhacken von Holtz / fleiſſig gemacht / d Seite drey / die andere vier / und die dritte Steite fünff Schuhe lang ſ

29. Eine Bley- oder Setz-Wage von Holtz.

VIII. Die **Pflantzung der Blumen-Gewächs** iſt unterſchie nemlich aber nachfolgende.

I. Vom Zwiebel-Gewächs.

I. Die **Käyſers-Crone** / erfordert.

1. Einen mittelmäſſigen Sonnenſchein.
2. Gute lucke und leichte Erde.
3. Der Boden oder die Erde ſolle ſeyn von Schaaf- oder Kühe-
4. Die Zaſern der Zwiebel ſollen in den Miſt / die Zwiebel aber i geſetzet werden.
5. Die Zwiebeln ſollen vier Zoll tieff / und einen Schuh weit v der geſetzet werden.
6. Die jungen Pflantzen / ſo vom Saamen kommen / bringen er ten Jahr Blumen.
7. Was man durch Abſetzling fortpflantzen will / ſolle derſelbige nicht länger / als acht oder zehen Tage lang / über der Erden bleiben.
8. Man ſolle die Zwiebel dieſes Gewächſes ſelten außnehmen.
9. Die Außnehmung der Zwiebel / wie auch die Einſetzung / September geſchehen.

Nota. Die Wurtzel iſt bey den Gröſten offt zwey Pfund ſc

II. **Türckiſcher Bund oder Martagon** will haben:

1. Einen mittelmäſſigen gegen der Sonnen gelegenen Ort.
2. Gute leichte Erde.
3. Solle einer Spannen tieff / und auch alſo weit von einan werden.
4. Man hebet ſie nicht auß / ſondern nur / wann man die junge Zwiebeln darvon nehmen will; Nemlich / ſo bald ſie verblühet hat alſobald wieder ein.
5. Die junge Zwiebeln / ſo ſehr ſuppicht / pflantzet man wied Erde / nemlich / zween Finger tieff / biß daß ſie gröſſer werden / und wollen zu blühen.

III. Der **perſianiſche Federbuſch** muß haben.

1. Mittelmäſſige Sonne.
2. Gute lucke Garten- oder Wieſen-Erde.

Wird vier oder fünff Finger tieff / und eine Spanne weit von einander

Wird ſelten außgenommen.
Die Außnehmung aber / und Wieder-Einſetzung / ſolle geſchehen im
ber.

Die **Alexandriniſche Lilie** erfordert:
Einen Sonnichten Ort.
Eine gute lucke Wieſen-Erde.
Wird 4. Finger tieff und Spannen weit von einander geſetzet.
Wird alle Jahr außbehoben / darvon die Brut zu nehmen iſt.
Die frembde will haben.
Einen Sonnichten Ort.
Wird in ein Geſchirr gepflantzet / damit man ſie im Winter verwah-

Gute ſtarcke und fette Erde.
Solle zwey oder drey Finger tieff / und allein geſetzet werden.
Wird ſelten außgenommen.

So man dieſe zu andern Blumen pflantzen will / ſolle ſie einer Span-
nen weit zwiſchen denſelbigen Platz haben.
ann man ſie außheben will / ſolle ſelbiges geſchehen / wann der Saame
ernach alſobald wieder eingeſetzet.
ulipanen wollen nachfolgender Geſtalt gepflantzet werden / erfordern:
Eine mittelmäſſige Sonne.
Eine nicht zu fette / noch zu magere / ſondern mittelmäſſige Erde.
Sollen fünff Finger tieff / und fünff Finger weit von einander geſetzet

Die vornehmſten Tulipanen-Zwiebeln müſſen alle Jahr außgenom-
en.
Die Brut muß darvon gelaſſen werden.
Dafern aber in der Brut von der Zwiebel etwas abfällt / ſolle daſſelbige
in ein Papier eingewickelt und verwahret werden.
Die gemeine Tulipanen können nur um das andere Jahr außgehoben /
ſetzet werden.
Die Außhebung ſolle geſchehen um Jacobi / wann der Stengel ver-
und ſolle die Erde daran gelaſſen werden.
Nach der Außhebung ſollen die Zwiebeln acht Tage an einem trocke-
gen / verſchloſſenen Ort / oder Kammer / liegen bleiben.

9. Nach

9. Nach den acht Tagen reiniget man sie von der daran hangen
und läſſet sie also bloß liegen / biß zur Setzungs-Zeit.

Nota. Wann man sie über Land verschicken will / muß man sie m
nem Erd-Mooß in eine saubere Schachtel / wol veriv
packen.

VI. Hanenfuß / oder Ranunculus, hat nachfolgendes nöthig:

(I.) Der Asiatische.

1. Einen mittelmäſſigen Sonnichten Ort.
2. Starcke feiste Erde.
3. Wird zwey Queer-Finger tieff / und vier Finger breit von
gesetzet.
4. So bald er verblühet / und die Blätter auff dem Stengel n
den / nimmt man solches auß der Erde / trocknet die Wurtzel im Sch
nach verwahret man denselbigen im Sand in einer Schachtel / biß zum
Einsetzen.
5. Ehe man solchen einsetzet / muß man denselbigen zuvor 24.
in Wasser einweichen.

(II.) Der Gröste / Constantinopolitanische / so Sang
oder Ochsen-Blut genannt / will haben

1. Die Früh-Sonne.
2. Hernach in Schatten gesetzt.

Im übrigen wird mit der Pflantzung gehandelt / wie mit obi

(III.) Der doppelt-weisse erfordert.

1. Einen mittelmäſſigen / gegen der Sonnen gelegenen Ort.
2. Gute lucke Garten-Erde / so stätig befeuchtet werden solle.
3. Solle in die Erde zween Queer-Finger tieff gepflantzet wer
4. Solle in ein Geschirr gesetzet werden.
5. Solle im Floriren im Schatten gesetzet werden.
6. Wann man denselbigen wegen überflüssiger Brut außhebe
solle dieses geschehen im Herbst / und alsobald mit ihren Wurtzeln au
gebreitet / wieder eingesetzet werden.

IV. Der Knöpffige.

1. Einen mittelmäſſigen Sonnichten Ort.
2. Gute Garten-Erde.
3. Drey und vier Queer-Finger tieff eingesetzet.
4. Im Augusto / wegen der jungen Brut / außgehoben / u
wieder eingesetzt.

V.) Der doppelte gelbe mit Rautenblättern erfordert:
Einen Sonnichten Ort.
Gute fette Erde.
Wird drey gute Finger breit von einander/ und auch so tieff eingesetzet.
Wann die Blätter am Stengel verderben/ so wird er außgehoben.
Am Schatten getrocknet/ hernach in einer Schachtel verwahret.
Oder.
In einander Geschirr versetzet/ und bedeckt behalten/ biß zu dem ersten Regen.
Alsdann unter dem freyen-Himmel an die Sonne/ und in den Regen/ daß die Kälte kommt/ stehen lassen.

Der Kuglichte erfordert.
Einen mittelmässigen Sonnichten Ort.
Gute fette Erde.
Einen Finger tieff/ und drey Finger breit von einander gesetzet.
Wird im Anfang des Winters außgehoben/ wegen der jungen Brut/ bald wieder eingesetzet.

3. Floriren im Jahr zweymal/ im Aprill/ hernach im October.

I. Knabenkraut Orchis, so zehnerley Arten/ erfordern ins gesamt
Einen feuchten und schattichten Ort.
Starcke Erde.
Solle fünff Queer-Finger tieff/ und einen Spannen weit voneinander gesetzet werden.
Wird selten außgegraben.

II. Gicht-Rosen erforden:
Nicht viel Sonne.
Gute fette und feuchte Erde.
Die Wurtzel wird drey Queer-Finger tieff mit Erde bedecket/ und zween weit von einander gesetzet.
Wird nur wegen der jungen Brut im November oder December/ außgenommen:
Wann die Brut darvon genommen/ so thut man das übrige Zasen auch darvon/ verpflantzet es alsobald wieder/ und füllet die Setz-Grube mit guter Erde zu.
4. Im Einsetzen solle man in voriger Tieffe in der Setz-Grube ein kleines Hügelein lassen; Darauff wird das Gewächs gesetzet/ und die Wurtzeln um den Hügel auß einander gebreitet.

IX. Narcissen seynd vielerley Gattungen / vornemlich abe
gende:

1. Die **Constantinopolitanische** oder **Chalcedonische**/ so
zwölff Blumen mit weissen Blättern und Dotters-gelben Kelchen
Stengel hat.

2. Die **Boncore** hat weisse Blätter/ und einen runtzlichten

3. Die **Ragusische**/ so gefüllt mit vielen weissen-Blätlein in d
und einem gantz Dotter-gelben Zirckel mit vielen Reihen.

4. Die **Gehörnte** / mit vielen Blumen.

5. Die **Dotter-gelbe**/ so die Blumen/ Blätter und Kelche Gol

6. Die **gestirnte**/ mit doppelten Blumen/ an der Farbe Stroh
ein Stern außgetheilet.

7. Die **klein-rößlichte** / so gefüllt/ Fraſco genannt/ (Kragen
gelbe Farbe.

8. Die **grosse Rosen-Narcisse** / oder **wilde Berg-Narc**
nur eine Blum/ hat im Mittel des Kelches allerhand Blättlein vieler
so sich außbreiten / wie eine Rose.

9. Die **späte Narcisse**/ (Muſacto,) hat drey oder vier Blum
sechs-Schnee-weissen Blättern / mit einem Kelch/ Schwefel-gelb/ od
rantzen-Farb.

10. Die **Narbonische Narcisse** hat eine oder mehr weisse
mit sechs Schnee-weissen Blättlein / mit einem Dotter-gelben Kelch.

11. Die **Englische** hat eine gröſſere Blum / als vorige.

12. Die **dritte Narcisse** (des Matthioli,) hat zehen oder zw
men/ gehen nur drey oder vier mitteinander auff.

13. Die Hemerocallis Valentina hat acht biß zehen Blumen/
bald / floriret jede Blum nur einen Tag.

Alle diese **dreyzehen** Arten erfordern:

1. Einen Sonnichten Ort.

2. Gute lüfftige Garten-Erde.

3. Sollen sechs Finger / oder eine Queer-Hand breit / von ein
setzet werden.

4. Werden alle drey Jahr außgehoben.

Eine andere Art von unterschiedlichen grossen Nar

1. Die **Gold-gelbe**
hat sechs Blätter Feuer- und hoch-gelb/ mit einem Kelch/ fast Fing

2. Die **bleich-gelbe**
ist fast voriger gleich.

e Schwefel-gelbe
einem gold-gelben Kelch.
e groſſe weiſſe.
einem gelben Kelch.
e doppelt-Sonnen-Farbe.
ſe breitet ihre Blätter in drey Reihen auß / ſehr ſchön gefüllt / wird
n die unvergleichlichſte genennet / und hat den höchſten Preiß.

Alle dieſe wollen haben
Einen mittelmäſſigen Sonnichten Ort.
Gute fette Erde.
Sollen vier Finger tieff / und eine halbe Spannen weit / von einander
rden.
Werden alle drey Jahr wegen der Brut außgehoben.
ndianiſche und Virginiſche ſollen in ein Geſchirr in lucke Erde
zwey Finger tieff geſetzet ſeyn. Erfordern
Mittelmäſſigen Sonnenſchein.
Werden ſelten außgehoben.
acobs-Narciſſe / mit vier Blumen / jede von ſechs Blättern. Dieſe
n Geſchirr gepflantzet / will haben
Nagere und ſandichte Erde.
Feuchtigkeit und Sonne biß in den November.
Wird zween Finger tieff eingeſetzet.
Nach dem November ſetzet man ſie in einen offenen lüfftigen Ort wol
biß mitten in dem Majo.
hut alsdann die Erde mit Fleiß von der Zwiebel / ohne Verletzung
tzel / und nimmt die Brut.
Bedecket ſie wieder mit feiner Erde.
Begieſſet und ſtellet ſie wieder an die Sonne.
Wird ſelten außgehoben.
Die junge Brut wird in andere Scherben gepflantzet.
che Lilien-Narciſſe / die ſchöne Frau genennet / bringet zwantzig
uff dem Stengel. Hat eine Blume einer weiſſen mit roth-vermen-
e / floriret im September.
echt-gelbe / bella Donna falſa, hat wenig Blumen.
e beyde müſſen in Kübeln gepflantzet werden / erfordern:
inen Sonnichten Ort.
Nagere Erde / mit Sand vermenget.
ween oder drey Finger tieff gepflantzet.
Werden ſelten außgenommen.

Die runde Lilien-Narcisse / (Girandola.) hat viel schöne
Floriret im September / fast den gantzen Monat durch / erfordert:

1. Einen Sonnichten Ort.
2. Magere Erde / mit Sand vermenget.
3. Wird drey Finger tieff gepflantzet.
4. Selten außgegraben.
5. Solle für Nässe wol verwahret werden.

Die schuppichte Narcisse hat eine Blume / Gestalt der G
mit sechs oder mehr grossen Blättern / Zinober-Farb / erfordert:

1. Einen Sonnichten Ort.
2. Solle in einen Kübel gepflantzet werden.
3. Wird in magere und sandichte Erde nur drey Finger tieff gese
4. Wann sie verblühet / so wird sie an einen trockenen und lüff
verdeckt gestellet.

Die Narcissen-formige / Tazzete genannt / ist fünfferley Gatt

(1.) Die grosse.
(2.) Die kleine.
(3.) Die bleich-farbe.
(4.) Die Schwefel-gelbe.
(5.) Die doppelte / erfordern alle.

1. Einen Sonnichten Ort.
2. Eine gute Wiesen-Erde.
3. Werden sechs Queer-Finger tieff / und Spannen weit / von
gesetzet.
4. Werden alle drey Jahr außgenommen / und die junge Bru
gethan.

X. Hyacinthen / der ersten Ordnung / nemlich:

(1.) Die weisse / mit Granaten-farben Becherlein.
(2.) Die Himmel-blaue.
(3.) Die Türckische wol-riechende.
(4.) Die Aschen-farbe.
(5.) Die Viol-braune.
(6.) Die hohe Viol-braune / mit rund-gebogenen Blätte
(7.) Die dunckel-braune.
(8.) Die Rößlichte.
(9.) Die doppelte Himmels-farbe.
(10.) Der Januarius / mit einer hellen Himmel-blaue
schön gefüllt.

Diese sollen gepflantzet werden / nachfolgender Gestalt / und erfo

Finen Sonnichten Ort.
Gute Wiesen-Erde.
Werden einen halben Schuh tieff / und auch so weit von einander

Alle drey Jahr außgehoben / und die Brut darvon genommen.
inthen / der zweyten Ordnung / seynd nachfolgende:
Die weisse und frühzeitige.
) Die weisse und späte Orientalische.
Die viel-blätterige Viol-braune.
Die späte Leib-farbe.
Die viel-blumige Himmel-blaue.
Die doppelt-grüne.
Die Träubliche.
Die Cypressen-formige.
Die weisse Niederländische.
.) Die Himmel-blaue Niederländische.
) Die Spannische späte.
) Die gefüllte Haubichte / und dergleichen Spanische / erfordern:
en Sonnichten Ort.
ne lucke Wiesen-Erde.
erden einen halben Schuh tieff und weit von einander gesetzet.
llen alle Jahr außgehoben werden.
iel-blümige (5.) aber / erfordert:
en Sonnichten Ort.
sche und magere Erde.
e Zwiebel einen halben Schuh tieff / und auch so weit von einander.
rnach mit gutter fetter Erde zween Queer-Finger hoch darauff.
e drey Jahr außgehoben wegen der Brut.
oppelt-grüne (6.) will haben:
nen Sonnichten Ort.
ute Wiesen-Erde.
en halben Schuh tieff / vier Zoll weit voneinander gesetzt.
ypressen-formige (8.) will haben:
nen nicht gar zu Sonnichten Ort.
ute starcke und fette Erde.
ird vier Queer-Finger tieff gepflantzet / Spannen-weit von einander.
Niederländische (9.) solle haben.
nen Ort / so wenig von der Sonnen beschienen.
ute starcke Erde.

3. Wird drey Queer-Finger tieff / und vier Finger breit / von
gesetzet.

4. Man solle sie nicht außheben / und kan man die Brut / weil sie
get / derentwegen wol darvon nehmen.

Die späte auß Spanien / (11.)

1. Einen schattichten Ort.
2. Gute starcke Erde.
3. Drey gute Finger-tieff / und vier Queer-Finger breit / vone

Die Indianische Hyacinthen / von zweyerley Arten:

(1.) Die Erste / oder die Gestirnte / mit vielen Blumen / will h

1. Mehr Schatten / als Sonne.
2. Lucke Wiesen-Erde.
3. Vier Queer-Finger tieff / und Spannen weit / von einander.
4. Wird alle Jahr wegen der Brut außgehoben.

(2.) Die Andere / so man die Knorrichte nennet / wird für
nehmste unter allen Hyacinthen gehalten; Floriret den gantzen Somm
biß durch den Herbst / will haben.

1. Einen Sonnichten Ort.
2. Gute zähe und fette Erde.
3. Solle in ein Blumen-Geschir drey oder vier Finger tieff / u
Spannen weit von andern Blumen gesetzet werden.
4. Man muß es alle Abend begiessen.
5. Im Frühling für Kälte und Regen wol verwahren.
6. Soll in einen verdeckten / jedoch lüfftigen Ort gegen Orient
seyn.
7. Wird im Mertz und abnehmenden Mond außgehoben / w
jungen Brut / und alsobald wieder versetzet.

Nota. Bey dem Außheben schneidet man die längsten Wur
macht ein erhaben Häufflein Erde / setzet hernach die Zwi
den rundum außgebreiteten Wurtzeln wieder ein.

Folget ferner

II. Von der Pflantzung des Sommer- als Winter-Zasserigen Blumet Gewächses.

Unser Blumen-Gärtner hat in vorigem Bericht vernommen / d
Unterscheid des Sommer- und Winter-Zasserigen Blumen- und F
Ge

es seye; Anjetzo folget in der Ordnung / wie ein und anders zu pflan-
was darbey in Acht zu nehmen ist.

ann aber / wegen vieler Weitläufftigkeit zu verhüten / wir nicht gesin-
specificirte Blumen und Kräuter sämtlichen durchzugehen; als
ir nur die vornehmste nachfolgends besehen / die übrigen aber dem
Gärtner anderwärtlich nachzusehen / hiermit freygestellet haben:

usendschön / Amaranthus, Flos Amoris, erfordert
Einen mittelmässigen Sonnichten Ort.
Gute starcke Erde.
Solle zeitlich begossen werden.

hodill will haben
Einen mittelmässigen Sonnichten Ort.
euchte Erde.
Wird drey Finger tieff in die Erde / und eine Spannen weit von ein-
zet.
Wird alle drey Jahr wegen der Brut außgenommen.

ey / **Glocken-Blume** / erfordern
Einen nicht allzusehr gegen der Sonne gelegenen Ort.
Gute feuchte Erde.
Werden wegen vieler Neben-Pflantzlein außgehoben und anderwärt-
t.
Müssen offt begossen werden.

emone erfordern
Einen guten Sonnichten Ort / absonderlich im Winter.
Die Wurtzeln / so gebührender Grösse / werden in ein Geschirr / da
/ grobe / starcke / und feuchte Erde / (*) darauff zween Queer-Finger
re auch gesiebte Erde / zween Queer-Finger tieff eingeleget / solcher
aß die Augen der Wurtzel über sich stehen / hernach mit magerer Erde
en Queer-Finger hoch zugedecket / darauff noch ferner zween Queer-
der ersten starcken und leichten Erde überschüttet.

e / so vom Regen im Feld / oder anderswo / abgeschwemmet worden /
st auch sehr gut hierzu.

e Wurtzeln werden auch eine Queer-Hand breit von einander gesetzet.
en jungen Nebenschößlinge sollen / im Versetzen nicht recht auff-
dern etwas auff eine Seite gewendet seyn.

e vom Wurm / oder von der Fäule / verletzte Wurtzeln / pflantzet man
alt in ein Geschirrlein / oder Garten-Tröglein / daß der verletzte Ort
ite des Geschirrleins kommt / damit nicht zu viel Feuchtigkeit darzu
öge.

Nota.

Nota. Die Wurtzeln / ſo zu viel Blätter treiben / und keine Blume wollen / als ſolle der Blumen-Gärtner die meiſte Augen da weg nehmen / und hernach deſto ſpäter verſetzen ; Denn / Weiſe werden die übrige Augen deſto mehr Krafft bekom das ſpate Verſetzen / wegen guten Sonnenſcheins / deſto m men bringen.

6. Will man dieſe Blumen ſchön und groß haben / ſo benimmt Blumen-Stock / mit einem Zänglein / die überflüſſigen Knöpffe / u neun jeden Stöcklein nicht weniger als acht / und läſſet auffs meiſte z

7. Die jenige / ſo auſſer der Zeit / oder ſonſten unformlich / ſolle der Erden hinweg ſchneiden.

8. Allezeit drey Tage vor dem Vollmond / vom September an / dem October / kan man die Pflantzung vornehmen.

9. Von den rareſten Blumen dieſes Gewächſes / nimmt man Wurtzel jährlich die überflüſſige junge Brut hinweg.

10. Die junge Brut / ſo abgenommen worden / läſſet man al oder ſechs Tage auſſer der Erden liegen / und trocknen ; Hernach n die kleinſte Zäſſerlein darvon / und verwahret alſo dieſe Brut in eine tel gegen Mitternacht geſtellet / und biß wieder zum Einſetzen auffbe

4. **Bären-Ohren** / oder Sanickel, will haben:
   1. Einen mehr Schatten- als Sonnichten Ort.
   2. Eine gute feuchte und ſtarcke Erde.
   3. Solle zeitlich begoſſen werden.

6. **Baſilien** erfordern:
   1. Eine gute fette und feuchte Erde.
   2. Wollen ſtätig begoſſen werden.

7. **Cardinals-Blumen / oder Americaniſche Trachel** haben:
   1. Einen Sonnichten Ort.
   2. Fett- und feuchte Erde.
   3. Sollen zween Finger tieff geſetzet werden.
   4. Man muß ſie offt begieſſen / und an die Sonne ſtellen.
   5. Werden alle Jahr im Februario außgehoben / und die Brut darvon genommen.

8. **Diptam** erfordert:
   1. Einen Sonnichten Ort.
   2. Mittelmäſſige Erde.
   3. Muß offt begoſſen werden.

Dreyfaltigkeit-Blümlein begehren:
1. Einen Sonnichten Ort.
2. Gute fette und feuchte starcke Erde.
3. Muß bey trockenem Wetter zeitlich begossen werden.

Fingerhüte wollen haben:
1. Einen Sonnichten Ort.
2. Gute Wiesen-Erde.
3. Sollen zu gewisser Zeit begossen werden.

Fritillarien müssen haben:
1. Einen schattichten Ort.
2. Gute fette Erde.
3. Werden drey Finger tieff/ und auch so weit von einander gesetzet.
4. Sollen zu heisser Zeit begossen werden.
5. Wird im September/ wegen der übrigen jungen Brut/ außgehoben/ sobald wieder eingesetzet.

Colchium, oder Zeitlosen/ erfordern:
1. Einen offenen lüfftigen Ort.
2. Gute fette Erde.
3. Sollen vier Finger tieff / und halb so weit von einander gesetzet
4. Werden nicht außgehoben / es seye denn nöthig wegen der jungen

Saffran muß haben:
1. Einen Sonnichten Ort.
2. Starcke und fette Erde.
3. Wird drey Finger tieff/ und auch so weit von einander gesetzet.
4. Wird auch nur wegen der jungen Brut außgehoben / und alsobald eingesetzet.

Doppelte Pappeln müssen haben:
1. Einen offenen sonnichten Ort.
2. Satten und feuchten Grund.
3. Sollen zu gewisser Zeit begossen werden.

Sonnen-Blumen.
Die Pflantzlein sollen haben:
1. Einen sonnichten Ort.
2. Gute fette und feuchte Erde.
3. Sollen wohl begossen werden.

Passions-Blume/ Granadilla, will haben:
1. Einen guten sonnichten Ort.

2. Fette und wohl angefruchtete Erde.
3. Solle allezeit wohl begossen werden.
4. Die Wurtzel im Einpflantzen solle über sich gestellet werden.
5. Wird drey Queer-Finger tieff in die Erde gesetzet/ und mit selbige wieder zugedecket.
6. Solle in ein Geschirr gepflantzet werden.

17. Pyramides, oder Flammen-auffwachsende Violen/ wollen
1. Einen mittelmässigen Sonnichten Ort.
2. Guten starcken Grund.
3. Sollen wohl begossen werden.
4. Wird von den Nebenschößlingen und Wurtzeln gepflantzet.

18. Indianische Jucca muß haben:
1. Einen Sonnichten Ort.
2. Gute starcke Erde.
3. Im Frühling nimt man die junge Brut davon/ und versetzet alsobald in ein ander Geschirr/ Anfangs nur Fingers tieff/ hernach daß sie Queer-Finger tieff in die Erde komme/ und also darbey bleibe.
4. Wird selten begossen.

20. Wiesen-Gold-Blumen/ Caltha Palustris.
1. Wird durch ein groß-unten durchlöchertes Geschirr gesetzet.
2. Muß gute geschlachte und fette Erde haben.
3. Das Aug der Wurtzel solle eines Fingers tieff stehen.
4. Darauff giesset man Wasser/ daß solches oben die Erde bedeckt befeuchte.
5. Wird nur im Herbst/ wegen der übrigen Brut/ außgenommen alsobald wieder eingesetzet.

21. Ritterspornerfordern:
1. Einen freyen gegen der Sonnen gelegenen Ort.
2. Gute starcke Erde.
3. Sollen zeitlich begossen werden.

22. Doppelte oder gefüllte Violen wollen haben:
1. Einen mittelmässigen Sonnenschein.
2. Gute starcke Erde.
3. Sollen in ein Geschirr gepflantzet/ und zeitlich begossen werden.
4. Werden von den Nebenschossen gepflantzet.
5. Leiden vom Wind und von der Kält bald Schaden.

23. Mayen-Blumen erfordern:
1. Einen schattichten Ort.

. Gut und feuchte Erde.
. Sollen drey Finger tieff eingesetzet werden.
. Werden selten außgenommen.
. Sollen dicht an einander gesetzet seyn / so bringen sie desto mehr Blu-

. Im December solle man die junge Brut darvon nehmen / und dieselit einem Messer fleissig darvon absondern.
. Muß alle Jahr im December die alte Erde hinweg / und andere frische gethan werden.

Graß-Blumen oder Nägelein zu pflantzen / hat unser Blumener darvon absonderlich folgenden Unterricht:

. Im Anfang des Februarii / biß gegen den halben Mertz / nimt man die Pflantzen / so vom Saamen / und nach obiger Lehr der IV. Abtheilung / ußsäen deß Blumen-Gesäms / gezeuget worden; Setzet selbige Blumen-Geschirr / oder Garten-Scherben / dessen Boden mit kleinen Steinlein überleget / und mit magerer gesiebter Erde angefüllet seyn

s können aber die Graß-Blumen auff zweyerley Weise gezeuget wer-

. Durch den Saamen.
. Durch Pflantzen.

Durch den Saamen geschiehet solches nachfolgender Gestalt:
. Wann der Saame / wie oben angezeigt / zeitig / und einen Tag vor dem nond gesammlet worden / so solle man denselbigen bey stiller Lufft in Scherben / Kästlein / oder dergleichen Geschirr / so zuvor mit guter fetter so durch ein enges Sieb gerädet worden / fein weitläufftig auß einander

. Alsdann einen halben Finger breit hoch mit voriger Erde bedecken / rauff räden.
. Ferner alle Tage drey oder vier Stunden an die Morgen-Sonne

. Also auch nach und nach mit Wasser fein gemächlich bespritzen / welfänglich gleich nach dem säen vor allen Dingen geschehen solle; so werden ngst in acht Tagen die jungen Pflantzlein herfür kommen.
. Alle Pflantzlein / so nur zwey Blätlein haben / solle man herauß und hinweg werffen; dann diese seynd gemeiniglich nur einfache n. Die jenigen aber / so mehr als zwey Blätlein haben / geben geBlumen.
. Diese lässet man wohl in der Sonne stehen / und begiesset sie fleissig.

7. Zu Ende des Octobris nimt man sie bey dem Vollmond wied und versetzet dieselbige in gute Erde.

8. Diese werden hernach im Sommer ihre Blumen bringen.

II. Durch **Pflantzen** werden die Graß-Blumen folgender Ge zeuget:

1. Im Anfang des Februarii/biß gegen dem halben Mertz/ setzet n bige in einen Scherben/wie hier oben angezeiget worden.

2. Die Pflantzen sollen mit sonderbarer Vorsichtigkeit von der abgebrochen/ und darbey in Acht genommen werden/ daß im Abreissen weniges von dem alten Stock daran bleiben möge.

3. Von den abgerissenen Pflantzen thut man alle dürre Blätlein h und schneidet die Spitzlein der obern Blätter mit einem Scheerlein ode ferlein hinweg.

4. Hernach spaltet man mit dem Messerlein den abgerissenen Zwe unten auff/ biß zu dem ersten Knoten/ und setzet ihn in das Geschirr mit barem Fleiß/ und füget sie um das Mund-Loch desselbigen dergestalt men/ daß die Pflantzen etlicher massen liegen/ oder solcher Gestalt nied gen/ daß die Augen einen halben Finger tieff mit Erde bedecket können.

5. Nachdem sie nun alle in die Scherben gesetzet worden/ so solle n bige alsobald begiessen/und so lang in den Schatten stellen/biß daß sie an zu treiben/hernach an die Sonne/und zeitlich begossen.

6. Bey gar zu heissem Wetter solle man sie nur an die Morgen- stellen/hernach in den Schatten/sonsten verderben sie.

7. Damit diese Pflantzen desto dauerhaffter werden/ so solle man Jahr/ oder auffs meiste in zwey Jahren/ versetzen/ und von den verdo Blättern säubern/ welche sonsten diesem Gewächs sehr schädlich seynd.

8. Im Anfang des Winters nimt man die junge Pflantzen/ lässet jeden seine Erde/ so viel müglich/ daran/ reiniget solche von den überfl langen Wurtzeln auff zwey oder drey Queer-Finger weit rings umher/ s bige alsdann in ein ander Geschirr mit guter Garten-Erde wieder ein/ giesset sie/daß sich die Erde fein rings herum wohl anlege/setzet sie hernach warmen Keller/Gewölb/oder warmes Gemach den Winter über.

9. Nachdem es nun nöthig seyn wird/begiesset man sie zu Morge Stunden nach der Sonnen Auffgang/ mit laulichtem Wasser/darei Hüner- oder Tauben-Koth geweichet worden.

10. Wann nun die Kälte vorbey/ so begiesset man sie Abends mit Wasser/oder/welches noch besser/ mit Wasser/darinn Fleisch gewasch den; dann/dieses macht die Blumen grösser/und bald wachsend.

Wann der Stock viel Knöpffe bekommt/ so muß man die kleinste/ so
hauptknopff herum stehen/abbrechen/ ehe sie auffgehen/ und lässet nur
he wenige/ nach Belieben/daran stehen/nemlich die nächste/so bey dem
Stengel seynd.

Will man spat gegen dem Winter von diesen Blumen haben / so
muß man im Sommer dem Stock seine Schößlein benehmen.

Pflantzung der Garten-Bäumlein/so Blumen/ ne wohl-riechende Blühe haben / oder sonsten schön grün bleiben.

er allen Blumen-Stauden-Gewächsen haben billich die Rosen den
hernach die Jaßminen/Schneeballen/der blaue und weisse Syrings-
Von diesen und andern allen haben wir oben bey der IV. Abtheilung
ß dem Blumen-Gärtner schon genugsame Anweisung gegeben.
etzo ist noch übrig etwas weniges von dergleichen Bäumlein/so Blu-
theils auch Früchte bringen/ zu erinnern/ als da seynd:

anaten-oder Palaustien-Baum/ mit gefüllten Blumen/ dieser

Einen mittelmässigen sonnichten Ort.
Starcke und feuchte Erde.
Was daran verdorben/solle im Mertz hinweg geschnitten werden.

em oder Sumach will haben:
Einen recht sonnichten Ort.
Fette und gewässerte Erde.
Muß zeitlich begossen werden.
Wird nicht beschnitten.

räen-Augen/ oder Nux Metalla, erfordert:
Einen sonnichten Ort.
Gute und sandichte Erde.
Die Pflantzen vom Saamen müssen versetzet / und zu rechter Zeit be-
rden.

rimmen oder Ginst/ mit weissen Blumen/muß haben:
Einen mittelmässigen sonnichten Ort.
Gute Wiesen-Erde.
Muß im Sommer begossen werden.
Kan vom Saamen jährlich gesäet / und also ferner fortgepflantzet

5. Indianischer Lorber-Baum hat Blätter/ wie der Citronen-B
und weisse Blumen/ Trauben-weiß zusammen gesetzet/ erfordert
1. Einen Sonnichten Ort.
2. Gute fette und feuchte Erde.
3. Muß offt mit Wasser begossen werden.
4. Was daran dürre wird/ muß hinweg geschnitten werden.

6. Cypressen/ dieser bleibet Sommer und Winter grün. Dies
man
(1.) Säen/ oder
(2.) Pflantzen.

(1.) Säen/ wann man guten frischen Saamen hat/ so kan man s
in süsser Milch einweichen/ hernach im Aprill in einen Kasten in gute Erd
ferner mit der Erde fein lind zudecken; Dann unter schwerer und veste
kan der Saame nicht in die Höhe steigen.

Man muß die Pflantzlein/ wann sie auffgegangen/ sanfft/ nach der
nen Untergang/ und zwar nur über den dritten Tag/ begiessen. Dann vi
giessens ist ihnen schädlich.

(2.) Will man dieses Gewächs durch abgebrochene zarte Zweiglein p
tzen/ so solle solches im Majo geschehen/ und solle man das Garten-Be
worinnen man diese Zweiglein setzet/ in dem Schatten stehen lassen/ biß
zur völligen Wachsung gelangen.

Nota. Die Pflantzung auß dem Saamen ist besser und dauerhaffter/
jenige/ so durch die abgebrochene Zweige geschehen.

Man solle dieses Gewächs nicht offt versetzen/ sondern in seiner Mutt
de stehen lassen.

Wann sie vom Saamen/ oder von Zweigen/ auffgewachsen/ u
fünffte Jahr erreichet haben/ so mögen sie schon ein mehrer
stehen.

7. Stäts-grünender Keller-Halß hat Sommer und Winte
glantzende Blätter/ wird durch zeitigen Saamen/ besser aber durch Pfl
auß den Nebenschossen der Wurtzeln gezeuget.

8. Citronen-Baum kan auff fünfferley Weise gepflantzet und v
ret werden.
I. Durch Steckung der Kern.
II. Durch Pflantzung der abgebrochenen jungen Zweig
III. Durch Pfropffen.
IV. Durch das Versetzen.
V. Wie man sie von frembden Orten zuwegen bringen

r Steckung der Citronen- (oder / so man will / Pomerantzen-)
olle man die jenigen nehmen / so von guter zeitiger Frucht gesammlet

Im Mertz / oder Aprill / und abnehmenden Mond nimt man besagte
ckt selbige in leichte / lucke / und gesiebte Garten-Erde / so zuvor gefeuch-
alle / fein geraumlich einen oder zween Queer-Finger tieff / begiesset sie
überflüssig.

Setzet sie alsdann alle Morgen an die Sonne; Nachdeme sie nun herfür
ässet man sie stätig an der Sonnen stehen / und begiesset sie alle Abend.
Der Blumen-Gärtner solle aber diesen Garten-Scherben / oder Kü-
den Pflantzen an einen gewissen Ort stellen / damit kein kalter Wind
nmen könne / bevorab / weil der Nord-Wind diesem Gewächs sehr schäd-

Nachdem nun die Pflantzen anfangen gröſſer zu werden / als muß man
en auch nach und nach mit guter / leichter / und lucker Erde zu Hülffe
/ und im Sommer für grosser Hitz / gleichwie im Winter für Frost /
Acht nehmen.

Innerhalb drey Jahren setzet man hernach diese Pflantzen von
in gute Erde / umbhacket und begiesset dieselbige / nimmt auch
Nebenschösse / so von unten herauff kommen / wie auch alle übrige
und Stacheln hinweg / damit sie fein glatt und zierlich auffwach-
n.

Weil man aber von dem Kern-Pflantzen gar langsame Frucht zu ge-
warten / und offt von zwölff biß fünffzehen Jahren darmit zubringen
muß; Als kan man auff nachfolgende Weise viel bequemer / und in kur-
zer Zeit zu dergleichen gelangen / nemlich:

Durch Pflantzung der abgebrochenen jungen Zweige fol-
estalt:

Nach Verflieſſung des Winters / im Aprill / wann die Lufft geschlacht
ch ist / und man ohne das die Bäume säubert / so schneidet man von ei-
onen- (oder Pomerantzen-) Baum die geradesten und glättesten Aest-
n eines Schuhes lang / ab.

Hernach so schabet man von diesem Zweiglein unten die Rinde zween
Queer-finger breit wohl ab / und schneidet die Gipffel auch darvon / in-
wann etwan Blühe knöpffe daran / so nimt man dieselbige auch hinweg.
Setzet alsdann diese Zweige in gute / fette / und wohl zugerichtete Erde /
n Schuhe weit von einander / und nicht über vier Finger tieff.

Nachdeme sie nun anfangen zu wurtzeln / so muß man die Erde
oben

oben herum fein auffhacken/und luck machen/auch alle Abend fleissig be
und vor allem Unkraut säubern.

Nota. Die Citronen bringen / auff diese Weise gepflantzet / ihre Fr
drittten Jahr.
Die Limonien im fünfften Jahr.
Die Pomerantzen aber / weil sie hartes Holtz haben / sollen ge
werden/wie nachfolget:

III. Durch **Propffen** kan man die Citronen- und Pomerantzen-
nachfolgender Gestalt fortbringen:

1. Man pflantzet von Adams-Aepffeln / vor-angezeigter Weise/
vom andern einen Schuh weit / nimt von denselbigen die Neben sch
Blätlein hinweg/ alsо/ daß sie fein glatt/sauber/und geschlacht werden

2. Hernach versetzet man sie im zweyten Jahr in einen geraumen
ten Ort/in gute starcke und feuchte Erde/lässet sie also wachsen/ biß daß
gers dick werden.

3. Auff diese kan man alsdann die Citronen oder Pomerantzen p
am allerbesten aber durchäugeln / vornemlich aber im Majo und Junio
die Bäume safftig seynd / wie oben bey dem Aeugeln dieser Claß / fol. 34
ständige Anweisung gegeben worden.

Nota. Ob wohl diese Aeuglung gemeiniglich von einer geringen G
auff eine bessere geschehen solle; Als zum Exempel: Es wäre
Limonien auff Citronen/als Citronen auff Limonien/ꝛc. so ist
besser / daß man so wohl Citronen / als Limonien / auff
Stämme/oder auff Pomerantzen-Stämme einsetze; dann au
Weise tragen sie besser/und widerstehen der Kälte vielmehr.

Man solle aber so wohl die wilde Blätlein / als unnöthige Aestlein /
nehmen / damit dieselbige dem Auffgesetzten die Nahrung ni
ziehen können.

IV. **Die Versetzung oder Fortpflantzung der Citronen-u**
merantzen-Gewächs kan auff nachfolgende Weise geschehen:

1. Man erwählet einen saubern Ast / von dem jenigen Frucht-Bo
man verlanget / diesen Ast oder Zweig unabgeschnitten umwickelt man
her mit einem Stücklein Rinden eines guten Baums / eines Finger
schneidet alsdann oben und unter demselbigen so weit in die Rinde / al
ist.

2. Hernach thut man selbige zwischen den beyden Schnitten i
und schiebet so bald die andere an dessen Stelle mit dem Zweig oder A
nach mit einem guten gewächsten Bindfaden angebunden.

. Ferner bedeckt man den Schnitt mit einem Anhenck-Geſchir: wohl
ret/ und mit guter Erde angefüllet.
. Uber dieſes Anhenck-Geſchirlein hänget man auch ein Häfelein mit
r gefüllet/ daß ſolches in dem Anhencken abtropffen könne; nemlich/ ſol-
eſtalt/ daß ein Tropffen nicht eher falle/ biß daß der erſte ſchon halb verſun-
/ und muß man dieſes Waſſer-Häfelein offt und fleiſſig füllen/ ſo fänget
geſetzte Rinten-Zweig bald Wurtzel.
. Nachdem nun ſolches wohl eingewurtzelt/ ſo kan man es innerhalb
Monaten vom Hauptſtamm abſchneiden/ und in einen geraumigen ſon-
Ort in gute Erde verſetzen/ ſo wird ſelbiges folgendes Jahr ſeine Frucht
. Iſt es aber noch nicht genug eingewurtzelt/ ſo muß es ein Jahrlang
leiben/ ehe man ſolches abnimt.
a. Bey der Abſchneidung des eingewurtzelten Aſtes oder Zweiges hat
man inſonderheit in Acht zu nehmen die Zeit/ nemlich:
Wann man die Aufſetzung oder Anhängung im Mertzen gethan/ ſo
ſolle die Abſchneidung im September geſchehen.
Hat man aber die Aufſetzung oder Einſchneidung im September ge-
than/ ſo muß man die Abſchneidung und Verpflantzung im Mertzen
thun.
Arbeit im Mertzen iſt beſſer/ als die jenige/ ſo erſt im September geſchie-
het/ weil die rauhe Winter-Lufft das Wachſen verhindert/ hingegen
aber die Sommer-Lufft ſolche befördert.

Wie man Citronen und Pomerantzen-Bäume von frembden Orten fortbringen möge.

. Wann der Baum außgehoben/ ſo muß man deſſelbigen Wurtzel mit
n ſo mit Waſſer angemacht umſtreichen/ hernach in Waldfarrenkraut
keln/ und alſo zugerichtet in eine Kiſte/ deren oberer Boden durchlöchert
inpacken.
. Es ſolle aber dieſe Außhebung/ und Einpackung/ im Frühling/ oder
/ geſchehen/ auch muß man ſie mit Waſſer ſtätig befeuchten.
. Nachdeme es an behörigem Ort/ ſolle man alſobald einen Kübel oder
r/ zum Wieder-Einſetzen/ von guter Erde angefüllet bey der Hand/ oder
telle haben/ hernach die Wurtzel zuvor von der Kreide wieder ſäu-
d abwaſchen/ ſelbige fein geraumig in dem Kübel/ oder Geſchirr/
nander breiten/ und hernach mit guter Erde bedecken/ und bald wie-
gieſſen.
. Ferner ſolle man den eingeſetzten Baum mit dem Geſchir unter dem
Himmel/ jedoch an einen ſchattichten Ort/ ſtellen/ biß daß es wieder genug
rzelt.

Nota. Wann die Blätter von dem eingeſetzten Baum abfallen/ ſo iſt
Zeichen/ daß der Baum bekommen/ und fortwachſen will.
Wann aber die Blätter rumpffigt werden/ ſo iſt der Baum verdorbe
der Safft ſich von der Wurtzel hinweg gezogen/ und in den Gip
ſtiegen iſt.

IX. Die Wartung des Blumen-Gewächſes/ ſamt Luſt-Bäumlein betreffend.

So wollen wir/ zur Verhütung vieler Weitläufftigkeit/ von dem
men-Gewächs nun ins gemein folgende Nachrichtung ſetzen; Im ü
hat der Blumen-Gärtner hin und wieder in dieſem Tractätlein genu
Anweiſung/ und wird derſelbige/ ohne allen Zweiffel/ bey Pflantzung de
men/ die Wartung derſelbigen auch zuvor wohl wiſſen/ daß nemlich di
men nicht alle auff einerley Manier können oder ſollen gewartet werden;
weil dieſelbige von unterſchiedlichen Arten und Orten; alſo bedürffen un
dern ſie auch beſondern Fleiß/ worbey man aber kürtzlich nachfolgendes i
zu nehmen hat:

(1.) Die Zeit/ wann nemlich der Blumen-Garte zugerichtet
ſolle.
(2.) Die Art und Weiſe des Pflantzens.
(3.) Die Zeit der Blumen-Saat/ und der Verſetzung.
(4.) Die Einſammlung der Saamen.
(5.) Die Säuberung und Außjetten des Unkrauts.
(6.) Die Vertreibung des unnützen Gewürms/ un
ſchädlichen Thiere.
(7.) Die Außhebung des Zwiebel-Gewächſes/ und Ver
rung deſſelbigen.

(1.) Die Zeit und Zurichtung eines Blumen-Gartens iſt d
bequemſte und tauglichſte/ ſo wohl zu dem Zwiebel- als Wurtzel-Gewäd
Außſäen/ und auch zum Pflantzen/ nemlich/ wann Tag und Nacht in
tember gleich wird/ und gehet biß zu Ende des Octobers; Dann zu die
giebet es gemeiniglich viel Regen/ ſo der Erde die gröſte Hitze benimt/
Erde/ wegen der außgeſtandenen Sommer-Hitze/ wiederum erfriſchet/ de
alſo das Blumen-Geſäm Wurtzeln und Pflantzen/ Krafft und Wach
empfangen mögen.

(2.) Die Art und Weiſe des Pflantzens anbelangend/ ſo rich
ſich darmit nach dem vorgenommenen Abriß: nemlich/ alles was vo
bel- und Wurtzel-Gewächs iſt/ ſetzet man fein ordentlich in die zuge

ach Ordnung und Verzeichnüß des Abrisses / also / daß der Blumen-
wisse die Beschaffenheit der Blumen / wo eine jegliche hingepflantzet
olle.

n Pflantzen aber solle man auß jedem Blumen-Bett die Erde ohnge-
Schuhes tieff herauß heben / selbige in dem Neben-Gang / oder / wo es
n sich hinschicken wird / außwerffen / die übrige aber / so am Boden blei-
hernach mit einer Grabschauffel umgestochen werden. Worbey aber
u nehmen: Dafern etwan die Blumen-Bettlein mit auffgesetzten
eingefasset / daß man denselbigen mit dem Umstechen / und der Schauf-
gu nahe komme / damit sie stehen bleiben können.

ach diesem nimt man wieder die erste zuvor außgegrabene Erde / rä-
lbige durch das Garten-Sieb auff sein voriges Bett / biß daß es
eine vorige Höhe bekommt / ebenet selbiges mit dem Garten-Rechen
ch / pflantzet alsdann die Zwiebeln und Knollen-Gewächs solcher Ge-
rein / wie oben gnugsam bey der Pflantzung Nachricht gegeben

ach dem Einstecken der Zwiebeln und Knollen / siebet man wieder Erde
also / daß dieselbige noch zwey Queer-Finger höher darüber / als die Ein-
der Mauer-Steine / komme / hernach macht man es mit dem Rechen
eich und eben.

. Dafern etwan vom Regen diese Erde sich eingesencket / so solle der
Blumen-Gärtner von magerer gesiebter Erde solche wieder erhöhen /
und / wie vorhero / fein gleich machen.

n besagten Bettlein kan man nur Tulipanen und Anemone-Röslein se-
Ranunculi aber sollen in Blumen-Scherben nachfolgender Gestalt ge-
rden.

. Die Geschirr sollen verglasurt / und so tieff / oder hoch / als weit / jedoch
m ein paar Queer-Finger breit zugespitzt seyn; damit man die Pflantzen /
Verletzung der Wurtzeln / und der daran hangenden Erde bequem herauß
önne.

. Diese Geschirr sollen unten am Boden Löchlein / Erbsen-groß / haben /
f solle man runden kuglichten Kieß schütten / daß der Boden darmit be-
werde; dann die Rundigkeit macht so viel Platz / daß das Sprütz-oder
Wasser darvon ablauffen könne.

. Auff diese Steinlein thut man gute / fette / linde / und gesiebte Erde /
zet in dieselbige die Pflantzen; Will man aber Zwiebel- oder Knollen-
hs darein setzen / so muß man magere und leichte / durch ein Sieb ge-
Erde nehmen / nemlich solcher Gestalt / daß das Blumen-Bett / dar-

ein die Zwiebel oder Knollen-Gewächse liegen/vier Queer-Finger niedri
der obere Rand des Geschirrs seye.

4. Nachdeme man nun Zwiebeln / oder Knollen-Gewächs / oder
tzeln darein setzen will; so solle man vorbesagter massen die Erde in dies
schirr fein eben machen / hernach darein pflantzen / und mit leichter Erde
umb wohl bedecken / nemlich / daß die Erde auch etwas höher über das G
außgehe.

5. Es sollen aber diese Geschirr mit den neuen Pflantzen nicht also
die Sonne gesetzet werden / sonderlich wann im Herbst die Hitz gar gro
sonderlich da es Zwiebel- oder Knollen-Gewächs/so solle man dasselbig
Schatten an einen lüfftigen Ort stellen.

6. Dafern es aber Wurtzel-Gewächs/so solle der Blumen-Gärtn
mit so lang warten / biß daß sie herfür kommen; Hernach versetzet man
bige an einen freyen Ort/wie oben gemeldet. Jedoch in solcher Ordnu
man die Lust und Zierde des Gartens darmit in Acht nehme.

(3.) **Die Zeit der Blumen-Saat**/ wie auch

(4.) **Die Einsammlung der Saamen** betreffend/und was man
darbey in acht zunehmen hat/haben wir oben bey der IV. Abtheilung zur G
Anweisung gegeben.

(5.) **Vom Jätten des Unkrauts** / hat unser Gärtner zu wissen/
nicht genug / wann er nur schöne Blumen in dem Garten gepflantzet
Anschauern eine Lust darmit für Augen zu stellen / sondern er solle zu
nicht allein alle Wege dieses Blumen-Gartens rein und sauber ha
sondern auch mit Fleiß zusehen / daß die Blumen-Bettlein mit gutem
und Erde versehen / auch von allem Unkraut aufs fleissigste mögen ger
werden.

2. Man solle aber das Unkraut nicht außjätten/ wann die Erde ha
trocken / sonsten reisset man von dem Unkraut nur das Graß und Blätt
hingegen bleiben die Wurtzeln darvon im Grund stecken / welche sich h
desto breiter außbreiten / und stärcker wachsen / auch dardurch dem Bl
Gewächs die beste Nahrung und Krafft benehmen.

3. Ingleichem solle das Unkraut auch bey gar zu fruchtem Wette
nassen Grund/ nicht außgezogen werden; Dann/sonsten bleibet viel gut
an den Wurtzeln hangen / und werden dardurch die Blumen-Gewächs
entblösset und auffgedecket.

4. Solle derowegen die Außjättung geschehen / wann die Erde
mässig / feucht und fein geschlacht/auch nachdeme das Unkraut außgezog
man mit der Hand die Erde fein gleich wieder zuebenen.

(6.)

) Das Gewürm und Ungeziefer / so dem Blumen-Gewächs schädnd / zu vertreiben / seynd vornemlich nachfolgende:

1. Die Raupen.
2. Die Schnecken.
3. Die Erdwürme.
4. Die Ohrhöller.
5. Die grüne Würmer.
6. Die grosse Würmer.
7. Die Omeyssen.
8. Die Mäuse.
9. Die Maulwürffe.

. Was die Raupen anbelanget / haben wir oben bey dem Obstn in dieser Claß der III. Abtheilung / fol. 378. in etwas Nachricht n / und hat der Blumen-Gärtner nur dahin zu sehen / wann es zu ens kalt / so seynd die Raupen gleichsam todt / kan er derowegen seln den Gewächsen abschütteln / oder ablesen / hernach mit Füssen zer-

. Die Schnecken solle der Blumen-Gärtner ebenmässig Morgens ends / sonderlich bey Regenwetter / wohl auffsuchen / weil sie jetzo am meifür kriechen / und ihre Nahrung suchen / selbige gleichmässig verderben / weg thun.

. Die Regenwürmer kommen gleichmässig bey dem Regenwetter darvon sie insgemein den Namen bekommen haben; kan man sie alshne sonderbare Mühe haben / und hinweg thun. Will man sie aber alb Regenwetters auß der Erde herauß locken / so kochet man nur Hanffr / oder Saamen / in Wasser / und besprenget darmit die Erde / so kombald herfür.

. Die Ohrenhöller / werden gefangen durch auffgehängte Klauenhsen / oder andern Thieren / wie wir oben bey dem Obst-Garten angeOder aber / man lässet darzu irdene Geschirrlein machen / stecket hernach ecklein / Spannen-hoch über die Erde / hänget das Krüg- oder Geschirr t dem Mund-Loch / unter sich gekehret / darauff / so kan man sie alsdann h fangen.

. Die grünen Würmer / oder Graß-Flöhe / so sich gemeiniglich hinen Rosenknöpffen ansetzen / und die Rosen verzehren / wie nicht weniger Blumen-Gewächs auch verderben / kan man sie am besten mit starcken sprengen; oder / da man den Kosten nicht spahren will / an statt des Esein Oel (Petroleum,) nehmen; dann darvon sterben sie.

. Die grossen Würmer seynd vornemlich die hoch-schädlichen Engerling /

ling/ so gemeiniglich in der Erde der Blumen-Scherben/ Kübeln/ und
chen / wachsen / und die Wurtzeln / samt den Gewächsen / zernagen und
ben; Diese kan man nicht besser herauß bringen / man setze dann den Bl
Scherben in einen grossen Kübel mit Wasser / daß solches fünff od
Queer-Finger tieff über den Boden des Blumen-Geschirrs gehe / und
durch die Boden-Löchlein eindringe; Werden demnach diese Würmer
solches Wasser über sich getrieben / daß sie herfür kommen / und also kön
fangen/und hinweg gethan werden.

7. Die **Omeissen** kan man am besten auff nachfolgende Weise
Man nimt ein grosses Ochsen- oder ander Bein / dessen Marck meist
auß der Röhr herauß seyn solle / leget selbiges auff die Erde / wo sie heru
chen/oder/wo sie ihren Hauffen haben; so werden sie in grosser Menge in da
kriechen/da man sie alsdann entweder in das Wasser/oder Feuer/außschü
verderben kan; Das Bein kan man allezeit wieder dahin legen / und so
dem Außschütteln verfahren / biß man sie alle darmit hinweg gebracht
sie aber gar zu sehr eingewurtzelt / und mit grosser Menge vorhanden /
man selbige mit Stroh verbrennen.

8. Die **Garten-Mäuse** kan man solcher Gestalt vertreiben/n
man nimt eine außgebalgete Hasen-Haut / so mit Stroh außgefüllet/
nach also zugenähet / stellet dieselbige auff alle vier Füsse in ein Garten-L
berschmieret sie zuvor von ihrem eigenen Fett / so riechen solches die Mäu
fliehen darvon; Im übrigen gebrauchet man sich der Maußfallen / oder
get ihnen Gips mit Meel vermenget / oder macht von Taig Zeltlein / d
gestossenes Glaß/darmit man keinen Gifft brauchen darff/welches sonst
den bringen könte.

9. Die **Maulwürffe** können/durch des Gärtners Fleiß/leichtli
Fallen/oder aber/wann sie im Außwerffen seynd/mit seiner Garten-Sc
oder Hauen/willkommen geheissen/und gefangen werden.

(7.) **Die Außhebung des Zwiebel-Knollen- und Wurz
wächses** betreffend / so solle unser Blumen-Gärtner solches im Anf
Junii / biß durch den gantzen August-Monat / vornehmen / das Zwie
wächs aber nur alle drey Jahr außnehmen.

2. Am besten ist aber die Außhebung dieser Zwiebel/ Knollen-un
tel-Gewächse/wann die Erde von der Sonnen etwas außgetrocknet/u
gar zu feucht ist.

3. Die jenigen/so am ersten Blumen gebracht/vornemlich Narci
Hyacinthen/werden auch am ersten außgenommen.

4. Im Außheben muß der Gärtner fleissig zusehen / daß solches
Grabschauffel/oder Kräuterhäulein/und dessen Eisen/nicht verletzet we

Dafern etwan eine Zwiebel ohngefehr verletzt worden wäre / muß
randten Läimen nehmen / und selbigen klein stoffen / und in die Wunde

Das Zwiebel-Werck solle ordentlich außgehoben / und das Blumen-
hmaln durchgangen werden / ob etwan noch einige darinen stecken blie-
?

Die kleine Brut solle bey diesem Außheben nicht von der Mutter ab-
/ sondern also mit ihren Bälgen vereiniget / eingewickelt / und von der
und Regen verwahret / hernach in einen warmen und trockenen Ort
rde / oder einem Tisch / sieben oder acht Tage lang / liegen lassen / hernach
chteln gethan / und an einem andern Ort / gegen Mitternacht-wärts
verwahret werden.

Das kleine Zwiebel-Blumen-Gewächs / als **Junchilien / Frittil-**
und dergleichen / wickelt man nur in Pappier / und thut es in eine
tel.

Wann man will das Zwiebel-Werck alle zwey Jahr außheben / so
solle solches im September geschehen / wann Tag und Nacht gleich
ist / solcher Gestalt / nemlich / wann man die Zwiebel außgehoben / so
thut man die junge Brut hinweg / und nachdem das Blumen-Bett-
lein auffs neue zugerichtet worden / setzet man diese Zwiebel / oder ander
Blumen-Gewächs / alsobald wieder ein / und verwahret die Brut ab-
sonderlich / und dise Ordnung kan man auch mit andern Blumen hal-
ten / so man will.

Was das Wurtzel-Gewächs / insonderheit die **Anemone** und **Arge-**
anbelanget / so kan man solches auch / nach obiger Lehre / alle Jahr
nen / weil sie sonsten gern verfaulen. Nachdeme sie nun trocken / so
n die kleinen Zäserlein darvon / und verwahret das übrige in eine
tel.

ie **Ranunculi** aber sollen / alsobald derselben Blätter dürr worden / auß
genommen / und hernach / wann sie trocken worden / in Schachteln in
n Sand verwahret werden.

ie jenigen Pflantzen aber / so beständige Wurtzeln haben / werden im
/ biß durch den November / außgehoben / und alsobald wieder verpflan-
obenbey jedem Gewächs absonderlich umständiger Bericht gegeben /
hen ist.

Die **Wartung der Lust-Bäumlein** betreffend: so haben wir dro-
er IV. Abtheilung unsers Blumen-Gartens den meisten Theil angezei-
der Gärtner darvon zu wissen haben möchte; anjetzo ist noch übrig:

Was

Was man bey den Citronen- und Pomerantzen men in Acht zu nehmen hat.

I. Die Zeit der Beschneidung.
II. Die Benehmung der überflüssigen Wurtzeln.
III. Die Umbgrabung.
IV. Die Begiessung.
V. Die Verwahrung.
VI. Die Wieder-Außsetzung an die Lufft.

I. Die Beschneidung der Citronen- und Pomerantzen-B solle unser Gärtner vornehmen im abnehmenden Mond/zu Ende des und anfangenden Aprill / je nachdeme die Erde in etwas erwärmet i

Die jenigen aber / so in dieser Zeit nicht getrieben / solle man e dere Jahr abnehmen/und beschneiden.

2. In gemeldter Zeit werden auch die Zweiglein zum Verpfl gesondert/und dem Baum die gar lange Zweige benommen/dami eine formliche Gestalt in die Runde bekomme; Dann/je höher man me wachsen lässet/je weniger tragen sie Früchte. Lässet man sie aber und buschicht werden / so muß man denselbigen hin- und wieder Luf und so viel herauß nehmen/daß die Sonne allenthalben dardurch sc ne/und die andern Aeste desto bessere Krafft bekommen mögen.

3. Alle Dörner und Stacheln solle man mit einem scharffen abzwicken/damit man sich mit den Händen nicht daran verletze.

4. Alle verdorbene Aeste muß man absägen/ die zerbrochene ab die schwere unterstützen/die hinterbliebene Stiele/woran Früchte gesi den Zweigen abnehmen / und die übrigen Aestlein / so gemeiniglich stehen / mit den Händen abbrechen / und nur zwey oder drey daran ste dann/darvon tragen die Bäumlein desto mehr Frucht.

Nota. Alles Abgeschnittene am Baum solle der Gärtner mit Pfr umstreichen/hernach für Sonne und Regen beschützen.

5. Wann der Citron-Baum blühet/und ein Ast leere Blumen so seynd die folgende alle leer.

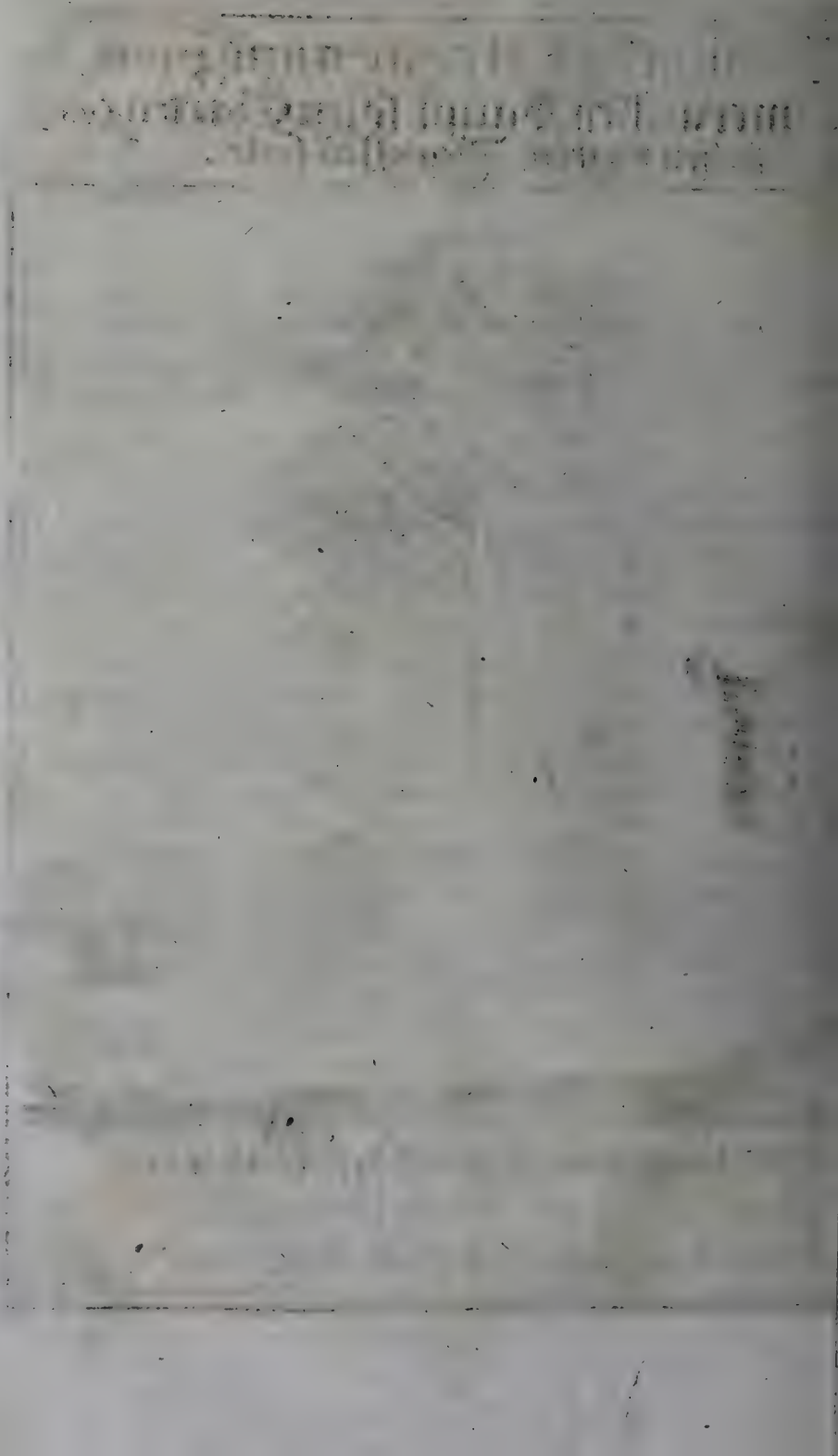
6. Bey den Limonien-Bäumen aber seynd ein Theil Blühe l Theil tragbar.

7. Die aber von Adams-Aepffeln und Pomerantzen seynd all solle aber dieselbige solcher Gestalt abnehmen/daß der Staĩ auff al zierlich verbleiben möge.

II. Die Benehmung der übrigen Wurtzeln solle im Anf ctobers/uñ zu dem Ende des Herbstes geschehen/da man den Baum

Niemand die Citronen und Pom-
meranzen Bäum, so im Garten fol. 569.
stehen bleiben, begiessen solle.

ist die form oder Gestalt des Geschirrs.
. Sein Stein oder Deckel darauff.
. wieselbiges in die Erde neben dem Baum eingesetzt.



den Mond/mit samt der Erde / auß dem Kübel hebet / und hernach den Theil / samt der grösten Wurtzel / und kleinen Zässerlein hinweg

Das Garten-Geschirr / oder vorigen Baum-Kübel / füllet man wieder er / leichter und lucker Garten-Erde / und setzet also den Baum wieder begiesset ihn alsobald mit Wasser / damit sich die Erde fein um die l ansetzen könne.

Die **Umgrabung dieser Bäumlein**/ wann sie im Lande stehen/ sol- ühling geschehen / wann man sie wieder auffgedecket hat / und muß her- che stätig alle Monat/ biß in den October/ continuiret und unterhalten ; weil die Erde durch das stätige Begiessen sich sonsten so vest über den n zusammen setzet / und verhindert / daß sie sich nicht können auß-

m Umgraben solle man jederzeit etwas andere frische Erde darunter / und dieselbige düngen.

Dann aber die Bäumlein in Kübeln gepflantzet / so solle man obenher die it einem Eisen fein luck machen / und von den Wurtzeln hinweg thun / ichtern/damit die Begiessung und Düngung desto besser durchdringen/ n Stamm zu Hülff kommen könne.

Das **Begiessen dieser Baum-Gewächse** solle unser Gärtner ver- wann es etwan eine Zeitlang nicht geregnet / und er an den Gewächsen daß oben am Gipffel die jungen Schoß wollen anfangen welck zu wer- neigen und zusammen schrumpffen.

Das Begiessen solle mit einem Spreng-Krug (wann das Gewächs in ei- bel stehet/) geschehen.

Dann aber der Citronen- oder Pomerantzen-Baum in der im Land stehet/ so muß man darzu ein ander Geschirr / so ungefehr chuhes hoch/unten und oben gleich weit/ wie eine Teichel-Röhre seyn / e dasselbige bey nahe eine Maaß Wasser halten/und auff der einen Sei- ff oder sechs Löchlein haben / welche vom Boden anfangen / und sich biß fferstrecken/gemacht werden.

Diese Geschirr werden zwey/ jedes einen Schuh weit von dem Stamm ums in die Erde gesetzet / wie in beygefügter Figur D. bey a. a. zu sehen / aß sie ohngefehr zween Queer-Finger hoch über die Erde außgehen / und tehen. Diese solle hernach der Gärtner mit einem Mauer- oder Ziegel- n zudecken / damit sie innenwendig sauber bleiben / und nichts Unreines allen möge.

Dann man demnach die Gewächs begiessen will / so füllet man nur eschirr mit Wasser / und decket sie hernach wieder zu / so dringet das

Wasser alsobald durch die Löchl ein gegen dem Stamm zu / und befe
Erde / also / daß die Wurtzeln zugleich darmit erfrischet werden.

Die Begiessung der Gewächse solle alle Wochen im Sommer
geschehen / so wohl bey dem / so in den Geschirren / als in der Erde stehe

Nota. Bey dieser Begiessungs-Arbeit hat der Gärtner absonderlich
zu nehmen / daß er die jenigen Gewächse / so in den Geschirre
sparsamer Wasser gebe; dann das überflüssige Wasser bri
selbigen sonsten Schaden.

Ebenmässig solle er zusehen / daß die Löchlein in den Kübeln allezeit o
ben / damit kein überflüssig Wasser darinnen stehen bleibe /
ebenmässig den Gewächsen schadet.

Zu Winters-Zeit solle man nur um den Mittag / jedoch selten /
nicht hoch-nöthig / diese Begiessung vornehmen / jedoch solcher Gestalt /
Befeuchtigung den Stammen nicht berühre.

Das Wasser / darmit man diese Gewächse befeuchten / oder begie
solle zuvor in einer grossen Kuffen / oder Kübel / von Eichen-Holtz / so mi
Reiffen gebunden / auffbehalten / und darinnen in Sommers-Zeit gu
Mist / im Winter aber Tauben- oder Hüner-Mist / gethan werden / he
die Sonne gestellet; dann durch solches erwärmte Wasser werden die
se ebenmässig erwärmet / daß sie hernach nur desto besser wachsen u
kommen können.

V. Die **Verwahrung der Baum-Gewächse** belangend / abs
der jenigen / so in Kübeln / oder andern Garten-Scherben / stehen / ist na
des zu wissen.

1. Nach dem October / entweder frühe oder spat / je / nachdeme d
ter sich anlassen / geschlacht oder rauh-kalt werden will / muß man diese
in eine Stube / oder anders warmes Gemach / tragen / zuvor aber in d
des Octobers die Erde um den Stamm lüfften / und das Garten
rund-umher mit Pferd-Mist solcher Gestalt bedecken / daß der Mist de
nicht berühre.

2. Hernach lässet man sie beregnen / und so lang im Garten stehen
es Zeit ist / daß man sie den Winter über in einem Gemach verwahren n

3. Wann es aber vorbesagter Zeit über nicht regnet / so muß ma
sig begiessen.

4. Gegen dem November kan man hernach dieses Gewächs
Garten thun / und / wie zuvor gesagt / für Kälte verwahren / es muß aber
Zeit nicht beregnet / noch naß seyn.

5. In dem Gemach solle man die Fenster auch eine Zeitlang of
lassen / biß daß es die Gewächse gewohnen.

Die Kübel solle man solcher Gestalt stellen / daß man allenthalben darmen/und dieselbige begiessen kan.

. Man solle sie auch stellen / daß sie mit den Aesten keine Wände berühren/ bald die frostige Lufft kommt/die Fenster zumachen/bey Sonnenschein ter Lufft aber allezeit wieder auffthun.

. Bey gar kaltem Wetter kan man das Gemach einwärmen mit einem oder Kohlfeuer.

za. An der Thür des Gemachs kan man ein Katzen-Loch machen / damit die Katzen auß- und einschlieffen / und die Mäuse / so sonsten den Gewächsen Schaden thun/verjagen und fangen mögen.

. Bäume / so in der Erden stehen / und im Garten bleiben müssen / kan it einem höltzernen Hütten-Hauß / so Fenster gegen Mittag haben solle / man bey geschlachtem Wetter öffnen könne/bedecken.

. Den besten Stamm / sonderlich den Citronen / solle man die Blühe üchte abnehmen/ und hernach mit einem guten Tuch/ daß weder Regen Schnee durchfallen möge/bedecken.

. In diesem Pomerantzen- oder Gewächs-Hauß muß man Maußfallen ben gedacht/) hin- und wieder zu stellen nicht vergessen/oder an dessen statt n von Käß/Gips/und gestossen Glaß/so mit Wasser angemacht/hin und legen.

Die **Wieder-Außsetzung dieser Gewächse** solle gegen dem Merschehen/und allgemach die frische Lufft lassen gewohnen/durch Oeffnung nster / hernach erst mitten auff den Aprill / oder auch wohl später / je nachs die Zeit erfordert/und man keinen grossen Frost mehr zu befürchten hat/ um in den Garten außsetzen / die Erde herum wohl auffgraben / und hergiessen.

Die Abnehmung der Blumen / Einsammlung der Blühe/ Kraut und Wurtzel/ wie auch

Von deroselbigen Verwahrung und Gebrauch / haben wir em vorigen schon hin- und wieder / absonderlich aber bey dem Artzney- n/wie nicht weniger der Monatlichen Hauß- und Feld-Arbeit/zur Gnüge iget. Von den andern aber/ nemlich der Verwahrung und Gebrauch/ nachfolgend/ bey Abhandlung der Hauß-Artzney/ völliger Bericht erstatrden. Folget demnach noch etwas weniges

. Von unterschiedlichen Blumen-Künsten.

Ob es zwar scheinet / daß man bey unserm Meyerhof mehr von der nutz- Hauß- und Feld-Arbeit / und also nicht von unnöthigen Künsten zu rette / bevorab / was die Blumen anbelanget/ so offtermals mehr zur Lust/

als Nutzen / auch nicht ohne sonderbare Mühe und Unkosten müssen u
ten / und gepflantzet werden: so ist es doch auch erlaubet / und zugleich
daß man / wegen gehabter sauren Arbeit / eine Ergötzlichkeit so wohl de
tes / als des Gemüthes haben / darneben die Göttliche Geschöpffe und
der Natur / absonderlich bey dem Blumen-Gewächs / betrachten möge

Wann wir derowegen etwas weniges vorher-gehend von dem
Gewächs unserm Gärtner zur Anweisung vorgestellet: So wird nic
lich seyn / daß wir demselbigen auch etliche wenige Kunst-Stücklein
men-Wercks hiermit verehren / um zugleich darmit ihn anzureitzen / daß
ge desto mehrere Lust zu seinem Blumen-Garten gewinne / und dann
andern Liebhabern Ehre und Nutzen darvon haben möge.

I. Wie man allerley Blumen-Werck von Saame und gefüllet wachsend machen kan.

Wann der Mond voll wird / so solle der Blumen-Gärtner eine
außsuchen / die eben in solcher Zeit auffgehet / diese muß man mit
mercken / entweder einen Faden oder Bast darum binden / oder sonste
chen darzu stecken. Damit man aber solches gewiß wissen / und rech
umgehen möge / so muß man einen Tag vor dem Vollmond unter de
men eine auffsuchen / so man vermeynet / daß sie eben an dem Tag hern
im Vollmond / auffgehen möchte. Nachdem sie nun bemercket wo
lässet man solche hernach also lang stehen / biß daß deroselbigen Saa
wird; Diesen Saamen solle man alsdann auch wieder im Vollmon
men / und ebenmässig / wann es die Zeit des Säens mit sich bringet / w
im Vollmond außsäen / so werden die Blumen schön doppelt und gefü
vor nur einfach gewesen.

Also solle man auch die Graß-Blumen und Nägelein in dem
Vollmondes / absonderlich aber in deroselbigen Stund / wann das vo
eintritt / außsäen.

Wann es eben im Zeichen des Zwillings ist / so ist es um so viel b
ser / dieses geschiehet fast im December.

Es ist auch gut / wann der Vollmond im Widder (♈) oder St
sich begiebet.

Es wird auch von etlichen Blumen-Gärtnern darfür gehalten / d
besten / solche Blumen zu säen / und zu pflantzen seyen / in den untern
absonderlich einen Tag / oder zween / vor dem Vollmond / das ist / e
bricht.

Man solle aber auch alles überflüssige Kraut hinweg schneiden / und nicht zulassen / daß solche Krafft gantz in die Blätter gehe.

urch das Versetzen kan man auch gefüllte Blumen zeugen / absonder- wann man einfache Graßblumen / Nägelein / auch in vorbesagter Zeit / solcher Gestalt versetzet / das erste mahl im Frühling / und das andere Herbst / ferner abermal im Frühling / unterdessen aber solle man sie zu lühe kommen lassen / welches geschichet / wann man ihnen die Knöpff- icht / so werden sie alsdann im Sommer folgends gefüllet herfür

ieses kan man auch mit den einfachen Narcissen zuwegen bringen.

II. Wie man doppelte Blumen pflantzen könne.

Will man durch den Saamen solches zuwegen bringen / so muß man Saamen-Körner zusammen in ein Klümplein Schafs-Mist / vest ein- und ein einfach Papier darum wickeln / also / daß es beysammen bleiben Oder aber / man solle selbiges in ein dünnes Röhrlein thun / so oben ls unten / alsdann solcher Gestalt eingraben / daß es über sich zu ste- ne.

Will man es aber durch Zwiebeln zuwegen bringen / so nimt man zwo n / etwan von Tulipanen / so man will / schneidet hernach solche etwan in ten nach der Länge solcher Gestalt von einander / damit der mittelste rdurch nicht verletzet werde.

ie zwey von einander geschnittene Zwiebeln von zweyerley Blumen / n alsdann gantz genau zusammen / wickelt hernach ein einfaches schlech- ier herum / umbindet oder wickelt sie mit einem Faden zu / und setzet sie in die Erde ein.

Damit man aber dieser Kunst versichert seyn möge / so solle man etli- che dergleichen zugerichtete Zwiebeln zusammen binden / dafern etwan eine oder die andere außbleiben möchte / daß doch etliche darvon kommen.

III. Wie man grüne Rosen machen könne.

n man weisse Rosen auff Wald-Disteln oder Stech-Palmen pfropf- len die Rosen grünlicht werden.

ie man kleine Rosen grosz-wachsend machen kan.

an nimt von den kleinen Damascenen-Röslein / propffet selbige auff ei- pur-farben grossen Rosen-Stock / so bringen sie grössere Rosen.

V. Wie man vielerley Farben Rosen auff einen S pflantzen solle.

Wann man von unterschiedlichen Rosen-Stöcken die Augen n bige zu gehöriger Zeit auff einen beliebigen Rosen-Stock setzet / und lirt / so werden vier oder mehrerley Arten / und so vielerley Augen man a hat / so vielerley Rosen auff diesem Stock wachsen.

VI. Wie man Rosen ausser der Zeit haben kön

Dieses kan geschehen / wañ man den Monat-Rosen anfänglich d fe hinweg bricht / zu der Zeit / da man die / so an den andern Rosen-stöc stehen lässet. Hernach muß man dieselbige im Julio und Augusto an stellen / und nicht begiessen / daß sie also ihre Blätter verlieren / und welck zu werden.

Folgends im Vollmond beschneidet man dieselbige um etwas / sie in ein ander Winter-Geschirr / jedoch lässet man ihnen ihre vorig Erde / thut darzu noch ferner feiste und neue Erde / und begiesset sie / u stätig feucht / so wird man auff den Herbst Rosen von diesem Stock h

VII. Wie man schöne Blumen / so wohl Winter Sommers-Zeit haben könne.

Dieses kan vornemlich mit Ringelblumen / Nägelein / Keuri, Leu rinis, und dergleichen / auff nachfolgende Weise durch das Ablegen zu bracht werden.

Man erwählet einen schönen geraden Blumen-Zweig; damit aber am besten sich biegen lasse / so giebet man ihme einen kleinen Sc auff die Helffte des Kerns am Zweig / und führet diesen Schnitt ohn nes Gliedes lang auffwärts mit dem Messer / druckt hernach solches in die Erde in ein irdenes Geschirr / so nahe bey diesem vest gestell solle / und bedecket es mit guter Erde / also / daß es einwurtzeln könne. me es nun genugsam Wurtzeln angesetzt / welches ohngefehr in vier / sechs Wochen zu geschehen pfleget / so schneidet man dasselbe von Mutter-Stamm ab / alsdann kan man es versetzen / wohin man will fast das gantze Jahr durch also darmit procediren / so kan man jeder Blumen haben.

VIII. Wie man Blumen von unterschiedlichen F zuwegen bringen solle.

Man thut in ein Garten-Geschirr gute / fette / und rein-gesi pflantzet darein weisse Blumen / nach Belieben / begiesset hernach sol

rley zubereiteten Wassern von mancherley Farben/ je ein gefärbtes Was-
dem andern absonderlich/ nemlich/ roth-braun-oder gelbes/ ꝛc.
rothe/ wird gekocht auß Prisilgen.
grüne/ auß Creutzbeern/ oder Safft-grün.
gelbe/ auß Saffran/ wie auch auß Creutzbeern/ so man Beergelb nennet.
blaue/ auß Kornblum-oder Leckmeß.
Mit diesen gefärbten Wassern begiesset man die Gewächse/ oder Pflantz-
Morgens und Abends/ des Nachts aber und am Tag/ wann es Regen-
/ so träget man sie unter ein Dach/ damit weder Regen noch Thau dar-
en könne. Diese Begiess- und Wässerung continuiret man drey Wo-
g/ so werden die Blumen wachsen/ zum Theil ihrer natürlichen Farben/
n die angenommene haben.

Wie man im Winter frische Blumen haben könne.

Man nimt Saltz und Brandewein/ eines so viel als des andern/ mischet
einander/ thut selbiges in ein saubers Geschirr/ das wohl verglaset seye/
nach Rosen-Knöpffe darein/ biß daß das Geschirr voll wird/ macht ei-
ben Deckel darauff/ und setzet es in Keller.
Dann man darvon herauß nimt/ und selbige brauchen will/ so leget man
Sonne/ oder auff einen warmen Ofen/ so werden sie sich auffschliessen.

Wie man allerley Blumen/ so wohl auß dem Felde/ Blumen-Garten/ mit ihrer Form/ Farbe und Saamen/ etliche Jahr lang behalten und haben könne.

Dieses ist ein sonderbares Kunst-Stück/ worinnen ich vor diesem mehr/
20. Jahr lang/ gekünstelt/ also/ daß ich viel tausend schöne Blumen ver-
abe; dann offt seynd mir die Blätter wohl in der Form und Farbe geblie-
ie sie im Garten vor dem Abbrechen gestanden/ diese seynd aber hernach
tiel abgefallen. Oder:
Seynd sie stehen blieben/ so ist der Saamen abgefallen/ so doch auch der
n Zierde ist.
tem: Es haben die Blumen ihre vorige schöne Farbe verlohren/ und seynd
nicht in ihrer Form geblieben.
nterdessen so habe ich ein und andern Weg zu probiren nicht abgelassen/
lang zu suchen/ biß daß ich nach und nach/ von Jahren zu Jahren/ je
e mehr mein Verlangen endlich erlanget/ und die schönste Blumen
he Weise zugerichtet/ damit auch an vielen Fürstl. Höfen/ insonderheit
ters-Zeit/ ingleichen in Verschickung derselbigen an fremde und ferne

Der-

Oerter/nicht allein sonderbare Ehre eingeleget/sondern auch derentweg lich bin remuneriret/und beschencket worden.

Wann demnach in Außfertigung dieses Tractätleins ersehen/ andere Außländische etwas weniges von dieser Wissenschafft / ohn hero Wissen / jedoch auff eine gantz andere Weise / ohne sonderba Griffe / herfür gegeben / und es mit dieser Sache / wie mit allen and sten / beschaffen / so bald solche nur Zweyen gemein wird / findet sic Dritte bald hinzu / und wird hernach von Tag zu Tag der Numerus cirt/und vermehret / wie es dann ebenmässig mir darmit ergangen / solches an vornehme Oerter communiciren müssen / und solches nich gen dörffen.

Damit wir aber unsern Gärtner mit diesem Kunst-Stücklein tentiren / und der nachkommenden fürwitzigen Welt solches nicht v Als haben wir dieses gantz fidel und verträulich hiermit cōuniciren / es heisset / den Gelehrten ist gut predigen / in nachgesetzter leßl Teutscher Sprach beschreiben wollen/wie folget:

B. NEDrew terhaweb ethcueF rella rüf dnu, telletseg gnal
.ʃ redo .4 dnyeſ nenapilluT se nnaw etsiem sfua, netO nemraw
redo, ennoS eid na gnulttürredeiW dnu-niH essorg enh
rrihcseG sad dnu, nemmok hcoh sregniF-reeuQ netug senie heu
eid rebü ellos gnullüfniE eseiD.

Egöm nebielb dnu nemmok neheſt uz tdnaS mi trednäre
, nednatseg ednaL-netraG mi nehcreB med rov se eiw , mroF
hcilrednosba sedej nie ennoS dnu emulB eid sla tuarK sad ,
lhow osad,nemhen uz thcA ni gissielf reba reyebroW.

Edrew tekcedeb timrad dnu, negnafmu tdnaS tim ztnag e
sad osla, neffualnie mureh nielrethcärT redo, lesföL, enniR
-ap enie herud leiv oſ hcan dnu hcan tdnaS negirbü med n
-reh tsal, nierad tuarK merhi tmaſ nehcorbegba eis eiw ,
emulB enehcorbegba eid telletſ, tdnaS nenier med nov hcoh
-reeuQ senie rhefegnho nedoB redo dnurG nesſed tettühcseb, l
-amnie dnu nuht nierad nemulB leiv nam emedhcan, sſad, esö
ni, reipaP netpapeg redo, ztloH, hcelB nov rrihcseG senekcor
-eguz uzrad nie ni hcanreh nam tuht tdnaS neseiD

Nednufeb netseb ma tdnaS-niehR nesiew ned hci ebah e
-eiduZ. NB.

Nedrew nedäreg beiS senier nie herud dnu, tenkcorregs
nemraw redo, ennoS red ni hcan, nehcsawegba ressaW
-retſſo tiekgniernU red nov etsebrella sfua, nemmoneg sſyl

naS renehcſaweg- niet retug nie rovuz elloſ , theirbba nemulB
ehe rentef.

leſſal nedrew ſſan geW nredna redo nie ffua reginew leiv hcon
eb leiv thein dnu , nelletſ trO nenekcott nie na tdnaS ni run
ſ , reſſaW niek ni nam elloſ reba emulB eſeiD.

leſſal narad edreiZ red negew tuarK sawte tmaſ egnäL rehc
ni lhitS ned , nenohcſrev neffiergnA meleiv tim rettälB negib
nam elloſ mehcielgni , nehehcſeg nednäH nenekcott dnu nreb
n hcua elloſ gnuhcerbbA eſeid dnu , neheguzffua tegnäfna lam
d emulB eid dnu , thcuef uahT hcon negeR mov redew , nekcott
w , gnunfſ O netſnöhcſ rerhi tim emhenba tlatſeG rehcloſ , ebah
V ni nehcerbuzba nam oſ , emulß eginej eid ſſad , neheſuz negniD
ov nam elloſ oſ , nehülb nemulB eid ſſad , tſbreH ned hcrud sib
irF sed gnafnA mi mmok tleZ eid nnaW. A.

Wann demnach jemand in unſerm Blumen-Garten etliche ſchöne Blu-
ßgeſuchet / und abgebrochen hat / und wolte dieſelbige gerne auff eine
eit in ihrer Form / Farbe / ſamt dem Saamen und Kraut behalten / der-
wird an dem Schlüſſel in dieſem Blumen-Garten ein kleines Zettelein
nget finden / darauff ſtehet geſchrieben:

Den Anfang (B.) laß das Ende (A.) ſeyn /
So findſt du dieſe Kunſt gar fein.

Zu Ende dieſer Blumen-Künſte ſetzen wir unſerm Gärtner noch zween
are Hand-Griffe / und gleichſam Baum-Künſtlein / nemlich:

Wie man Citronen- und Limonien-Bäumlein auff eine abſonderliche Art zeugen kan.

. Man thut in einem Garten-Kübel / oder Geſchirr / rein-geſiebte / gute
erde / hernach nimt man die Blätter (Zweiglein /) von denjenigen Bäu-
man will / ſteckt ſelbige ſo tieff in die Erde mit deroſelbigen Stiehlen / daß
te Theil ſolcher mit Erde bedecket ſeye.

. Auff dieſes Geſchirr hänget man ein Häfelein / oder Krüglein mit
r / daß ſolches in das Garten-Geſchirr / und deſſen Mitte / abtropffen

. Das Löchlein / ſo vom Abtropffen im Garten-Geſchirr gemacht
üllet man allezeit wieder mit friſcher Erde zu / ſo fänget es an zu wachſen /
öne Rüthlein über ſich zu treiben / ſo man hernach anderwärts verpflan-
.

XII. Wie man Zweige von Citronen- oder Pomer Gewächse an ferne Oerter verschicken könne

Diese seynd Zweyerley:

(1.) Die gar hartes Holtz haben/als Pomerantzen.

(2.) Die weiches und geschlachtes Holtz haben/nemlich die und Limonien.

(1.) Die hartes Holtz haben/sollen unten mit Kreiden in Wa macht/darmit verwahret/ und in einen Kasten/so oben durchlöchert/ dardurch zeitlich befeuchtet werden.

(2.) Von weich- oder geschlachtem Holtz nimt man Zweige ob lein/darzu lässet man ein Rohr machen von verzientem Blech/ desse wohl angelöthet/ und der Deckel sich beheb darauff schliesse/ auch so daß dieselbige Zweig- oder Baum-Rüthlein/ so man verschicken will genug darinnen haben mögen.

Die Rüthlein schneidet man oben alle fein gleich nach der Länge aber sechs Queer-Finger kürtzer/als das Rohr seyn.

Hernach nimt man die Schelffen von einem Adams-Apffel/eine Fingers dick/und macht solche mit Auffdrückung des Rohrs fein rund/ Scheibe/in derer Grösse/daß sie fein beheb in das Rohr gehe.

Dieser runden Schelfen thut man zwey oder drey auff den B Röhr/ und auff diese angemachte Kreiden mit Wasser auch zwey Queer-Finger hoch.

Nehmet alsdann die Rüthlein/oder Zweiglein/ so unten zuges sollen/wie eine Schreib-Feder/ stecket dieselbige neben einander in die biß an den Boden/daß solche auff den Schelffen auffstehen.

Nachdeme sie nun alle eingesteckt worden/ so macht man aber vorbesagten Schelffen zwo oder drey Scheiben/in der Grösse des Roh selbige in das blecherne Rohr auff die eingesteckte Zweig- oder Rüthlein dieselbige oben bedecken/ und anrühren/ was alsdann oben an dem R übrig bleibet/ füllet man mit Kreiden/ so auff vorbesagte Weise ang worden/und schliesset den Deckel wohl für der Lufft zu.

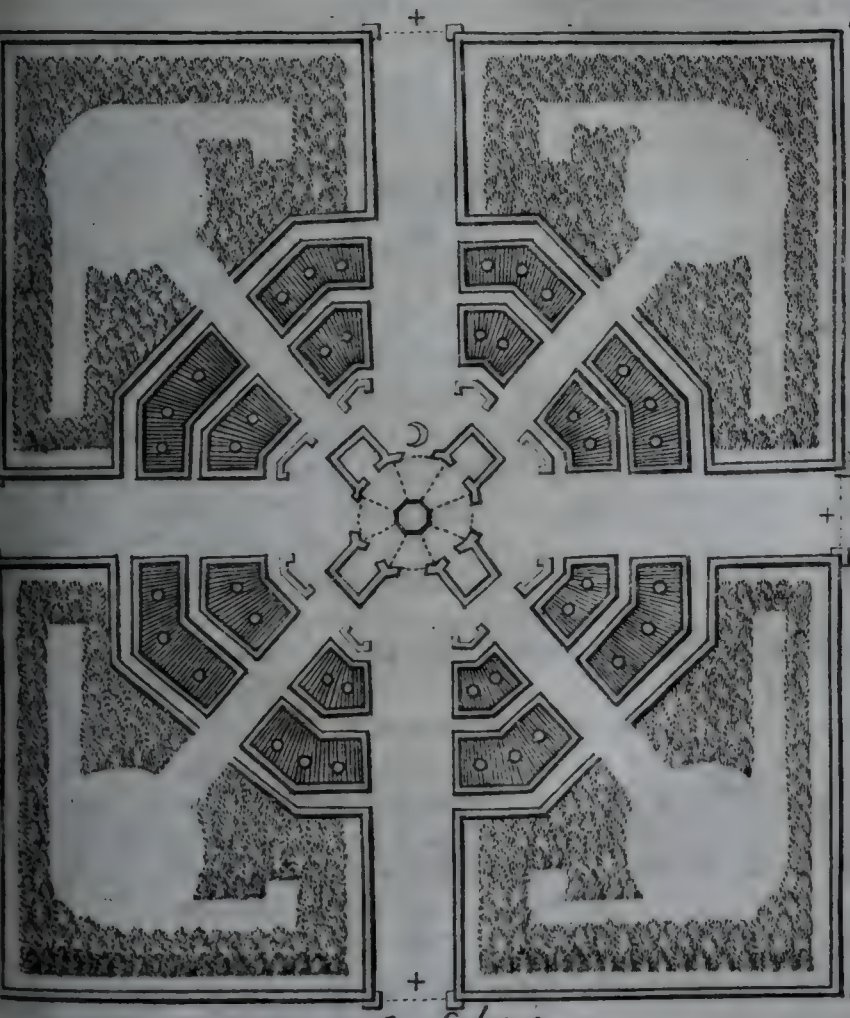
Nota. Dieses Rohr kan man des Tages mit kühlem Wasser frisch dann bey der Nacht wohl verwahret behalten.

Auff diese Weise kan man wohl dergleichen Gewächs über hundert u Meilen verschicken/ und bleiben dieselbige so frisch u kommen/ als ob sie erst vom Baum wären abgeschnitt den.

Wir beschliessen also hiermit unsern Blumen-Garten/ was

Spatzier-Garten mit einem Lust-Wäldlein und Garten-Hauß.

fol: 579



n von andern rahren Gewächsen/ so wohl der Blumen/ Lust-Bäumlein/ ern/ Wurtzeln/ und dergleichen/ seyn möchten/ so hierinnen nicht vermel- rden/ so hat man solches zum Theil mit Fleiß übergangen/ indeme darzu ner Tractat erfordert wird/ unser Gärtner aber hierinnen von einem und n Gewächs / so viel unsern Garten anbelanget / vermuthlich Nachricht am haben wird / im übrigen kan er sich bey andern ferner umsehen / und Bericht einholen. Wenden uns demnach zum Ende dieser Claß / da ch ferner in Abtheilung der Lust-Gärten die **zweyte Abtheilung** / (II.) kürtzlich durchzugehen/ und zu besehen haben.

II. Von Spatzier-Gängen.

B man wohl in denen vorhero beschriebenen Gärten Platz genug hat/ her- um zu spatzieren; So haben wir jedoch nicht für unrathsam erachtet / unserm Gärtner von dieser Materi auch in etwas Nachricht hierbey heilen. Zu solchem Ende nehmen wir die Grösse eines Platzes gleich an dem Blumen-Garten/ auff der lincken Hand/ gerad mitten hinter der Mauer unsers Meyerhofes gelegen / dessen Länge ist zwey hundert / acht htzig Schuhe/ die Breite ist zwey hundert/ acht und sechzig/ besiehe die Fi- g. Die Länge desselbigen ist in der Figur bezeichnet mit aa. bb. und cc. dd. reite ist aa. cc. und bb. dd.

Es solle aber unser Lust- und Spatzier-Garten in nachfolgenden Stücken n:

I. **Ein Lust-Garten mit vier kleinen Wäldlein/ und einem Lust-Häußlein.**
II. **Die Einfassung dieses Gartens mit schönem Bind-Werck.**
III. **Ein Irr-Garten mit einem Baum-Stück und Garten-Häußlein.**
IV. **Ein Lust-Berglein mit Citron-Granaten- und Pome- rantzen-Bäumlein.**
V. **Ein Lust-Häußlein/ worinnen die 32. Winde zu sehen.**
VI. **Die vier Parterres um das Berglein mit einer Broderie.**
VII. **Ein Perspectivischer Gang.**
VIII. **Ein Grotten-Werck-lein.**

Den **Lust-Garten mit den vier Wäldlein** anbelangend / so ist die e desselbigen hier oben angezeiget/ und in der Figur QQ. mit aa. bb. cc. zeichnet. Und können / nach Belieben / auff den vier Ecken kleine Lust- lein von rothen Hasel- und grossen Zeller-Nüssen gepflantzet / da dann

in einem jeden ein Circkel-runder Platz mit zweyen Spatzier-Gänge
net werden.

In die Mitte dieses Lust-Gartens wird/wo sich die Haupt-W
weiß durchschneiden/ ein acht-eckichtes Lust-Häußlein/ mit vier Ne
netlein/sämtlich von Eichen-gezimmerter Arbeit/ und einem lebendig
den-und Hecken-Werck bekleidet/ samt einem Dach/so entweder mit
Stein/ oder guten Schindeln/ so mit Oel-Farbe überzogen/ und nac
ter Figur D. verfertiget werden.

Die Grösse dieses Garten-Häußleins ist in der Figur D. mit N
wiesen/ die Höhe von der Erde/ biß an das Dach/ ist zwölff Sc
genommen/ die übrigen Höhen seynd auß beygesetztem Maaß-S
zumessen.

II. **Die Einfassung dieses Spatzier-Gartens** in der Fig
von aussen herum/als von aa. zu bb. cc. dd. aa. genommen/ hat bey de
gängen/ so mit ✝. gezeichnet/vier Portal, wie solches in der Figur Z. u
zu sehen.

III. **Den Irrgarten** anbelangend/ möchte jemand gedencken/ u
daß man auff einem Land-Gut/ insonderheit bey unserer Meyerey/ d
unnöthiges Garten-Werck nicht vonnöthen/ indeme man im Felde
währender Arbeit sich genugsam müde lauffen/auch solchen Platz des
tens besser zum nutzlichen Küchen-Werck/ oder andern Sachen/
könte/ und was sonsten dergleichen mehr seyn möchte/ ꝛc.

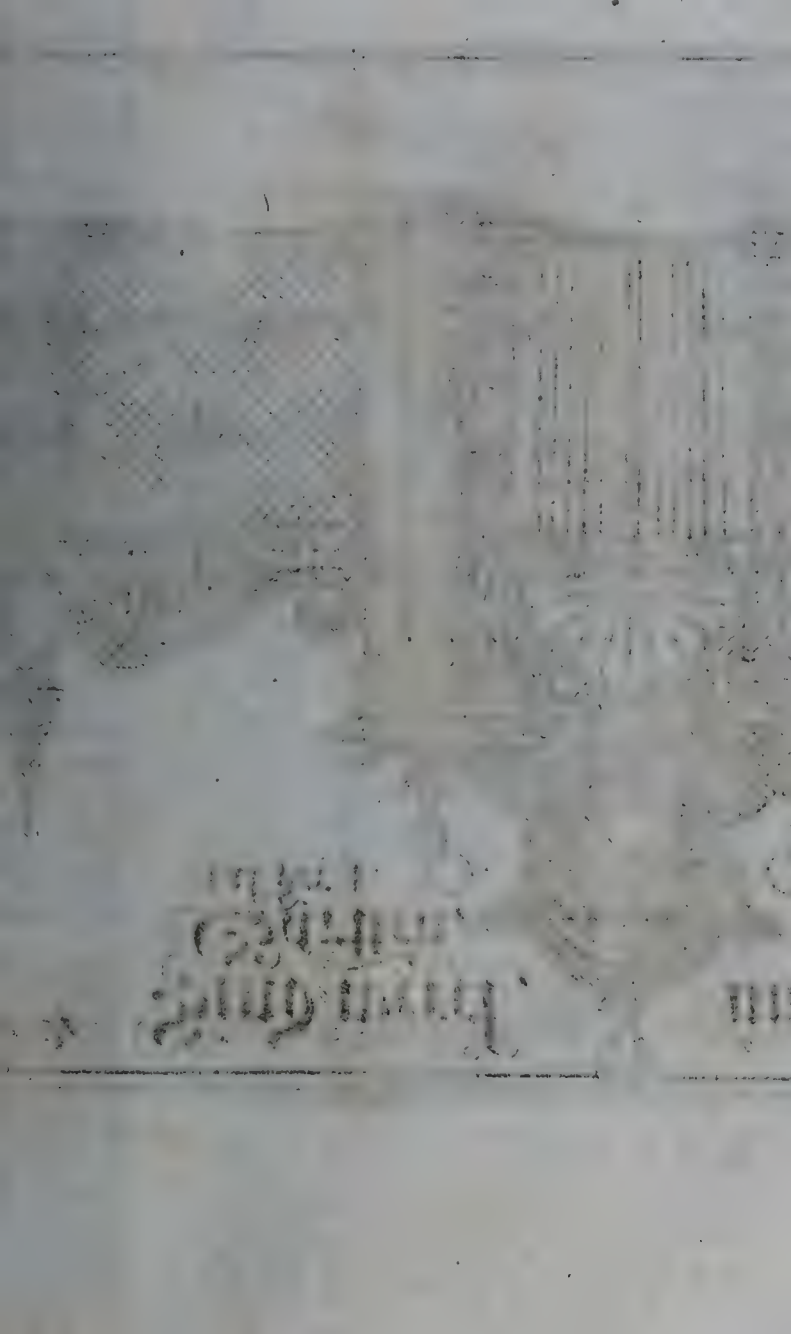
1. Als ist hierauff zu wissen/ daß wir diesen Irr-Garten allhie
ein nothwendiges Stück/ zum Meyerhofe gehörig/ anzuordnen; so
zur Recreation der Jugend/und dann auch dem Gärtner zur Nachric
da dergleichen gebauet werden solte/derselbige das Fundament darauf
und nicht nur obenhin solchen/ oder andere dergleichen/ von andern
entlehnen/ nachcopiren/ oder abreissen auff dem Papier/ sondern wie
vom Papier im Feld und Garten außzutheilen/ und auß rechtem Fu
anzulegen seye.

2. Damit wir aber auch wegen des Platzes nicht beschuldige
mögen/ daß selbiger anderwärtlich zu gebrauchen/ und ohne Nu
Als haben wir unserm Gärtner wollen in beygesetzter Figur Ii i. sub
wollen Anleitung geben/ wie nemlich derselbige **einen lustigen u
lichen Spatzier-und Irr-Garten**/ mit einem Baumstück/ beste
neun und dreyssig fruchtbaren mittelmässigen Zwergenbäumlein; Al
Aepffel/ Birn/ grossen Hertzkirschen/ Quetschen und Weinkirschen/
Apricosen/ Mandeln/ und dergleichen/ in gehöriger Ordnung/ r
ter obigen Lehr dieser Claß der IV. Figur Z. fol. 330. beschrieben/ de

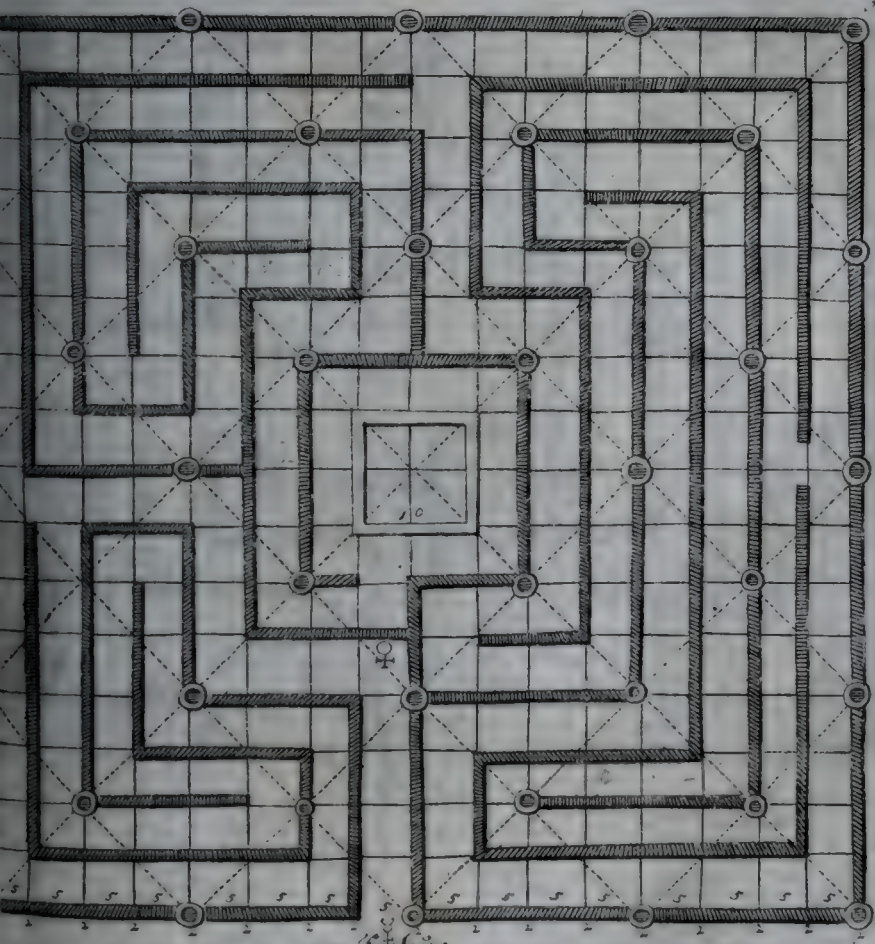
Fig: 4.

Eisen-werck, um den Spatzier-Garten, sampt einem Portal der 4. Eingängen.

fol: 580.



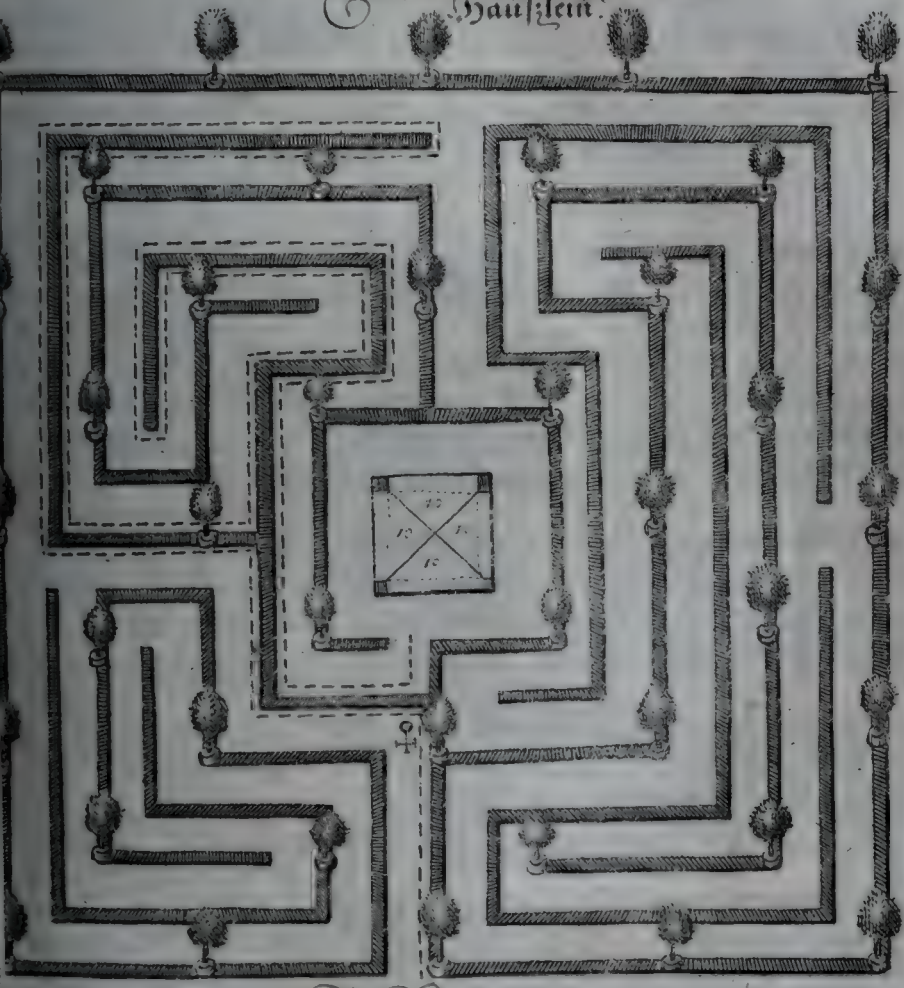
Fundament Züden Jrr Gärtten. Mitt einem Baumstuck und garttenn Häuszlein.



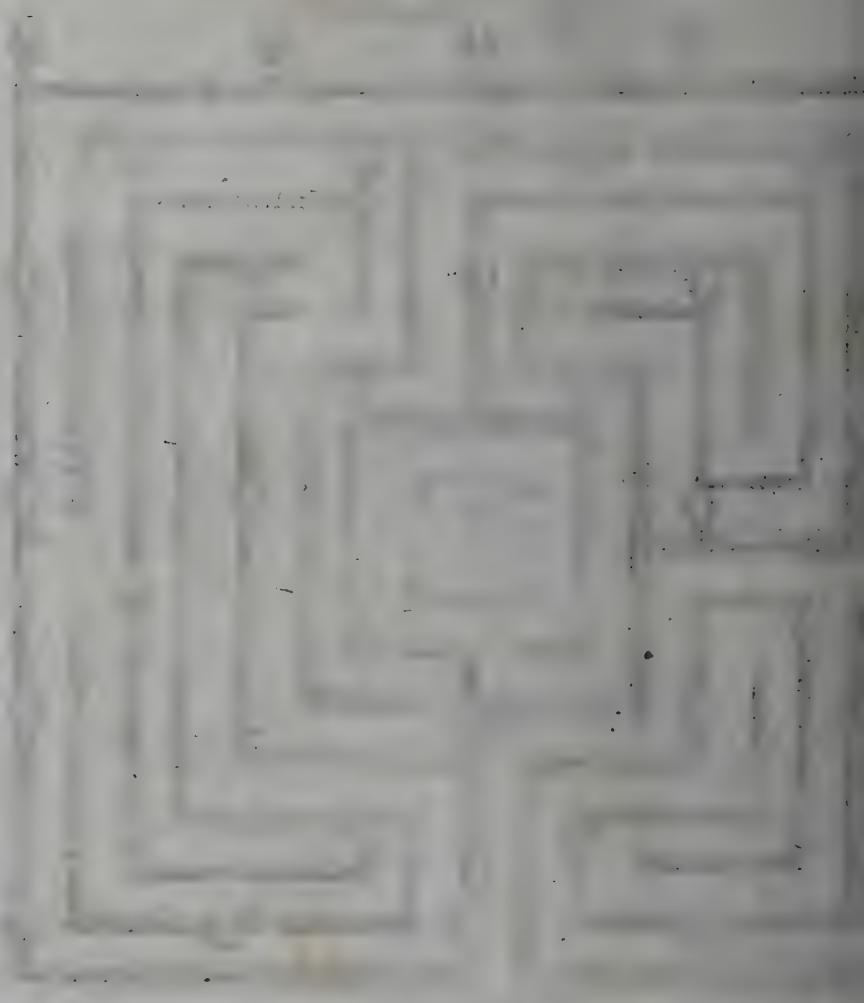
120 Schüe

b. c. d Hält in die Breite und Länge iede seite 120. Schüe.
Alle gänge seind 5. Schüe breit.
Jede Hecke ist genommen 2. Schüe dick. e. f. g. h. ist 114. Schüe.

Irr Partten mit dem Baumstück und Partten Häuslein.



Eingang.



in von 15. biß 20. Schuhe weit von einander unverhindert zu stehen

Erwählen demnach zu unserm Vorhaben das eine Viertel / so in der
Figur A A A. nächst an dem Küchen-Garten gelegen / dessen gröste Sei-
n hundert und zwantzig Schuhe / darinnen solle unser vorhabender Irr-
einen gevierdten Platz bekommen / jede Seite von ein hundert und vier-
huhe lang / bleiben noch auff jeder Seite drey Schuhe weiter zu einem
r Bind-Werck um den Irr-Garten / gleichwie zuvor bey dem Spa-
ten.

Wann demnach unser Gärtner diesen Platz mit einem Irr-Garten
nd zurichten solle / so muß er anfänglich einen Abriß / oder Entwurff /
n Papier haben / und erwählen. Wir geben ihme aber allhier nur
le und einfältige Figur zur Nachricht / worauß er alsdann gleichsam
nem Fundament alle andere erlernen / und in das Werck zu stellen ha-
/ und fügen ihme noch etliche Figuren zur Ubung hierbey / im übrigen
andern Gärtnern von dergleichen nachsuchen / und es sich zu Nutz

Nachdem man nun die Grösse des Platzes hat / so allhier in unserer Fi-
N. 1. mit e f g h bezeichnet / und man auch die Bäume in richtiger Ord-
ein zu setzen / in Willens ist; Als muß man die Theilung solcher Ge-
llen / damit die Wege und Hecken darzwischen Raum und Platz ge-
mögen.

Seynd derowegen in unserer vorhabenden Figur die Wege genom-
Schuhe breit / und für jede Dicke und Außwachsung der Hecken
chuhe / diese thun zusammen in einer Summa hundert und
Schuhe / nemlich der Länge oder Grösse einer Seiten dieses Irr-

Wann demnach dieser Platz von allem gesäubert / umgestochen /
t / und fein gleich gemacht worden; so steckt man den Platz nach allen
Winckel-recht ab / damit jede Seite hundert und vierzehen Schuhe
mögе.

Nehmet hernach zween Maaß-Stäbe / dessen eine Länge solle seyn fünff
iemlich / so breit / als ein Gang seyn solle. Der andere Maaß-Stab
nur zween Schuhe lang seyn / dieser gehöret zu dem Hecken-Werck.
emnach von dem Eck e. gegen f. zween Schuhe für dem Graben die
zusetzen / und stecket also zween Pflöcke oder Pfähle / in die Erde. Her-
et fünff Schuhe / und wieder einen Pflock. Abermals zween Schuhe /
t an / biß daß die eine Seite e f. gantz abgesteckt / und muß man ha-
al 5. diese thun zusammen 80. Schuhe / darzu seynd kommen 17.

mal 2. thun 34. Schuhe / ſolche zu vorigen gezehlet / machen die S
gantzen Seiten-Länge dieſes gegebenen Platzes / nemlich 114. Schu
ches in der Figur I i i. ſub N. 1. außführlich zu ſehen.

9. Wie nun dieſe Seite e f. abgeſtecket worden; alſo / und
Weiſe / wird auch g h. die untere Seite abgetheilet / und mit Pflöcke
hernach die obere Seite gegen der untern von Pflöcken zu Pflöcken
gezogen / und nach denſelbigen in die Erde abgezeichnet.

10. Gleicher Weiſe procediret und handelt man auch mit
Neben-Seiten e g. und f h. miſſet und ſtecket ſolche auch ab / und zie
Schnur Creutz-weiß über die vorigen zuſammen.

11. Nachdeme nun dieſes alles verrichtet / ſo nimt man das Fe
ſo auff dem Papier mit der Figur I i i ſub N. 1. bezeichnet / und zähl
Schnüren ab / wo die Bäume hin zu ſtehen kommen / vornemlich a
ſern vier Seiten der Figur / und bekommt jede Seite fünff Bäume / d
ner von dem andern dreyſſig Schuhe weit zu ſtehen kommt / und ſetz
Stelle / wo die Bäume hinkommen ſollen / hohe Stäbe mit geweiſte
oder daran hangenden Zettelein / worauff die Verzeichnüß der jenige
ſo man zu ſetzen in Willens iſt.

12. Wann demnach die vier außwendige Seiten mit hohen S
den Bäumen gehörig / abgeſteckt / ſo ziehet man Creutz-weiß Schnüre
nach Anweiſung der Punctürlein in der Figur. Wo demnach ſelb
der Creutz-weiß durchſchneiden / daſelbſten ſteckt man die andern / uni
hohen Pfähle zu den Bäumen.

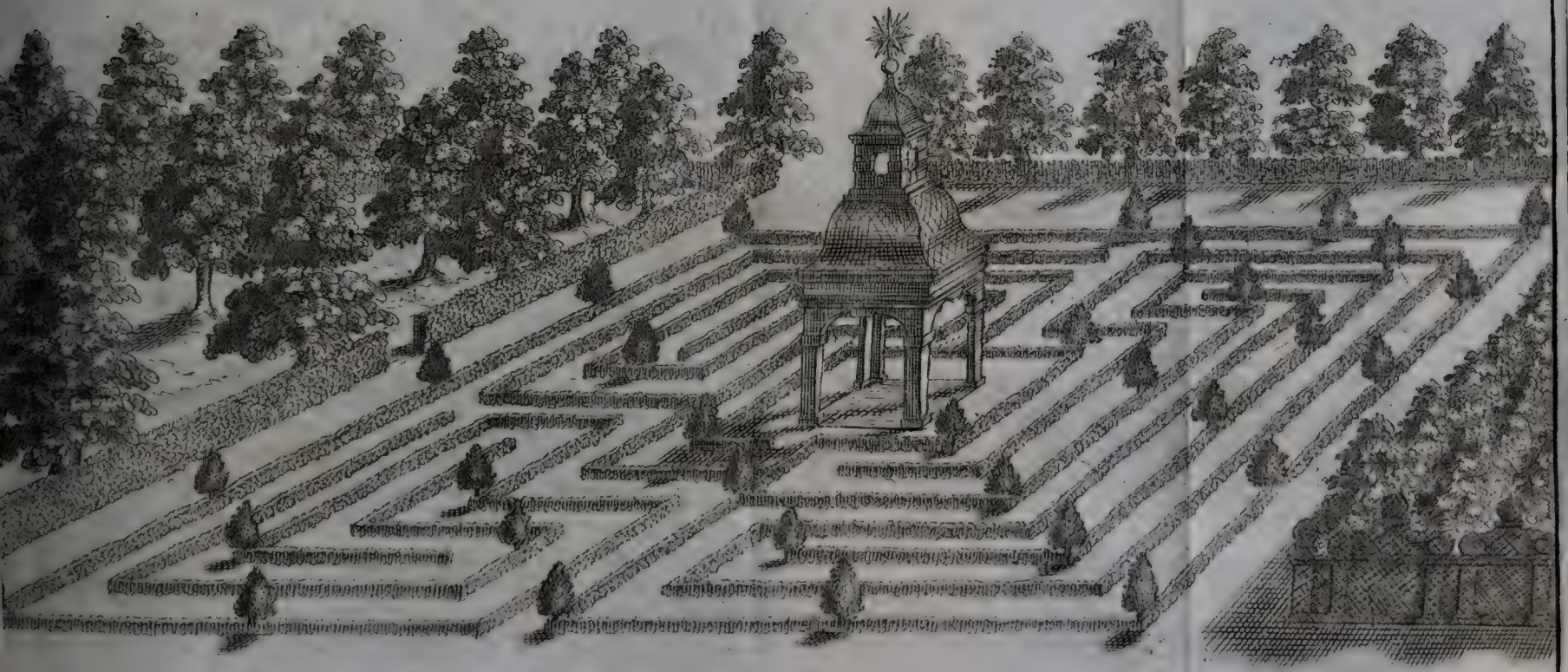
13. Nachdem nun die Baum-Stellen alle abgezeichnet / und
Stäben abgeſteckt worden / ſo bezeichnet und ſteckt man auch da
Häußlein in der Mitte dieſer Figur mit 4. abſonderlichen Zeichen ab
hält eine Seite zween Quadrat von dem abgeſchnürten Felde / ma
Schuhe / für jede Seite des Garten-Häußleins.

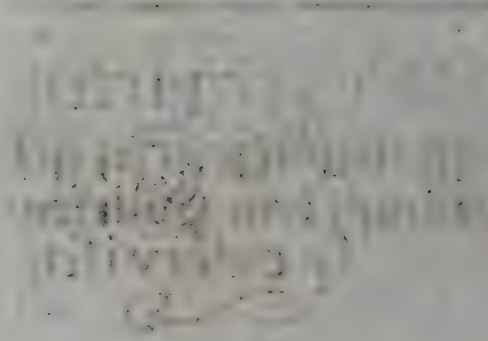
14. Wann nun dieſes verrichtet worden / ſo zeichnet man auc
das Hecken-Werck zum Irr-Garten ab / und fänget bey dem Garten
an / beſtecket es in der Erde auf allen Ecken mit grünen Reiß-oder-He
macht von einem zum andern Gräblein zu dem Hecken-Werck / wie
oben bey der XII. Claß vom Gehäg / fol. 171. angezeiget haben / und ſetz
me nach ihrer Abſteckung zugleich mit darein.

15. Die Höhe dieſes Heckenwercks in dem gantzen Irr-Garten
wenigſte 6. biß 7. Schuhe ſeyn / damit man nicht darüber ſehen kön
hernach im Auffwachſen des Hages fleiſſig in einander geflochten /
nach der Schnur unter der Scheer / zu gewiſſen Zeiten / beſchnitten

Grundt-Riss Zu dem Lüstberglein, mit Vier Parterres und einem Lüst Häuslein &c.

Nieder Irrgarten mit kleinen Baum, lein und niedrig geschnten Burbaum, sampt dem Gartenhäußlein per spectivisch anzusehen.





16. In der Figur I ii. sub N. 1. bey dem Eingang ♀. des Irr-Gartens in
ck ♀. kan man in die Hecke eine Thür mit einem Gestell / so hoch als der
einsetzen / damit / wann man etwan in dem Garten-Häußlein speisen wol-
n daselbsten auß- und eingehen / und solcher Gestalt nicht erst so weit her-
lauffen hätte.

17. Der jenige aber / so in dem Irr-Garten herum / und bald zu dem Gar-
äußlein kommen will / hat dieses in Acht zu nehmen / **daß er / im Hinein-
/ mit der rechten Hand / die Hecke allezeit berühre / und sich
nicht darvon abwende / sondern jederzeit auff der rechten
verbleibe** / dann sonsten wird er irr / und kommt in die andern Gänge /
ir solches durch die punctirte Lini in der Figur I ii. sub N. 2. angewiesen

ta. Dieses solle unserm Gärtner zum Fundament bey allen Irr-Gärten
dienen / nach welchem er sich zu richten haben wird.

18. Zum Uberfluß und besserer Anleitung dieses Irr-Gartens / haben wir
Figur I ii. sub N. 3. solchen in einem Perspectivischen Entwurff und Ab-
stellen wollen / daselbsten ist an Statt des Heckenwercks nur kurtz auff
de mit Buchsbaum besetzet / und kan man an Statt der Bäumlein nur
n-Scherben / mit Blumen- oder Pomerantzen-Bäumlein / auff Stöcke
/herum stellen / und nach Belieben anordnen.

19. Das Garten-Häußlein / in unserm Irr-Garten / kan nur offen auff
östen / von gezimmerter Arbeit / oder auch mit beschlossenen Wänden von
-Werck auffgeführet / und nach Belieben gemacht werden / solle von der
iß an das Dach hoch seyn zehen Schuhe / das Dach aber wird nach der
ri-Triangels-Höhe genommen / mit Schiefer-Stein / Schindeln / oder
en Blech bedecket / und zierlich außgefertiget.

Das **Lust-Berglein** betreffend: So nehmen wir darzu das nächste
l bey dem Blumen-Garten / gegen dem Spatzier-Garten gelegen / und
aupt-Figur A A A. mit L L L. bemercket / in der Grösse des Irr-Gartens /
n jede Seite des Viertels 120. Schuhe begreiffet.

Dieses wird mit einer Schnur Creutz-weiß abgetheilet / damit man
ttel darvon bekommt / nemlich in der Figur K K K. sub N. 1. in X schlä-
lbsten einen Pfahl.

An diesem Pfahl hänget man eine Schnur an / diese solle lang seyn drey
tzig Schuhe / reisset darmit auff die Erde den gantzen Circul P. Q. R. S.
O. P. Dieser Circul gehöret zu den vier Parterres, mit ♀. bezeichnet.

Hernach thut man fünff Schuhe von der Schnur / und reisset den an-
rcul / ○○○○. so die Circumferentz / oder den untersten Umkreiß des
weiset / dessen Diameter, oder Mittel-Lini / solle seyn 80. Schuhe.

4. Die

4. Die fünff abgezogene Schuhe weisen die Breite des Weges den Berg.

5. Dieser Berg solle haben vier Absätze / jeder Absatz hat bey gang 5. Staffeln / da jede hoch genommen 7. Zoll / thut jedes Abs zwey Schuhe / 11. Zoll. Ist also des gantzen Bergleins / mit seinen tzen Höhe zusammen 11. Schuhe / 8. Zoll.

6. Die Grösse der vier Parterres weiset der Grund-Riß K darvon bekommen die längste Linien 55. Schuhe / und die kürtze Schuhe.

7. Die Wege des Bergleins seynd alle 4. Schuhe breit genon so breit seynd auch die Absätze gemacht.

8. Die Absätze können alle von steinernen Blatten auffgesetzet Erde / so zum Gewächs dienlich / nach jedes Absatzes Höhe außgefül Auffgänge mit steinernen Staffeln / jede fünff Schuhe lang / und hoch gemacht / und die Wege des Bergleins mit Kiesel-Steinlein schiedlichen Farben besetzet werden.

9. Dafern man die Unkosten des Steinwercks ersparen wol man solches alles von gutem Eichen-Holtz machen / und Stein- streichen.

10. Das gantze Berglein kan auff den Absätzen mit eitel Bäumlein / als Citronen / Pomerantzen / Granaden / Lorbee min / und dergleichen / in Kübeln oder Scherben stehenden Gew tzet werden.

V. Das **Lust-Häußlein** aber auf dem Berg / ist allhier genomm Schuhe weit / hat acht Ecken / ist oben mit einer Cupell gedeckt / hat i dig einen Zeiger / so die 32. Winde weiset / so durch den Engel oben i mit einer herab-gehenden eisernen Stange getrieben wird.

V. In der Figur KKK. N. 2. haben wir unserm Gärtner ein M vier Parterres mit Broderie gezieret / vorgestellet / und etwas gröſſer au wann man das Berglein nicht machen wolte / sondern in die Mitt springenden Bronnen / Sonnen-Uhr / oder dergleichen anzuordne möchte / mag man demnach erwählen / welches man beliebet; Dar dieses in Acht zu nehmen / daß solche Broderies einen ziemlichen Platz und wollen nicht eng gesetzt / sondern nur mit kleinen Buchsbaum n der Erden / und jederzeit vom Unkraut gesäubert / und unter der Gart gehalten werden.

Die punctirte Feldung in der Broderie solle von kurtzem Gr Blümlein von Marien-Roslein / und dergleichen besetzet / und von d mercklich unterschieden seyn.

Vier Parterres mit Bro derie und dem Lustberglein.

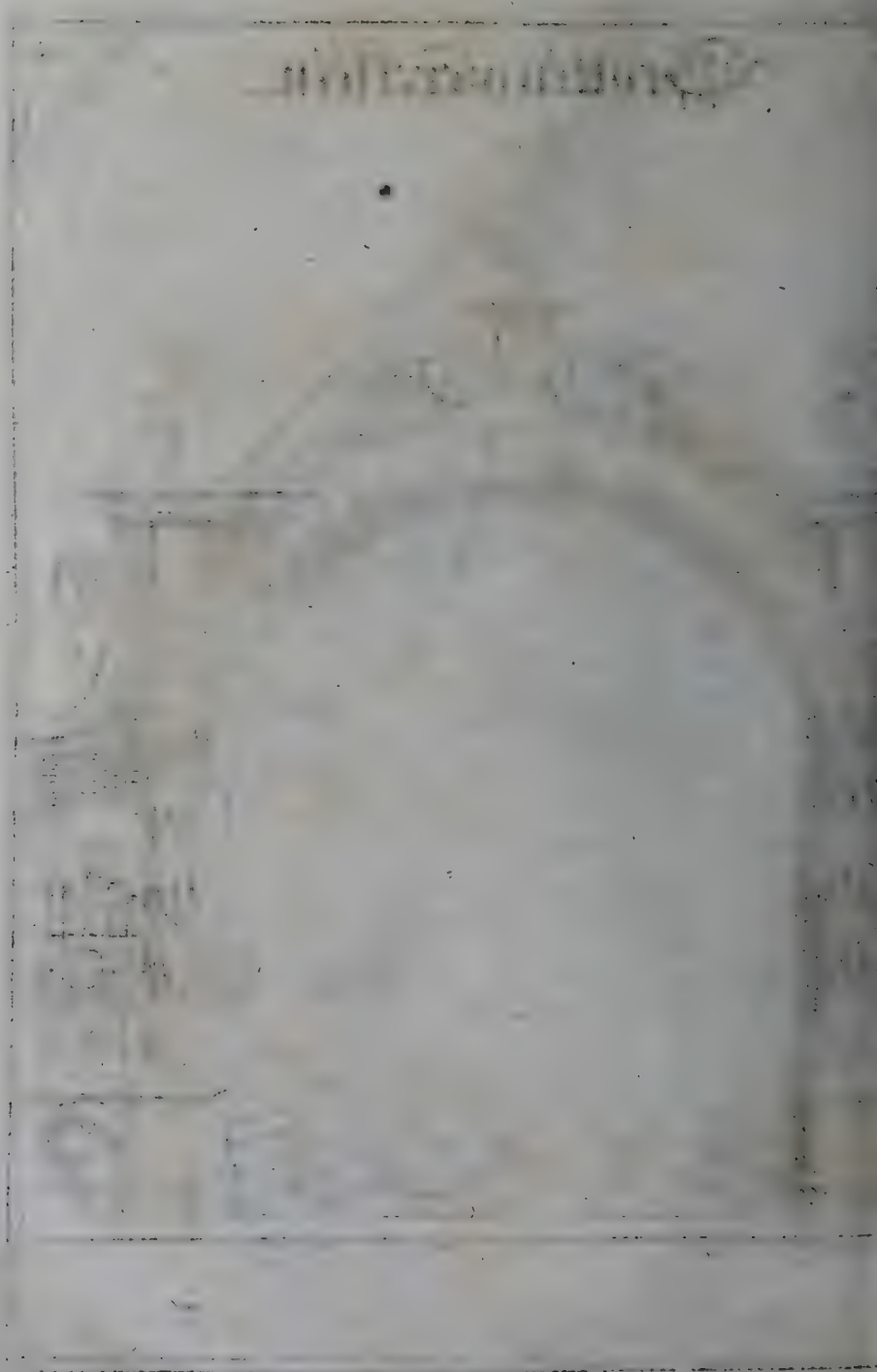
rſpectiv
Gegen die
an zů

ſo von E. e.
Wandt c d.
ornen iſt.

10 20 30

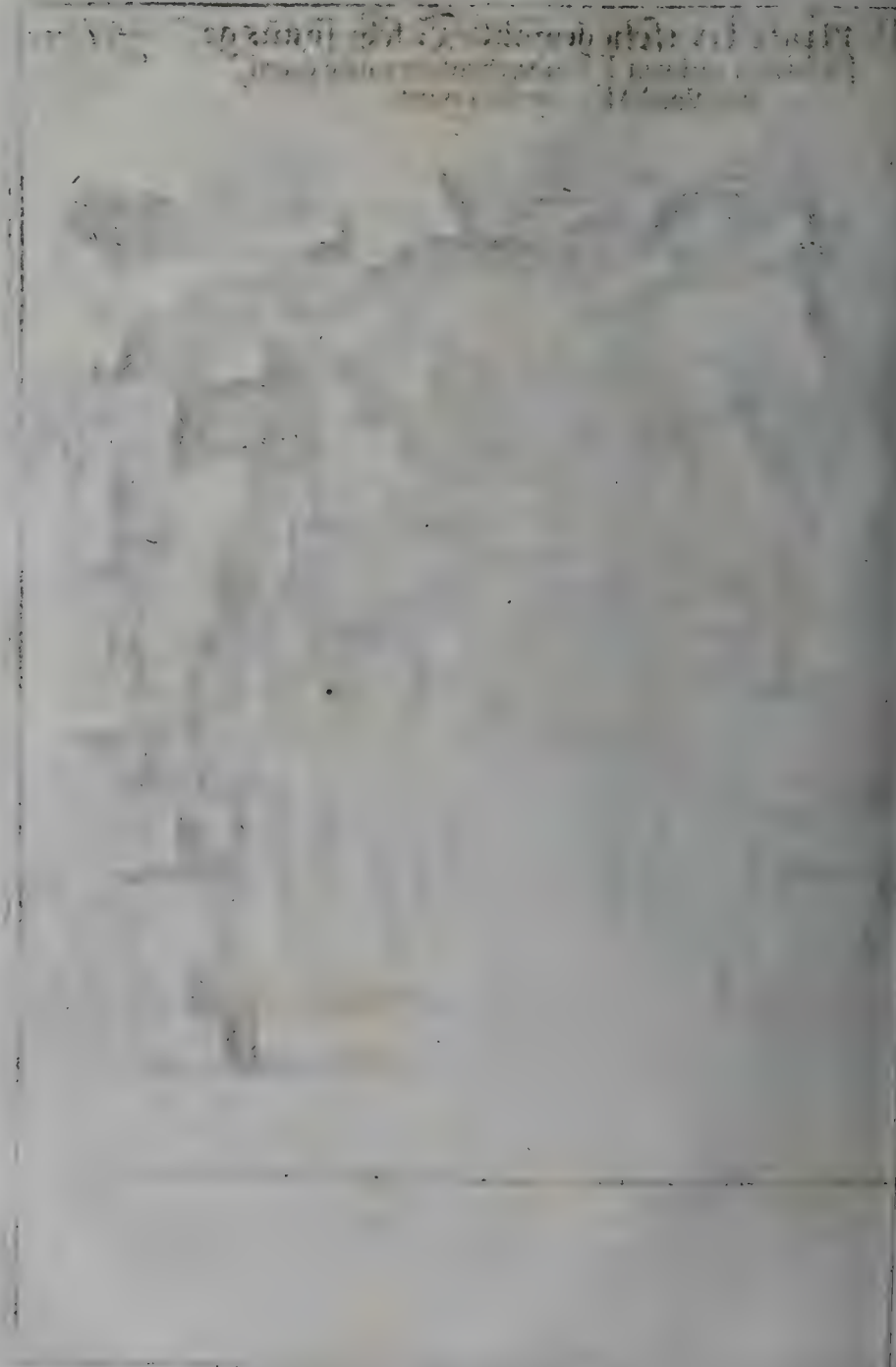
Schue.

Grottenwercklein.

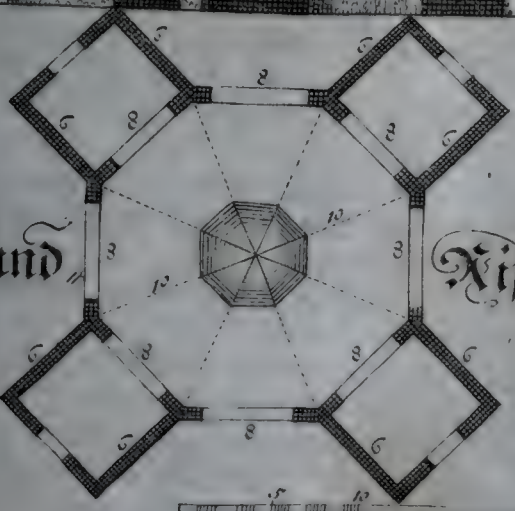


te. Perspectivische gemahlte Tafeln so aus ge- fol: 585
schnitten und von F f in den Spatziergang gegen
die Wand Ab gesetzt wird.

10 20 30 Schue

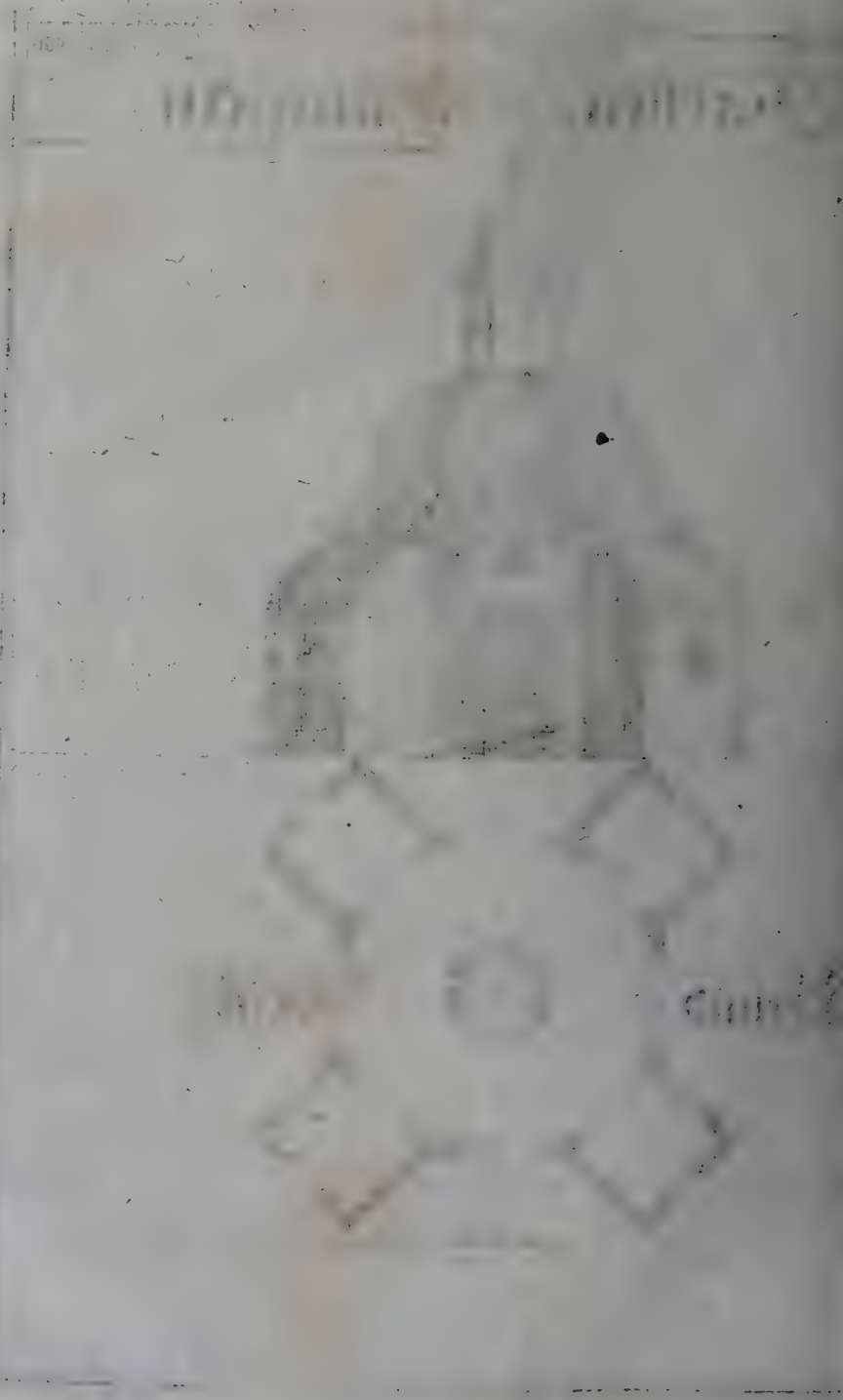


Garten Häuslein.



Grund Riß

5 10 20 Schue



Den Perſpectiviſchen Gang anzuordnen/ſo wird derſelbige in un-
aupt-Figur A A A. von der Mitten unſers Garten-Hauſes/ in der Figur
t D. bemercket/ zwiſchen den vier Luſt-Wäldlein zur rechten und lincken
gegen die beyde Garten-Mauren A b. und C d. angewieſen; Die Brei-
Ganges iſt 28. Schuhe / und jede Länge von der Mitten des Garten-
D. anzurechnen / vier hundert und funffzig Schuhe. Und kan man
. gegen C d. eichene durchbrochene und gemahlte Tafeln Perſpectiviſch
inander ſtellen / als ob es rauhe Felſen wären / und hinten in die Wand
e Perſpectiva mahlen / oder mit Spiegel beſetzen. Hiervon beſiehe die
e.

uff der andern Seiten von F f. gegen A b. kan man eine andere Perſpe-
n Säulen-Werck gemahlet / ſetzen / und an die Wand A b. auch eine
tiv mahlen/ oder mit Spiegeln anordnen/ nach der Figur B c.

. Ein **Grottenwercklein** kan am füglichſten an die Hinter-Wand/
arten-Mauer gegen die Mitte des Garten-Hauſes D. angeordnet wer-
lches man mit Spiegeln auff dreyen Seiten beſetzen/ und nach beygeſetz-
ur D e. außzieren kan.

a. Hierbey iſt zu wiſſen / daß man auß dem Garten-Hauß / und deſſen Mitte/ wird folgende Sachen ſehen können.

Durch den gantzen Hof und Wohn-Hauß unſers Meyerhofes.
. Die beyde Perſpectiviſche Gänge/ A b. F f. und E e. C d.
. Das Grotten-Wercklein/ G g.

Wann man einen Waſſer-Fall haben könte zu ſpringenden Bronnen/ſo
man ſich deſſelbigen auch bey dieſem Grotten-Wercklein bedienen; da-
er die Gelegenheit ſolches nicht zulaſſen wolte / müſte man ein Pompen-
lein hinter der Grotte anordnen / und das Waſſer hinauff auff das Ge-
ter das Dach treiben / damit man es zum Spritz- oder Springwerck /
etliche Stunden zur Luſt ſolches lauffen laſſen könte.

Wir beſchlieſſen hiermit dieſe Claß von den Gärten / in Hoffnung / daß
Gärtner genugſam Anweiſung und Unterricht gegeben worden/weſſen
ſeiner Arbeit / ſich vornemlich zu verhalten haben möchte; Im übrigen/
erinnen nicht gemeldet/iſt zum Theil mit Fleiß übergangen/und zu Ver-
g vieler Weitläufftigkeit außgelaſſen / und dann auch einem jeden Lieb-
ieſer Garten-Künſte frey geſtellet / anderwärtlich nachzuſuchen/ und In-
ion einzuholen; Wenden uns anjetzo zu folgender Claß / ſo da handeln

CLASSIS XXVII.
Vom Brodbacken.

Gewohl das Brodbacken jederman gemein / und nichts ne
Brod aber von den vornehmsten Stücken / so zu des
Nahrung und Lebens-Unterhaltung eine hochnöthige
bevorab / da man auch die allerbesten Essen / ohne desselbig
drüssig wird / und mit keinem Appetit genieſſen kan; Damit aber die
auf diesem unserm Meyerhofe auch in diesem Fall wissen möge / wi
allein in Zurichtung des Taiges / sondern auch ein wohl-geschmackes u
sam außgebackenes Brod zurichten solle / so hat dieselbige auff nac
Stücke gute Achtung zu geben:

I. Die **Frucht** / und deroselben Unterschied.
II. Das **Mahlen**.
III. Den **Unterschied des Taiges** / und Anmachung desselb
IV. Den **Back-Ofen**.
V. Die **Heitzung**.
VI. Die **Zeit des Backens**.
VII. Das **Brod** / und dessen Beschaffenheit.

1. Was die **Frucht** anbelanget / so ist zu wissen / daß man ins g
des **Korns** behilfft / und ist zu einem guten Meel / oder Brod / dieses
len / so auff steinigter Erden wächset / dessen Halm auch groß und
Hingegen das jenige Korn / so auff freyer Erden wächset / fället leicht
und hat einen leichten und langen Halm.

2. Das Korn / so in einem feuchten und niedrigen Boden wä
keinen sonderlichen Geschmack / und dieses wegen seiner übrigen Feucht

3. Die groß-körnichte Frucht (Korn) giebet wenig Kleyen
schwartzes Brod / aber es hat einen lieblichen Geschmack / wie man d
an vielen Orten / absonderlich aber in Franckreich und Italien findet.

Der Waitzen giebet das schönste weisse Meel / und gutes Brod
sauber / groß / und von schöner Farbe / auch schwer seyn. Welches d
mässig auch von dem Dinckel zu verstehen ist.

4. Wann aber das jenige Brod / so von eitel Waitzen oder
(wie an etlichen Orten / insonderheit in dem Hertzogthum Würte
bräuchlich) gebacken / weiß / und gar bald trocken / auch schwamm
nicht so wohl / als das Korn-Brod / sättiget; Das Korn-Brod abe
und satter ist / und dem Magen eine bessere Speisung giebet / als kan n
beyden das Mittel treffen / dafern man es haben kan / so nimt man zu

l Korn-Meel/ den andern Theil Waitzen-oder Dinckel-Meel wohl un-
der vermenget.

Will man es aber noch besser machen/daß es ein wohl-geschmackes
iuliches Brod gebe: So nimmt man unter einen Theil Roggen oder
eel/zwey Theile Dinckel-oder Waitzen-Meel/ und dieses heisset man
t Meel/ oder Brod.

Das beste Waitzen-Meel giebet auch das beste Brod / wann dassel-
bige recht gesaltzen / und darunter ein wenig Kümmel gemenget
worden/ solle aber frisch geessen werden; Dann/ je frischer das
weisse Brod/ je besser Krafft hat es.

An denen jenigen Oertern / oder Ländern / da man nicht viel Korn/
oder Dinckel bauen kan / muß man sich des Haberns/ Heyden-Korn/
/ Bohnen / Gersten / Erbsen / ja zur Zeit der Noth der Eycheln
; Welches dann die Armen an wolfeilesten einkauffen mö-

Für das Gesind / Taglöhner / oder andere dergleichen Leute/so harte
n Feld thun müssen/kan man zu vier Theilen Korn oder Roggen/einen
ersten thun / und dasselbige mahlen /wohl unter einander mischen/und
raus backen.

Unterscheid der Frucht betreffend/ hat der Hauß-Vatter nachfol-
Unterricht: Von

Korn und Roggen. Wann man dieses Mahlen / ungebeutelt
geräden in seinen Kleyen lässet / so giebet es schwartzes Meel; Daraus
nan für das Gesind und Arbeiter das gemeine Hauß-backen Brod.
beutelte und gerädene Meel aber giebet besser Brod / oder wie oben ge-
/ mit Waitzen oder Dinckel vermischet / so für den Herrn und Hauß-
gehöret.

Waitzen. Wann dieser rein gemahlen/oder gebeutelt/ so giebet es
el-oder Weck-Brod / auch gute Kuchen; Wann es aber seine Kleyen
und ungebeutelt ist/so heisset es Röggling.

a. Von dem allerschönsten Waitzen wird auch das Krafft und Stärck-
Meel gemacht / ist starck und gut / besonders den schwindsüchtigen/
außgezehrten und schwachen Leuten / daraus macht man auch das
Zucker-Brod.

Dinckel oder Speltzen. Dieses ist schmackhafft und gesund/ ist ein
- Geschlecht zwischen Waitzen und Gersten / nähret zwar weniger/als
n / besser aber als Gersten. Ist zweyerley Art: Eine ist schlecht und
die andere doppelt. Daraus machet man gutes Meel/ so man saltzet/
iebet eine gute Nahrung/ ist auch gut für das Magen-Wehe und rothe

Ruhr. Gesunden und starcken Leuten aber ist es auch eine gute S
wohl nähret/ und fein saffrig ist.

4. **Gersten.** Diese menget man unter ander Meel/ oder bäckt
Es nähret wohl/ ist aber ziemlich trocken/ und kalter Natur.

5. **Habern.** Diesen macht man unter ander Meel/ zum halb
oder zum wenigsten ein drittes Theil/ mit gutem andern Meel.

3. **Heydenkorn.** Von diesem kan man auch Brod backen/
allein/ oder mit halb so viel Roggen-Meel vermischet/ es solle aber wo
len/ rein gebeutelt/ und auß den Kleyen geräden werden/ so giebet es ein
Brod / ist warmer und feuchter Natur / derowegen vermehret e
blůt.

7. **Erbsen.** Dieses wird halb so viel/ oder der dritte Theil/ un
Meel vermenget und gebacken/ giebet ein gar dickes Brod/ dienet für a
und fräßige Leute/ ist nicht leichtlich zu verdäuen.

8. **Bohnen.** Allerhand gedörret/ durch einander gemahlen/ u
darauß gebacken/ giebet eine starcke Nahrung.

9. **Wicken.** Diese sollen wohl gemahlen/ gehülset und gebe
ein Theil unter drey Theil ander Meel gemischet werden/ giebet im
Noth gutes Brod.

10. **Reiß.** Dieser giebet das allerschönste / weisseste und schn
tigste/ auch nahrhafft und wohl-speisende Brod/ ist gut für zarte Leute.

11. **Kleyen.** Auß diesen macht man Brod für die Hunde
Viehe.

12. **Eycheln.** Auß diesem Meel unter anders vermischet/
brauchet zur Zeit der Noth in Hunger und Theurung.

II. Das **Mahlen** betreffend/ so geschichet solches auff vielerley W
weder durch Wasser-Wind- oder Hand-Mühlen; Bey allen diesen ist
Acht zu nehmen / und für eine allgemeine Regel zu halten / daß/ **je ge
der dieselbige mahlen/ je besser Meel die Frucht ohne Kley
bet**/ welches bey langsamen Mühlen nicht geschiehet. Also auch die
so erst neu behauen / jederzeit besser/ als die alte abgeloffene/ mahlen; A
aber zuvor / nachdeme die Steine neu behauen / ein Viertel Korn lass
lauffen/ hernach erst das andere auffschütten.

2. Der Meyer oder Hauß-Vatter wird auch sehr wohl thun/ d
seine Haußhaltung so viel Meel mahlen lässet / als er jedes Monat
Dann das gar zu frische Meel giebet nicht so viel Vortheil / als das/ s
Derowegen zwischen diesen beyden/ des gar zu frischen/ und dann des
ten/ der mittlere Weg zu halten ist.

3. Das Meel solle von der Haußmutter in Meelkästen oder Fäss

t/reinlich/und für den Mäusen verwahret werden/damit es seine Krafft
Im Sommer soll man es in kühlen Speiß-Kammern / oder andern
ertern/stehen haben/derowegen warme Kammern/Gewölber/und der-
vermeiden; dann sonsten gerne Würme darinnen wachsen/ das Meel
/und übel-schmeckend wird.
Die süssen Früchte muß man also trocken mahlen / so bald sie vom
r kommen. Die grobe Frucht muß man ein wenig netzen/ wann man
en will/so giebet es gelind und gutes Meel/ so fein luck aufflaufft / und
h Brand von den Steinen schmäcket/sondern verbrennet unter denſel-

. Die jenige Frucht/so auff Roß- und Hand-Mühlen gemahlen wird/
giebet nur grobes Meel/ wird gemeiniglich im Fall der Noth ge-
brauchet/da man keine andere Mühlen haben kan.
Das Korn solle man mahlen/und das Meel backen/wann der Mond
zunimt.

Den **Unterscheid des Teiges**/ und deſſen Anmachung betreffend/ so
ch jemand einbilden/ daß dieſes eine geringe Sache/jederman gemein/
keines Unterrichts nöthig; Wann sich aber in Warheit befindet/ daß
rman/ja auch offt die jenigen Becker/ so täglich des Brodbackens ab-
und ihres Beruffs ist/daß dieſelbige offt nicht wissen/wie sie in Mangel
ehnten einen neuen Sauertaig/ oder Hefel/ wie man es zu nennen pfle-
gen und machen sollen; Als hat uns für gut geduncket/ auch der Hauß-
in dieſem Stück etwas weniges hiervon Nachricht mitzutheilen/ wor-
nn nachfolgendes zu mercken:

1. Den **Sauertaig**/
2. Das **Saltz**/
3. Das **Wasser**.

Den **Sauertaig** von neuem zu machen/ kan solches auff unter-
e Weiſe geschehen. Wir wollen aber nur kürtzlich nachfolgendes

au macht erſtlich Meel mit Essig und laulichtem Wasser an/ darein
n ziemlich viel Saltz und setzet es auff einen warmen Ofen/je mehr man
ltz darein thut/ je ehe gehet der Taig auff/ und kan deſto balder gebrau-
en. Oder:
an macht Brod-Saamen in laulicht Wasser weich / hernach rühret
nter das Meel; wann man es demnach über Nacht an einem warmen
n läſſet/so wird es zu einem guten Sauertaig.
Das **Saltz**/ so zu Anmachung eines guten Taiges nöthig/ solle
s-Mutter den Taig von süssem Frucht-Meel ein wenig nach Ge-

legenheit und Belieben saltzen / selbigen auch nicht zu sehr säuern / he
Taig ein wenig auffgehen lassen / ehe man ihn in den Ofen schiesset.

Wann man das Brod / oder den Taig / gar zu viel saltzet / so w
braun im Ofen / und verlieret seinen besten Geschmack; dieser aber solle
süß und sauer temperiret und vermenget seyn.

3. Das Wasser / so man ebenmässig zur Anmachung des T
dürfftig / so nimt man im Sommer nur laulicht Wasser; Im Winter
das Wasser so warm seyn / als man es mit den Händen erleiden kan.

Man solle aber des Wassers / es sey gleich lau oder warm / nic
nig / noch zu viel nehmen / sondern nur das Meel zu einem dünne
darunter ein wenig Sauertaig / mit den Händen wohl durcheinande
hernach mit ein wenig Meel überstreuen / und wohl zugedeckt über Na
lassen.

Folgenden Tages zu Morgens / so thut man das übrige Meel
vorgelehrten Taig / so von dem Sauertaig fein auffgangen seyn so
knettet alles durch einander / arbeitet den Taig wohl / daß er zie
werde; Dann / wann derselbige nicht wohl geknetten wird / so giet
leichtes Brod / welches nicht so wohl / als das schwere / speiset / und l
Haußhaltungen außträget.

Wann nun der Taig wohl geknetten / so nimt man denselbigen
und wircket solchen ferner auß / macht darvon die Grösse des Brods /
me man es haben will.

In Summa / wann man gutes Hauß-Brod machen will / so n
so viel Meel / als man backen will / und säuret den sechsten Theil darvon
es hernach mit Meel / oder einem Tuch / über Nacht zugedeckt stehen /
aufgehen; ferner thut man noch so viel Meel darzu / und knetet es mit de
erten durch / lässet es noch einmal auffgehen / wie zuvor / hernach nimt
übrige Meel / und giesset so viel Wasser darzu / als vonnöthen ist / lässet e
les auffgehen / wircket und knettet es wol / und macht die Laib so groß /
sie haben will.

Nota. Den Taig von süssem Frucht-Meel muß man ziemlich steiff
und denselbigen wohl im Back-Trog knetten.

Den Taig von grober Frucht macht man nicht so steiff / doc
wohl auffgetrieben seyn / und muß man Fleiß anwende
wohl außgebacken werde.

Wann man eine Hand voll Saltz in den Taig wirfft / so ma
will / dieses wehret dem Schimmel.

Eine Handvoll Kümmel darein geworffen / macht das Bro
geschmack / und stärcket das Haupt.

während der Verfertigung / oder Zurichtung des Taiges / solle geheitzet / und zu dem Backen / oder Einschiessung des Brods / fertig werden.

Den **Back-Ofen** zu machen / muß ein jeder gemeiner Mauer-Meister / derbare Unterrichtung / wissen.

solle aber der Back-Ofen von gutem Gemäuer und Laimen / oben und rum ziemlich dick gemacht / dessen Herd aber von guter Erde wohl ge- und gearbeitet seyn / so besser als die Back-Steine / welche gar bald auß- und man stätig daran zu flicken haben wird.

r Ofen solle einen engen Mund haben / und nicht gröſſer / als daß man Brod auß- und einthun könne.

ölle auch niedrig gewölbet seyn / damit die Hitze das Gemäuer durch- nd genugsam erwärmen möge.

ie **Heitzung** des Ofens betreffend / so ist hierzu das Büchen-Holtz es haben kan /) das beste; hingegen giebet Reissigt / oder anders Bren- Meel und Aschen / aber nicht gleiche Hitze und Wärme.

) der Heitzung des Ofens hat die sorgfältige Meyerin / oder Hauß- leissig Achtung zu geben / ob der Ofen zur Außbackung des Brods ge- rhitzet seyn möge / oder nicht; dieses nun zu wissen / so nimt man eine von Dännen-Holtz / oder sonsten einen dürren Stock / fähret darmit oben gegen das Gewölb des Ofens / oder den Heerd / so es sich dann / und kleine Fünclein giebet / so ist er heiß genug / und darff man nicht r darein machen / thut derowegen die Brände herauß / und lässet vor d- oder Ofen-Loch ein wenig glürnde Kohlen liegen / damit sich die ſft nicht in den Ofen ziehen könne.

ier nimt man einen alten Lumpen / dunckt denselbigen in sauber und wickelt ihn vornen um einen langen Stock oder Stange / feget n Ofen fein sauber auß / wann zuvor die Asche und das gröbste mit ei- Krucken fein fleissig herauß gezogen worden.

lich / wann der Ofen gesäubert / so macht man ihn zu / und lässet die e zuvor dämpffen / ehe man das Brod hinein schiesset / es wird sonsten rt / und verbrennet leichtlich.

nn demnach die gröste Hitze vergangen / so schiesset man das Brod s gröste aber zu erst und zu hinterst in den Ofen / und also das andere / r Ofen über den halben Theil voll / und sollen die Laibe nicht aneinan- ſſen werden / dann sonsten das Brod an einander anhänget / und also allenthalben fein gleich außgebacken wird.

ie **Zeit des Backens** zu wissen / so hat die Hauß-Mutter nachfol- terricht: Wann das Brod vorgelehrter massen eingeschossen / so

macht

macht man den Ofen vest zu / und verstopffet das Loch mit nassen Tü
mit der Ofen seine Wärme behalte / ohngefehr vier Stunden lang /
ist die rechte Zeit / das grosse Brod zu backen.

In denjenigen Ländern aber / insonderheit in Westphalen / Brau
und dergleichen Oertern / da man grobes und grössers Brod macht /
ches auch länger Zeit zum Backen haben; Die sorgfältige Hauß-M
aber schon wissen / daß es heisset: Ländlich / Sittlich.

Wann man nun wissen will / **Ob das Brod genug gebac
oder nicht** / so ziehet man einen Laib herauß / und besiehet / ob es von
genug seye / welches man erkennen kan / wañ man mit einem Finger d
fet; so es nun klinget / so ist es wohl genug gebacken / und kan man solc
nehmen: wo aber nicht / so muß man es so lange Zeit darinn lassen /
genug gebacken ist.

Nota. Wann man das Brod zu lang im Ofen lässet / so wird es
dig röthlicht / hart / und unangenehm zu essen.

Wann das Brod auß dem Ofen gezogen / und noch warm ist
man einen grossen Borst-Pensel / oder Federn / duncket dieselbige in ei
sel mit warmen Wasser / worinnen zuvor ein wenig zerlassen Schm
streichet und frischet darmit das Brod / so wird es schön glänzend / be
ne braune und liebliche Farbe.

Die Niederländer aber / und etliche Frantzosen / lassen es nur wo
streuen es mit frischem Meel / und machen die Laib dünn / welche sie zu
ter-Brod brauchen / welches auch nicht so viel / als wie das andere / ge
solle.

So bald das Brod auß dem Ofen / und vorgelehrter massen üb
worden / so setzet man es auff die Seite / da es am besten gar ist / dami
Abkühlen wieder etwas befeuchte: Als zum Exempel / wann es zu
unten hat / (welches dahero kommt / wann man die Asche im Ofen
fleissig hinweg thut /) so leget man es in eine Reihe / das oberste unten
aber überall gleich gebacken / so lehnet man es an eine Mauer / und se
dessen Ende / wo es am härtesten gebacken ist.

Nota. Man lässet das Brod wohl erkalten / ehe man es verwahret
schliesset / auch solle das frisch-gebackene Brod in ein
Kammer / oder anderm saubern Gemach verwahret
so schimmelt es nicht so bald / als wann man es g
warm in Keller träget / es behält auch einen be
schmack.

So man nun das Brod wohl erkalten lassen / und also ferner v
will / so stelle man selbiges auff die Seite / oder auff eine Brod-Ha

alben Lufft habe. Im Winter in Speiß-Kammern / daß es nicht
im Sommer aber in dem Keller / auff einen höltzernen Trag / daß es
amle.

s jenige Brod / so nicht genugsam außgebacken ist / solle man zuvor und
speisen; Dann die wohl-außgebackene werden mit der Zeit immer je
kräfftiger.

) jeder guten Haußhaltung / also auch absonderlich auff diesem un-
erhofe / solle die nutzliche Hauß-Mutter und Meyerin allezeit
en Brod / neben dem frischen haben / damit man nicht das frische
fangs unnützlich hinweg esse / und desto weniger im Vorrath habe /
te.

nn man alt-gebackenes Brod wieder ein wenig frisch machen will / so
an solches wieder in den Ofen / wann das andere halb außgebacken ist /
nt es seine erste Güte wieder / es muß aber / so bald es ein wenig kalt / ver-
den / wird sonsten gar hart / welches dann auch bey dem Kuchenba-
anderm weissen Brod / in Acht zu nehmen ist.

s Brod / so um Weyhnachten gebacken wird / solle kräfftig und unge-
t / biß auff Pfingsten / verbleiben.

Das **Brod** / und dessen Beschaffenheit / anbelangend / so werden von
erlesenen Brod fünff nachfolgende Stücke / oder Eigenschafften / er-

Daß es wohl geheffelt seye / sintemal das Brod / welches wohl ge-
d gearbeitet ist / kan am allerleichtesten verdäuet werden / gegen allen
Brod / dann das Brod / so nicht geheffelt / ist keinem zu nutzen.

Daß es dünn und nicht zu dick oder schwer seye / auff solche
ird alle zähe Feuchtigkeit abgenommen.

Daß es wohl gearbeitet / und in einem Ofen / darinnen ein mittel-
Feuer / wohl außgebacken seye; Dann das Brod / so nicht wohl auß-
/ ist nicht allein übel zu verdäuen / sondern beschweret und verstopffet
Leib.

Solle mittelmässig gesaltzen seyn; Dann welches gar zu süß /
stopffet / und das jenige / so zu viel gesaltzen / trocknet auß.

Daß es vom besten Getraid und Waitzen gemacht seye; Der
nützen aber solle auß neuen / dicken / gelben und schweren erwählet
Dann welcher dick / schwer / und in der Tieffen gelb ist / derselbige ist auch
em Nutriment / und kräfftiger Nahrung.

ngegen das Brod / welches auß dem alten und schwartzen Waitzen ge-
ird / ist ohne Verletzung und Verlierung der Gesundheit nicht sicher zu
; dann dieses ist unangenehm / schwer und hart zu verdäuen.

Bey der Nieſſung deß Brodes hat man Sumariſcher Wei folgende Anmerckungen:

1. Daß es nicht zu alt/ auch nicht zu friſch
2. Daß es fein luck/ und wohl außgebacken } ſeye
3. Daß es mittelmäſſig geſaltzen =
4. Daß die Kruſte vom Brod die Gall verbrenn

VIII. Ob das Brod auch recht außgebacken ſeye/ kan i durch das Gewicht/ nachfolgender Geſtalt erfahren:

Wann man backen will/ ſo wieget man das Meel/ macht Taig/ läſſet es vorgelehrter maſſen backen/ nachdem es nun auß d zogen/ und erkaltet/ ſo wieget man das Brod wieder; Wann nun ſo rer iſt/ als das Meel zuvor gewogen hat/ ſo iſt es nicht genug geba aber leichter iſt/ das iſt verbrandt/ und zu viel gebacken; Kommt es gem erſten Gewicht/ nemlich/ daß das Brod ſo ſchwer/ als das Me ſo iſt es recht.

Es iſt einem Hauß-Vatter/ oder der ſorgfältigen Meyerin/ zu wiſſen/ wie man zwey-gebacken Brod machen ſolle/ das übrige ſonſten von allerhand Meel-Taig backen/ und inſonderheit gute Ku ſolle/ wird bey den Küchen-Sachen nachfolgend außführlich An wei und wollen wir nur allhier vom zwey-gebacken Brod nachgehend thun.

Man nimt Roggen- oder Waitzen-Meel/ das fein klein geſieb man es für Herren/ oder ſonſten ſehr gut/ haben will/ menget man chel/ Zimmet-Rinden und Muſcat-Blüth durch einander/ alles ſen/ und in ein wenig Honig mit Zucker und Waſſer zerlaſſen/ Butter zergangen/ darunter knettet es wohl durch einander/ und läſſ biß daß es auffgegangen/ wie ander Brod/ formirt hernach feine deln darauß/ ſchiebet ſie in den heiſſen Ofen/ wann ſie nun wohl g ſchneider man ſie mitten von einander nach der Queer/ thut ſie alsda den Ofen/ und läſſet ſie noch einmal backen.

Dieſes Brod wird hernach zum Trunck/ an ſtatt des Confe ſetzet. Will man aber ſolches ſchlechter machen/ und den Zucker würtz darauß laſſen/ ſo macht man ſelbiges nach folgender Geſtalt

Man ſchüttet das Meel in einen Back-Trog/ wie ſonſten ge gieſſet warm Waſſer daran/ man ſölle aber keinen Sauer-Taig dar und knettet es bald ſtarck/ man muß es auch nicht über Nacht ſteher ren laſſen/ ſondern man macht es bald gar fört ein/ und macht kleine auß/ ſo groß/ als ein kleiner Teller/ ſchiebet ſie in den Ofen/ un ziehet ſie alsdann herauß/ und ſchneidet ſie nach der Queer mitter

daß ein jeder Theil fein rund bleibet/ schiebet es wieder in den Ofen/ und
. Dieses lauffet gar schön auff/ wird innenwendig hohl/ wird hart und
schmack/ und hält sich zwey Jahr; so man will/ kan man des Kümmels/
ß und Saltzes darbey nicht vergessen.

CLASSIS XXVIII.

Vom Kochen.

S ist das Kochen/ nemlich/ wie man allerhand nützliche und gesunde
Speisen zurichten solle/ keine geringe Wissenschafft/ Ruhm und Ehre
einer guten Haußhalterin/ nicht allein/ daß dieselbige fleissig und rein-
mit wisse umzugehen/ sondern auch/ zu welcher Zeit des Jahrs eine jede
am gesundesten und besten zuzurichten ist.

Das eine gute Köchin und Hauß-Mutter an Küchen-Geschirr vielerley
gen/ wie auch an Gewürtz/ Saltz und Schmaltz im Vorrath haben/
ein jedes beschaffen seyn solle/ wollen wir/ geliebter Kürtze wegen/ hier-
rgehen/ weiln darvon nicht allein hin- und wieder in diesem Tractätlein
r Orten Anleitung gegeben/ sondern auch die verständige Meyerin ohne
ßfalls unnöthiges Erinnern ihre Küchen mit dergleichen zu bestellen
wird.

Das Kochen aber ins gemein/ und was man darbey sonsten zu thun hat/
tzlich in nachfolgendem Begriff verfasset werden: Nemlich in Zurich-

I. Der kräfftigen Suppen.
II. Des Gemüß.
III. Der Garten-Gewächse und Küchen-Kräuter.
IV. Des Fleisches von wilden und zahmen Thieren.
V. Des Geflügels.
VI. Des Fischwercks.
VII. Des Gebackenen.
VIII. Der Gallerten und Sültzen.
IX. Die Zeit der Verspeisung.
X. Die Ordnung der Speisen.

Die Suppen anbelangend/ so setzen wir der Hauß-Mutter nachfolgen-
che anjetzo in den vornehmsten Küchen gebräuchlich/ aber nicht einer je-
chin bekandt sind:

1. Eine Gesund-Suppe.
2. Eine gemeine oder Ordinari-Suppe.
3. Eine Wein-Suppe.
4. Eine Reinfall-Suppe.
5. Eine Bier-Suppe.
6. Eine Rahm-Suppe.
7. Eine Eyer-Gerste.
8. Eine Suppe mit außgefällten Eyern.
9. Eine Eyer-Suppe/ unterschiedlicher Art.
10. Eine Hammel-Suppe.
11. Eine Weichsel-Suppe.
12. Eine Suppe von Meer-Rettich oder Krien.
13. Eine Dauben-Suppe.
14. Eine Reiß-Suppe.
15. Eine gute Erbsen-Suppe.
16. Eine Frantzösische Suppe/ Ollapodrida (ollæ put
nennet.

Nota. Was ferner von andern guten Suppen die Köchin zu wisse
get/ so wird dieselbige nachfolgends hin- und wieder bey je
schlecht der Küchen-Kräuter/ Thiere/ und Geflügels ge
Nachrichtung finden.

1. Eine Gesund-Suppe/ wie man sie heisset/ solle gemach
von dem besten Ochsen-Fleisch/ so an der Brust sitzet. Ingleichem
blutigen Schaf-Hälsen/ und von der Kälber-Brust/ ebenmässig auch
Indianischen und gemeinen Hünern.

2. Eine gemeine Suppe. Diese wird gemacht von allerl
nari-Küchen-Brühe/ worinnen allerhand Sachen gekochet worden/ d
bet eine gute Suppe/ so von starcken Ochsen-Fleisch/ so auß den Scher
schnitten/ wie auch von den Schafs- und Kälber-Hälsen/ und gutem O
gemacht.

Die Köchin solle aber zusehen/ daß keine Schafs-Schwäntze/ o
ber-Füsse darzu kommen/ dann das eine würde nach dem Ingeweid/
andere nach Unschlitt schmäcken.

Wann obbesagtes Fleisch fast halb gar ist/ so ziehet man die Br
von/ und lässet sie durch einen subtielen Suppen-Seiher/ oder durch e
Küchen-Sieblein tauffen/ man solle aber zuvor das Fette abheben/ un
derlich verwahren. Und dieses ist die Brühe/ so die gute Köchin zu a
Suppen und gesottenen Speisen in der Küchen brauchen/ und jederzeit i
rath haben solle.

Eine Wein-Suppe / ohne Eyer zu machen / ſo nimt man ge-
Mandeln / ſo zuvor in warm Waſſer die Schalen abgezogen / treibet
it dem Wein durch / thut alsdann Imber und Gewürtz / ſamt ein we-
her Brühe / ſo nicht zu heiß ſeyn ſolle / darunter ein wenig Waſſer ge-
nd richtet es an.

Eine Reinfall-Suppe zu machen / ſo nimt man zwey Eyer-Döt-
erklopfft es wohl / nimt hernach halb Reinfall und halb Waſſer / klopf-
es unter einander / thut Schmaltz daran / läſſet es ſieden / und klopffet es
l biß daß es geſotten iſt / richtet es hernach über Schnitten an / gilbet
ert es nach Belieben.

Eine Bier-Suppe. Man nimt vier Eyer-Dottern / klopfft ſie
d einen guten Theil Butter-Schmaltz / darzu auch gutes Bier und
nach Belieben / wie eine Wein-Suppe.

Eine Rahm-Suppe. Man nimt ein Maaß Rahm / ſiedet ſol-
ein Milch / klopfft es wohl / und ſaltzet es nach Belieben / man nimt auch
r drey Eyer-Dötterlein darzu / je nachdeme man viel oder wenig Sup-
hen will / und rühret es wohl. Wann man nun bald anrichten will /
et man die zerrührten Eyer-Dötterlein in den Rahm / wann er noch
) iſt / ſo rühret es wohl / ſonſten gerinnet es / und richtet es alſobald an-
aber zuvor von Semmel oder Wecken fein gewürffelt eingeſchnitten
Auch / ſo man will / kan man die gewürffelte Bröcklein zuvor im
ltz röſten / hernach die Suppe darüber anrichten / ingleichem auch ein
acker mit ſieden laſſen.

Eine Eyer-Gerſte. Man thut Schmaltz in eine Pfannen über
r / läſſet es heiß werden / röſtet hernach geriebenes Semmel-Meel da-
s nur gelblich / und nicht zu braun / klopffet ferner vier oder fünff Eyer
) ſchüttet Fleiſch-Brüh daran / und gilbet es ein wenig / und ſchüttet es
eröſte Semmel-Meel / läſſet es einen guten Sud thun / und richtet es
an.

Eine Suppe mit auffgefällten Eyern. Man ſchneidet Sem-
nitten / und bähet ſie auf einem Roſt / hernach leget man ſie in eine
l / nimt alsdann vier Eyer-Dotter / klopfft ſie in der Pfannen / und
wenig ſchön Meel darein / ſchüttet dann eine gute feiſte Fleiſch- oder
Brühe / ſaltzet es ein wenig / daran auch ein wenig Saffran / Muſcat-
Imber und Nägelein / doch deren gar wenig / und nicht viel Eſſig / die-
wohl umgerühret / und ein wenig ſieden laſſen. Darnach ſchüttet man
ſſer in eine flache Schüſſel / und ſchläget die Eyer / ſo viel man will /
ſonſten Eyer auffället / darein ſchüttet ſolche alle mit einander in ein
Waſſer / mit ſamt dem kalten Waſſer / und hebet es übers Feuer / und

lässet es eine Weile sieden / klopffet aber mit einem eisernen Löffel stä
Pfanne / biß recht auffgefallte Eyer werden / darnach leget man es
Schaum-Löffel fein auff das gebähete Brod in die Schüssel / und rich
schriebene Brühe darüber an / oder man richtet die Brühe zuvor an /
die Eyer nach einander darauff / wie man will / und dieses ist eine von
Suppen zu den gefälten Eyern.

9. **Eine Eyer-Suppe / auff unterschiedliche Art:**

1. Man nimt vier Eyer / und thut das weisse darvon / klopffet
wohl / schüttet hernach Fleisch-Brühe daran / und ein wenig Essig / auc
will / so gilbet man es ein wenig / lässet es sieden / aber nicht zu lang / so
rinnet es. Dieses ist eine sehr gute Suppe / hat fast den Geschm
Rahm-Suppe / und wo man keine Fleisch-Brühe hat / kan man nu
darzu nehmen. Oder:

2. Man nimt drey Eyer / klopffet sie wohl / und thut ein g
Semmel-Meel darein / giesset hernach eine Suppen-Brühe daran / u
ran / wann man will / lässet es einen Sud thun / und richtet es an.
dere:

3. Man nimt einen Löffel voll schön Meel / und eine halbe Maa
und guten Wein / schmaltzet es / und lässet es sieden.

10. **Eine Hammel-Suppe.** Man siedet Hammel-Fleisch in ei
fen / und saltzet es / wann es nun wohl gesotten / so thut man es herauß i
bers Geschirr / und bläset das Feiste von der Suppen in den Hafen / th
einen guten Theil Butter / Petersilien / oder dergleichen grün Küch
lässet es zusammen sieden / biß daß es genug ist / thut ein wenig Imb
und richtet es hernach an.

11. **Eine Weichsel-Suppe.** Man nimt Weichseln / und siedet
daß die Steine darvon gehen / treibet sie durch / thut Wein und Zucke
auch Gewürtz / lässet es nur warm werden über einem gelinden Kohl-F
nicht sieden / wann es nun gar dünn werden will / so thut man ein weni
mel-Meel darein.

12. **Eine Suppe von Meer-Rettich oder Krien.** Man
halbes Pfund Mandel / und ein Drittel Krien / stösset dasselbige wohl
ander / treibet es durch ein Seiherlein mit Capaun- oder Hüner-Brü
es in einer Pfannen einen Sud thun / und richtet es also über das Ge

13. **Eine gute Tauben-Suppe** zu machen / diese wird von vie
ten Sachen zugerichtet / ist eine Frantzösische Art / und wird von ihne
genennet.

1. Man nimt von den kleinsten jungen Tauben / und siedet

Brühe/ man lässet sie aber also sieden/ daß sie nicht auffbärsten/ hier-
an ein wenig Nägelein und kleine Zwiebeln.

Ferner nimt man einen andern Topff / oder Hafen / und thut Kalbs-
r/ das am Halse sitzet/ darein/ lässet solches/ wie die junge Tauben/ sie-
esset hernach beydes zusammen/ daß es einen Geschmack bekomme.

Noch ferner solle man das dritte Geschirr haben/ darein Hahnen-Käm-
e Gailen der Hanen mit obigem Gewürtz gesotten/ und dieses auß sol-
he / weilen die kleine Tauben nicht so lange wollen gesotten seyn / als
n-Kämme/ wann aber die Hahnen-Kämme alt seynd/ und hart wer-
nan sie schon lang brühet und siedet/ so seynd sie nichts mehr nutz/ son-
unde und Katzen gut.

Weiter steckt man einen guten Hammel-Schlegel an den Spieß / je-
so lang / biß daß er gantz und gar abzuziehen ist / diesen sticht man mit
sser / und leget ihn in eine Schüssel auff einen Teller / daß der Safft
ffe / hernach decket man eine andere Schüssel darauff/ und breitet ein
ch darüber/ daß er darunter ersticket/ und biß auff den letzten Tropffen
et.

Wann man nun das Fette von dieser Brühe abnehmen will / so lässet
lt werden / hält hernach das Fette mit einem Wasser / und lässet die
rvon ablauffen.

Wann demnach nun alles / gelehrter massen/ angestellet / und solches
lb gar ist / so nimt man eine Schüssel / und thut gerieben Brod ohne
rein; Dieses Brod richtet man mit der besten Brühe / darein keine
esotten/ an/ und lässet solches in der Schüssel auff einem Kohl-Feuer
n/ jedoch/ daß es nicht anbrenne.

luff dieses Brod streuet man ein wenig gestossen Zimet / und eine lege
ner / oder anderer Vögel/ gehacktes Fleisch / von welchen aber alles
abgelesen seyn muß/ darüber.

lber dieses Gehackte leget man etliche Stücklein Ochsenmarck / her-
ereine Lag dieses Brods/ worüber man einen Löffel voll Tauben- oder
nm-brühe giesset/ die Erdschwämme aber müssen zuvor in einem
chen Topff oder Hafen gesotten werden.

Endlich eine halbe Stunde vorher/ ehe man sie anrichten will/ so nimt
auben/ und leget die Köpffe gegen den Boden der Schüssel/ hernach
die Kalbsbrühe mit den Hanenkämmen und Erdschwämmen um
n/ und leget sie so ordentlich/ als man kan/ bedecket hernach diese Sup-
r andern Schüssel/ und lässet es ein wenig auff einer Glut stehen/ und
hig/ so giesset man noch etwas von der Tauben-Suppen daran.

ro. So

10. So man nun anrichten will / so setzet man dieses auff eine
mit/wann es warm wird / man das Fette desto leichter abnehmen
deme man nur die Schüssel ein wenig auff die Seite bücket / und da
eine andere Schüssel ablauffen lässet.

11. Wann man es alsdann aufftragen will / so giesset man von
ten Hammelskeul-Safft / so über dem Feuer gewärmet / und mit
Safft vermenget/darüber/ jedoch nicht zu sauer/und die Schüssel ein
schüttelt/damit die Brühe in das Gehackte lauffe.

12. Wann es aber zu süß / so muß man den Safft ein wenig sa
man es darüber giesset / man muß aber wohl Achtung geben/ daß ma
nicht gar versaltzet.

Nota. Ein jeder Koch / oder gute Suppen-Köchin / welche obbes
Suppe wohl zurichten können / mögen sagen/daß sie gu
pen-Köche seyen / dieweil alle andere Suppen von di
Ursprung haben.

Es dienet aber obbeschriebene Suppe nur für vornehme Gäste / u
Herren / erfordert auch ziemliche Zeit und Unkosten. Dami
Meyerin auch

Eine gemeine Tauben-Suppe machen könne/so kan sie solc
folgender Gestalt ins Werck richten.

Sie solle von den jungen Tauben die allergröste nehmen / selbi
rer Brühe kochen / hernach grüne Erbsen / Spargen / und andere
nach des Jahres Gelegenheit / darüber thun / saltzen und würtzen na
ben.

14. **Eine Reiß-Suppe.** Man solle den Reiß fleissig lesen/ h
laulichtem Wasser waschen/auff einem gelinden Kohl-Feuer mit ande
ser / oder mit guter Fleisch-Brühe fein gemächlich sieden lassen.
auch/so man will/die Suppe ein wenig gilben.

15. **Eine gute Erbsen-Suppe.** Man nimmt von den s
grossen/außgelesenen / geschlachten Erbsen / wäschet dieselbigen in la
Wasser/dieses giesset man ab / und heisses Wasser darüber/ daß sie au
ehe man sie siedet / wann sie alsdann anfangen zu bersten / und ihr
fahren lassen/so lässet man sie durch ein Suppen-Seiher lauffen/und
durch/ richtet es hernach über gebröckelt / und im Schmaltz geröstes
Brod / worunter auch ein wenig Zwiebeln in Ochsen-Fett / Spe
Butter / und Saltz an; Für Gäste oder Herren thut man Sauer
oder andere Suppen-Kräuter daran / als Petersilien-Wurtzel/ R
Portulack / Capern und Cucumern / so zuvor mit einander gestossen
ten.

ine Frantzöſiſche Suppe/ Ollapodrida, zu machen/ ſo nimt man gutes Fleiſch/ junge Hanen/ Tauben/ und dergleichen/ wie auch Karpfen/ Hecht-Lebern/ und ander gute Sachen/ nach Belieben/ thut ſolches mmen in einen Topff oder Hafen/ darzu klein geſchnittenen Speck ſchiedliche Küchen-Kräuter wie auch grüne Erbſen und Spargen/ s miteinander/ und richtet es über weiß geröſtet Brod an.

Eine andere Ollapodrida von Tauben zu machen/ ſo nimt man jun/ darzu auch von anderm Gevögel/ Kalbs- und Hammel-Fleiſch/ eine Würſtlein/ und andere gute Sachen/ thut etwas grüne Erbſen/ / und dergleichen gute Suppen-Kräuter/ auch jungen Köhl/ Erdoder Morcheln/ und was ſich dergleichen zum ſieden ſchicket/ darzu/ ches hernach über weiſſe geröſtete Schnitten Brod an/ macht auch he von zerklopfften Eyern/ wann man will/ darüber.

II. Von dem Gemüß.

er dieſem Namen werden abſonderliche nachfolgende Stück verſtanich/ alles das jenige/ was von trockener Frucht/ als da iſt:

Von Erbſen.
Von Bohnen.
Von Linſen.
Von Gerſten.
Von Reiß.
Von Mandeln.

on Erbſen.

Die außgemachte Erbſen thut man in einen Topff/ und darzu wenig/ prägelt ſie mit Butter/ Speck oder andern gutem Ochſen-Fett/ röſtet ſie/ biß daß ſie ein wenig bräunlicht ſcheinen/ darzu alsdann ein aſſer/ läſſets ſieden/ und würtzet ſie mit andern guten Küchen-Gewürtz/ h Peterſilien und Zwiebeln klein untereinander gehackt. Es giebt ihme guten Geſchmack/ wann man ein paar Stänglein Timian oder Maan thut/ dieſes bindet man an einen Faden/ und wann es geſotten/ zie wieder herauß/ ehe man anrichten will.

Wann man die Brühe gerne dick haben wolte/ ſo iſt hierzu der ſüſſe Rahm trefflich gut/ man ſolle aber denſelbigen erſt daran thun/ wann die Erbſen faſt gar geſotten/ und man bald anrichten will.

Will man Erbſen dick kochen oder prägeln/ ſo macht man zuvor

etliche gehackte Zwiebel in Ochſen-Fett/ Speck/ Schmaltz oder Butter l
licht/ gieſſet hernach die Erbſen in dieſe Pfanne / thut darzu Saltz /
ſie zuvor im Sieden nicht geſaltzen worden / darzu auch ein wenig P
und Majoran/ Salbey/ oder andere gute Kräuter/ und wann ſie gar ſey
gieſſet man ein wenig Wein-Eſſig daran.

3. Will man ſie aber nicht prägeln/ ſo thut man die Erbſen in eine C
ſel/ ſetzet ſie auff eine Glut-Pfanne / darzu thut man Ochſen-Marck/ S
Butter/ würtzet und machet ſie wie die jenigen/ ſo man geprägelt hat.

4. So man Erbſen über gut gedürrtes Schweinen- oder ander geſ
Fleiſch zurichten will/ ſo muß man den Erbſen im Sieden die erſte Brühe
und nicht abſchütten; wann ſie nun auß den Hülſen ſeynd/ ſo thut/ a
man ſonſten gemeiniglich warm Waſſer daran gieſſet/ Fett / oder auch d
ſotten ſaltzichte Fleiſch daran/ und läſſet ſie alſo über einem gelinden Feu
lends gar ſieden/ man ſolle ſie aber offt umrühren/ daß ſie ſich nit anhänge
anbrennen. So man will/ kan man denſelbigen auch mit obbeſagten guten
tern einen annehmlichen Geſchmack geben.

Wann man nun das Fleiſch anrichtet / ſo gieſſet man die allerl
Erbſen darüber / zuvor aber kan man von weiſſem geröſtem Brod darun
gen/ oder auch oben herum damit auszieren.

2. Von Bohnen.

1. Dieſe werden gekocht wie die Erbſen/ nemlich/ man läſſet ſie n
wenig Waſſer ſieden/ darnach thut man in Butter braunlicht geröſte Zw
daran/ würtzet ſie/ wie die Erbſen/ und gieſſet ein wenig Eſſig daran.

3. Von Linſen.

1. Linſen werden entweder geprägelt / wie die Erbſen / und auch a
würtzet/ oder aber/ wann ſie geſotten/ gehülſet und durchtrieben/ ſelbige h
über Platteißlein oder geröſtes Brod angerichtet/ iſt ein gemeines Eſſen/
ner jeden Land-Köchin vorhin bekannt.

4. Von Gerſten.

Wann die Gerſten reinlich geleſen/ ſo ſolle man dieſelbigen in laul
Waſſer waſchen/ hernach mit fetter Fleiſch-Brühe fein gemächlich auff
Kohl-Feuer auffſieden laſſen/ und offt umgerührt/ daß ſie nicht anhänge
man aber die Gerſte mit guter Milch kochen/ ſo kan man gute gerändelte
Gerſte darzu nehmen/ und/ ſo man will/ wann es dick angerichtet iſt/ mit
überſtreuen.

5. Von Reiß.

Auff dieſe Weiſe wird auch der Reiß/ gleichwie die Gerſte/ gekocht
bet/ mit Zucker und Zimmet beſtreuet.

6. V

on Mandeln.

Die dürre Mandeln wirfft man in warm Wasser/biß daß sie sich schee-
/ thut sie wieder herauß in frisches Wasser/ stösset und kochet sie mit
Wasser und Zucker.

Ein gutes Mandel-Muß zu machen / so stösset und reibet man ein
Mandel/und machet von zehen Eyern zu anderthalb Maaß guter Milch
-Milch / stösset selbige unter die Mandel in einem höltzernen Mörsel /
ch ein halb Pfund frischen Butter. Wann nun alles samt einem
schönen Zuckers ohngefehr untereinander gestossen ist / so thut man es
chüssel.

ill man es zierlich machen / kan man dieses Mueß oder Taig durch
rütze in die Schüssel haben / hernach kalt oder warm auff den Tisch

Von Garten-Gewächs und Küchen-Kräutern.

as Garten-Gewächs und Küchen-Kräuter ist vielerley/wir wollen aber
ur summarischer Weise in vier Theil abtheilen/ als:

In Kräuter.
In Wurtzeln.
. In Stengel-Gewächsen.
. In allerley Baum-Früchten.

räuter seynd vornehmlich nachfolgende:

1. Allerley Salat.
2. Körbelkraut.
3. Saurampffer.
4. Allerhand Köhl.
5. Lauch.
6. Spinat.
7. Mangolt.
8. Mölten.

er Salat ist viel und mancherley also männiglich bekannt / wird ins
mit Baum-Oel/ Essig/ Pfeffer und Saltz zugerichtet/und macht man
alat auß nachfolgenden:

Acker-Salat.
Rapuntzel.
Hopffen.
Bronnkreß.
Endivi.
6. Wegwart.
7. Wersing.
8. Weiß Kraut.
9. Weiß Rüb.
10. Rothe Rüb.

11. Tragon.
12. Spargen.
13. Burtzel.
14. Artiſchock.
15. Erbſen.
16. Linſen.
17. Welſche Bohnen.
18. Erdbeer.
19. Cucumern.

Wann man aber den Salat in eine Suppe thun will / ver den Latuck / ſo thut man gebratenen Speck / Schmaltz / oder Butte Pfanne / alsdann den Salat darzu / ſo zuvor wohl geleſen / gewaſchen ber ſeyn ſolle / wendet alſo denſelbigen zwey oder dreymal in der Pfanne thut ihn hernach herauß in eine Seihe / daß er abtröpffle / und thut ihn die Suppe.

Nota. Wann der Salat hohe Stängel gewinnet / ſo thut man d ter von den Stängeln / ziehet ſelbigen die Häute ab / zerdruck in die Suppen / wann es zuvor geſotten / oder gebrühet wo bekommen ſie einen guten Geſchmack davon.

2. Man macht auch ſehr delicaten und guten Salat auß den äu zärteſten Schoſſen der Kürbs-Stängel / dieſe bricht man ab / wo ſie am ſten und zärteſten ſeyn / brühet ſie / läſſets in eine Seihe ſauber abtropffe kalt werden / macht ſie kalt mit Baumöl und Eſſig / wie auch ein wenig zu einem Salat an. Man kan ſie auch warm mit einer Fleiſchbrühe / Muſcatblühe / Pfeffer / Jmber und Saltz gewürtzet / oder mit einem Bu eine Spargen-Brühe / anrichten.

3. Auff ſolche Weiſe kan man auch im Winter von außgeſchoſ ben im Keller die Rüben-Kämme nehmen / und gleichmäſſig zum Sala oder kalt anmachen.

4. Man machet auch von vielerley Kräutern / als jungen Latuc / Gart Katzen-Kraut / Pimpernell / Tragon / jungen Körbel / Saurampffer / un junge Zwiebelſchößlein mit Baumöl / Eſſig und Saltz / einen geſund annehmlichen Salat. Dieſen kan die Köchin zieren mit nachfol Stücken:

Erſtlich ſo ſiedet ſie etliche Eyer / je nachdeme viel des Salats iſt / ha ſolche in kaltes Waſſer / und ſchälet ſie ſauber.

Ferner thut ſie das Weiſſe von den Eyern / und hacket ſelbiges m Meſſer gantz klein / alſo auch das Gelbe / ein jedes aber abſonderlich / eine als des andern.

Weiter / ſo viel ein Theil des vorigen geweſen / ſo viel ſolle ſie auch then Rüben / oder Rahmen / wie mans nennet / ſo zuvor auch geſotten kalt Waſſer abgekühlet worden / klein hacken / und auch beſonders thun

o man es nun für vornehme Gäste zurichten will/so schneidet man eben-
on frischen Citronenschalen / imgleichen von Oliven/ auch jedes beson-
nt auch kleine Cappern/und frisch-gewaschene Rosinlein.
it allen diesen Sachen / und einer jeden Sorte insonderheit / zieret
bestreuet den Salat/so zuvor mit Essig / Baum-Oel und Saltz zuge-
uch / so man will / mit gestossenem Zucker auff dem Schüsselrand/
auch Scheiben und Citronen zierlich geschnitten herum geleget werden

Von Portulaca oder Portzelkraut wird auch ein guter Salat zuge-
ann man denselbigen alle Monat jung geniessen und haben kan.
Zu einem Winter-Salat kan derselbige mit Saltz/Essig und Baum-
Oel eingemacht werden.

Vom Körbel-Kraut.

Das Körbel-Kraut solle alle Monat neu gesäet / und das junge
rden/man macht darvon gute Suppen / thut nur ein wenig gebrosa-
mel/in Fleisch-Brühe gekocht/ darein/ es solle aber meistes Kraut / so
ckt/ und wenig Brosamen von Semmeln darzu genommen werden /
s nach Belieben saltzen und würtzen / wie man will / und dieses wird
Niederländern für eine gesunde Suppe gehalten.
a. Man thut das Körbel-Kraut auch unter allerley Salat / macht
denselbigen angenehm/und ist gesund.

Vom Sauerampffer.

er Sauerampffer / so in Gärten gepflantzet und jung seyn solle / ist in
Suppen gut/man braucht ihn auch unter das Gehülsel / darvon es ein
en säuerlichen Geschmack bekommet.

Von allerhand Köhl.

Köpffichten Köhl oder Wersing gut zuzurichten/kan man auff un-
che Weise/solches vornemlich aber folgender Gestalt zurichten.
n nimmt Wasser / thut darunter ein wenig Laugen / und brühet die
darein/darvon wird er schön grün ; wann es nun genug gebrühet /
man es aus in eine Seihe / daß das Wasser darvon abtropffe; man
r nicht außdrucken / damit die Köpfflein fein gantz bleiben / hernach
es in einen Hafen/und giesset eine gute Fleisch-Brühe daran/so wohl
olle/und heiß Schmaltz darüber/pfefferts und saltzets/ setzets auff eine
ssets zugedecket dämpffen / wann man es nun anrichten will / so
n frische Brühe daran / in die Brühe solle man auch Muscat-Blühe

Will man den weissen Köhl oder Kopff-Kraut / wie mans ins ge-
et/ und sonsten zu sauren Kraut schneidet/ geblättert kochen/ so

man sonsten süß Kraut heisset / so löset man die Blätter fein fleiss
Häuptlein ab / ziehet die grobe Rippen und Häute darvon / siedet es h
Wasser / biß daß es weich wird / schüttet es in eine Seihe / und lässets a
und streuet etwas Saltz darauf / wann man es im Sieden unterlasse
das Wasser darvon abgelauffen / so macht man eine gute feiste Brü
man kan auch ein wenig Kümmel daran thun / hat man Ochsen-Ma
Brühe von einem gebratenen Hammel-Schlägel / worvon oben bey
pen gedacht worden / so thut man es darunter / so wirds desto kräfftige

Nota. Etliche richten diese gebrühete Blätter auch kalt mit
Baum-Oel / wie ein Salat / zu / und tragens auff.

3. Den Rettich-Köhl isset man gemeiniglich in Suppen / und
man ihn klein genug geschnitten und in Wasser gesotten hat / thut m
Butter oder Schmaltz daran / solches giebt ihm / wann er beginnet zu
treffliche Krafft.

4. Wie man ein Köhlhaupt füllen solle / dienet der Köchi
gendes zu wissen: Erstlich solle sie die äusserstен und gröstен Blätt
hinweg thun / und den Kopff alsdann so groß / als man ihn ha
lassen / diesen solle man alsdann sieden / hernach in eine Seihe au
und das Wasser darvon abtropffen lassen; wann er nun wohl ab
und erkaltet / so eröffnet man alle seine Blätter / biß auff den mitt
len / thut hernach zwey oder drey Schnittlein Speck darein / und
wenig Pfeffer darüber / legt darauff ein Häufflein gutes gehackten
so man von klein gehacktem Kalb-Fleisch / weissem Ochsen-Fett /
drey Eyer darunter / mit Muscat-Blühe / Imber / Pfeffer und S
macht / darauff / hernach wieder ein wenig Speck / so mit Nägelein
und schliesset den Kopff mit solchem Gehülsel mit seinen Blättern
dentlich zu / und macht ihn in der Hand fein rund / druckt ihn zugle
nig / daß das überige Wasser herauß gehe; wann nun dieses gesche
det man ihn um und um mit einem saubern Garn oder eingewickelt
Tüchlein / und lässet ihn besonder sieden.

Wann nun der gefüllte Kopff genug gesotten / so hebt man ih
und löset die Bande darvon / und leget ihn in eine Schüssel auff Brot
ten / theilet selbigen in drey oder vier Theil von einander / also daß ma
füllte fein sehen möge / zieret die Brühe mit gröstem Brod.

Nota. Wann man Gäste hat / so kan man diesen gefüllten Ku
auff den Schüssel ranff rings herum mit allerley Geba
sonderheit mit Spanischem Brod / zieren / es solle aber
nicht mager / sondern genugsam fett seyn.

man auch etliche gantze Stücklein Ochsen-Marck darüber thun/ dieselbige auffgeröstete Weck-Schnitte herum legen/ wird selbiges sser seyn.

demnach die Köchin von diesem gefüllten Köhl zuzurichten verstan- auch solches bey allerley köpffigten Kraut-Gewächs in acht nehmen/ ese Weise den Gästen auffsetzen.

Der krause Köhl oder Wersing/ so man auch den Römischen Köhl ot ein sehr gutes Zwischen-Gericht/ wann man ihn mit guter Sup- Speck-Fett/ Ochsen-Marck/ oder auch in Butter siedet/ mit Mus- n und guter Gewürtz zurichtet.

Die Sprossen darvon/ kan man zu allerley Hülsen-Frücht-Suppen ls da seynd Erbsen/ Linsen/ Bohnen und dergleichen.

kan sie auch kalt mit Essig und Baum-Oel zu einem Salat auff-

m Lauch.

Dieses ist ein gutes Suppen-Kraut/ dienet an statt der Zwiebel/ ist r zu geniessen/ hat keinen so bittern und scharffen Geschmack/ man uvor die grünste Blätter darvon hinweg/ die andern/ so weiß-gelb eidet man ohngefehr vier Finger lang/ und lässets alsdann mit dem n.

Man siedet sie auch allein in einem Häfelein; wann sie gesotten/ so die Brühe darvon/ und schüttet das Kraut über das gesottene auff eine Fleisch-Brühe-Suppe.

Man isset den Lauch ebenmässig in Milch/ wie auch in andern Hül- Suppen.

Etliche lassen den Lauch auch prägeln/ biß daß er ein wenig röth- und den Geschmack des Prägels an sich genommen/ hernach las- lbigen in der Brühe sieden/ und richten ihn zur Suppe oder über.

m Spinat.

Spinat ist ein bekanntes gutes Küchen-Kraut/ und fast jeder Kö- t/ wird aber auff unterschiedliche Weise zugerichtet; Wir wollen tzlich nachfolgendes beytragen/ das übrige der sorgfältigen und fleiß- Mutter befehlen.

Wann man auß dem Spinat ein gutes grünes Kraut-Essen ma- so muß man selbigen zuvor fleissig besehen/ und sauber lesen/ her- en/ brühen aber auffsieden/ in eine Seihe außgiessen/ außtropf- h Ballenweiß außdrucken/ und/ so man will/ klein hacken/ hernach leisch-Brühe oder gutem Butter/ auch Saltz und Gewürtz in einem

irdenem

irrdenen Topffe auff einem Kohl-Feuer fein prägeln laſſen / auch ſtätig daß es nicht anhänge oder anbrenne / hernach über geröſtes Brod anrich noch einmal oben darauff ſchmaltzen.

2. Wann man will / ſo kan man den ſechſten Theil Saueram unter nehmen / dieſes gibt ihme einen guten Geſchmack / man ſolle Butters oder Schmaltzes nicht vergeſſen / ſonſten iſt es gar ſpröd / in mit guter Würtz / inſonderheit mit Muſcat-Blumen klein zerſtoſſen auch kleine Roſinlein oder Weinbeerlein darauff thun.

3. Den Spinat kan man offt durch den gantzen Winter über f grün haben / man ſolle aber allezeit nur die Hertz- und das zarteſte dar leſen / und dieſer iſt auch ſehr gut in die Paſteten.

Nota. Will man den Butter erſpahren / weil viel darzu gehöre ſet man die erſte Brühe von weiſſen Erbſen daran / d ſonderheit hierzu ſehr gut.

Die Schüſſel kan man mit geriebenem Brod beſtreuen / oder a die Schüſſel mit allerhand Gebackens zieren.

7. Vom Mangolt.

Mangolt / inſonderheit der gelbe / iſt ein allgemeines Küchen-Kra vornemlich zu den Knöpfflein (wie man ſie nennt) genommen.

2. Man macht auch gutes Gehülſel von Eyern / füllet damit Mangolt-Blätter / ſo zuvor abgeſotten / das Gefüll damit umgewi gebunden / wann es genug in feiſter Fleiſch-Brühe geſotten / ſo löſe Bande darvon / richtet ſolches zierlich in einer Schüſſel an.

8. Von Mölten.

Dieſes iſt ebenmäſſig ein bekandtes gutes Küchen-Kraut / dien Gemüß / wird offt unter den Spinat vermiſchet / und mit demſelbi nem grünen Kraut gehacket / ingleichen unter dem Mangolt / Knöpffleins-Kraut.

II. Von dem Wurtzel-Gewächs.

Unter dem Wurtzel-Gewächs / ſo vielerley Geſchlecht / wollen nachfolgende zum Kuchen-Gebrauch außleſen:

1. Unterſchiedliche Gattungen der Rüben.
2. Allerhand Arten von Zucker-Wurtzlen.
3. Peterſilien.
4. Wegwart.
5. Rapungel.
6. Rettich.
7. Zwiebel.

. Knoblauch.
. Erd-Aepffel.
. Krien oder Meer-Rettich.
. Pasternacken.

Was die Rüben anbelangend / so seynd dieselbige entweder weiß

weissen seynd unterschiedlicher Gattungen / je nach des Landes Art
enheit / es werden aber zu dem Kochen allezeit die kleinesten für die be-
ten.

e man die gemeinen Acker-Rüben kochen solle / so ist dieses jederman
d bekandt / darff derowegen nicht viel Unterrichtens / nur hat man zu
ß man die gar grossen Rüben schaben / die kleinen aber schneiden solle /
eschnitten / muß mans mit warmen Wasser waschen / hernach in sie-
Wasser mit Speck oder Butter thun / und also ferner sieden lassen / saltzt
et sie nach Belieben.

Wann sie gesotten / so stürtzt man sie um / und lässet die Brühe dar-
ffen / hernach kan man sie mit Speck / Butter oder Schmaltz schmal-

Man thut auch gutes Hammel-Fleisch oder Schweinen darunter /
t sie damit.

Will man sie gar geschlacht machen / so röstet man sie zuvor in
in einer Pfannen / und brennt ein wenig Meel daran / kocht sie als-

er die weissen Rüben gehoren auch die Steck-Rüben / diese seynd
ffen und annuthigen Geschmacks / werden geschabet und nicht ge-
rnach in grobe langlechte Stücklein zerschnitten / mit gutem gedürr-
geräucherten Schweinen-Fleisch gekocht / wollen aber auch wohl
zen oder fett gemacht seyn / man kan auch Meel daran brennen / und /
ill / ein wenig Zwiebeln darunter schneiden / je nachdeme es des Landes
it mit sich bringet.

den Steck-Rüben folgen nach die Zucker-Wurtzeln.
ese siedet man in Wasser ab / und scheelet sie / und macht eine Brühe
on ein wenig Wein-Essig / Butter / Saltz und Muscat-Blumen /
zusammen in eine Schüssel / setzt sie auff eine Glut-Pfanne / wann
er Butter schmeltzet / so rühret man es mit dem Löffel fleissig um / gies-
ferner über die Zuckerwurtzel / und isset sie / weil sie noch warm seynd;
n man sie noch länger auff dem Feuer lässet / oder wieder auffwär-
vird die Butter klar / wie Oel.

lbe Rüben werden erstlich geschabet / hernach geschnitten und ge-

waschen / ferner im Wasser auffgesotten / darauff schüttet man sie
Seihe / lässet das Wasser darvon ablauffen / giesset Fleisch-Brüh
schneidet Petersilienkraut ein wenig darunter / schmaltzt und würtzt s
lieben.

Man kochet sie auch in süssem Rahm / bekommet eine gute dicke
solien aber jung / und nicht grösser als kleine Rettich seyn / dann
am besten.

Unter gelbe Rüben thut man auch geräuchert Schwein-Fleisch
unter gelbe Rüben gethan / machet dieselbige wohlgeschmack.

Die Spannische Zucker-Wurtzeln seynd die allerköstlich
Erstlich schabet man sie / und wirfft sie eine Zeitlang in kaltes W
mit solches der Wurtzel die Bitterkeit herauß ziehe / kochet sie alsda
wie oben bey den Zucker-Wurtzeln gelehret worden.

Wann sie nun gar und genug gesotten seynd / so machet man ei
von Milchrahm darüber. Will man Eyerdotter darzu thun / so wird
he desto besser und angenehmer.

Nachdeme sie nun gesotten und zuvor abgesiehen worden / so
Ochsen-Marck oder klein gewürffelt Speck daran / wie auch gute Flei
und lässet solche damit einkochen. So man nun darvon essen will /
man / an statt ihrer Brühe / den Safft von einem gebratenen Hamm
le / wovon wir oben bey den Suppen Anleitung gegeben / daran / thut
über ein wenig Wein-Essig / reibet Muscat-Nuß darüber / auch ein
tronen- oder Pommerantzen-safft darauff.

Man braucht sie auch an statt der Petersilienwurtzeln in Fleis
Item / man macht sie auch ein wie rothe Rüben.

Für Herren oder Gäste solche auffzusetzen / kan die Köchin selbi
Meel backen / und solle hiervon der Taig von Eyerdotter / weissen We
was Saltz / gemacht / und die Wurtzeln darinn umgekehret werden.

Wann sie nun gebacken auß der Pfann gehoben / und man
Schüssel anrichtet / so betreufft mans mit ein wenig Pommerantzen-sa
Auß diesen Rüben macht man auch einen Salat mit Baumöl o
ter / Saltz und Essig.

Man kan sie auch auffrocknen wie Pflaumen in eine warme St
che hernach in Schachteln verwahren.

Nota. Diese Zuckerwurtzeln dienen zur Gesundheit / indeme sie d
munter machen / und die Gichter vertreiben.

Es seynd auch **wilde Zucker-Wurtzeln.**

Diese wachsen auff etlichen Wiesen / und werden im Frühling
das Kraut herfür kommet / ehe sie anfangen zu schossen / außgezogen /

abgeſotten / machet darüber eine gute Spargen-Bruhe / und richtet

ſt noch eine Art von Zucker-Wurtzeln / ſo eine ſehr zarte Haut
o bald man ſie in warmes Waſſer ſtecket / ſo läſſet ſie die Haut fahren /
un darvon iſt / ſo macht man einen Taig / wie oben bey der Zuckerwur-
t worden / und backet ſie / hernach auch mit Pomerantzenſafft befeuch-
ann ſie gekochet und geſchälet / ſo kan man ſie auch mit Butter oder in
pen eſſen. Ingleichen kan man es auch zu einem Salat mit Kör-

on Peterſilien.

Peterſilien dienen einer jeden Köchin / vornemlich mit Kraut und
/ zu den Suppen / ſo nicht allein geſund / ſondern auch lieblichen und
en Geſchmack geben.

Wurtzeln ordentlich zuzurichten / ſo muß man ſelbige erſtlich ſchaben /
it dem Meſſer-Rück ſchlagen / damit der Kern herauß gehe / alsdann /
e kochet / in warmes Waſſer legen / und in Bündelein zuſammen bin-
Fleiſch-Hafen thun / wann ſie nun gar genug geſotten / ſo thut mans
d die Bände darvon / leget ſie alsdann zierlich auff dem Fleiſch / oder
e und dem Schüſſelranfft herum.

Peterſilien-Blätter iſſet man / wann ſie ſauber gewaſchen / auch roh /
det ſelbige auff allerhand Gericht / vornemlich in den kurtzen Brühen /
n Fleiſch / als Fiſch / wie dann auch roh zerſchnitten auff dem Schüſ-
rum geſtreuet: Inſonderheit auff die jenige Schüſſelränffte / wor-
kens liget. Giebt einen ſchönen Geſchmack und liebliche Farbe.

Von der Wegwart.

gwart iſt Zweyerley:

Die Zahme.

Die Wilde.

Die zahme Wegwart wird in den Gärten gepflantzet / und iſt die-
gen ihrer Güte nicht zu beſchreiben / weil ſie eine köſtliche Artzney auch
ley Art zugerichtet wird; was wir aber zu unſerer Küche darzu nöthig
ollen wir kürtzlich anzeigen / das übrige aber / was zur Artzney abſon-
öret / an ſeinen Ort der Hauß-Mutter Nachricht darvon ferner mit-

nn man ſie nun kochen / ſelbige warm in eine Suppe / oder kalt wie
lat eſſen will / ſolle man dieſelbige zuvor rein ſchaben / in der Mitten
der ſpalten / und den Kern herauß thun / hernach ſauber wäſchen /
nigs in einem kalten Waſſer ligen laſſen / biß daß ſolches die Bitter-
logen / alsdann mit einem andern Waſſer auffſieden laſſen / biß daß

ſie ziemlich weich worden/ jedoch nicht zu gar/daß ſolche zerfallen/nach in einen Seihen außgegoſſen/und abtropffen laſſen/dieſe würtzet man m und/ ſo man will/mit ein wenig Pfeffer/legts auff Suppen zierlich her thut ſie zum Fleiſch/ gleich den Peterſilienwurtzeln.

Will man ſie mit Eſſig/ Baumöl/ Pfeffer und Saltz zu einem S machen/ ſo ſolle man es zugedeckt eine Weil darinn ligen laſſen/ oder u einmachen/und täglich darvon verſpeiſen/iſt eine von den geſundeſten u Salaten.

2. **Die wilde Wegwart** hat weiſſe Blumen/iſt beſſer dann d ſo blaue Blumen hat/ dieſe wird geſchabet/ und in Fleiſchwaſſer geleg die Bitterkeit herauß ziehe/ hernach gebrühet/ und das Waſſer abg macht eine Brühe daran/ wie zu andern Zwiſchen-Gerichten vom Flei gebräuchlich.

Nota. Dieſe kan ebenmäſſig mit Baumöl/ Eſſig und Zucker Salat gemacht werden; worbey nur dieſes in acht zu n daß man deroſelben alle Bitterkeit außziehe.

5. **Von der Rapuntzel.**

Die Rapuntzel dienen meiſtentheils zu einem Salat/ inſonderhe man im Frühjahr noch kein andern Salat von Kräutern haben kan.

Will man die Rapuntzeln kochen/ ſo ſolle man ſie zuvor ſchaben ſehen/hernach mit Blätter und Wurtzeln in einen Hafen thun/und ſel Erbſen- oder Bohnen-Brühe kochen.

So man von Rapuntzeln einen Salat machen will/ kan ſelbiger lich auff zweyerley Weiſe gemacht werden:

Erſtlich wann die Rapuntzel reinlich geſchabt/ oder das ſafftige H abgezogen/ und ſauber gewaſchen worden/ ſo ſpaltet man die Wurtzel zweymal/je nachdeme ſie groß oder klein/thuts in eine ſaubere Schüſſel/ Eſſig/ Baumöl und ein wenig Pfeffer und Saltz. Oder aber welch beſſer und geſunder iſt:

Man thut die gewaſchene und geſpaltene Rapuntzeln in ein Schüſſelein/ oder auff ein Teller auff den Tiſch/ hernach macht man au Glut-Pfanne den Eſſig/Baumöl/ Saltz und Pfeffer ziemlich warm/alſo bald ſiedet. So man nun die Rapuntzel eſſen will/ ſo duncket man ſolch warme Brühe/ ſo werden ſie alſobalden weich/ ziehen den Eſſ Baumöl alſobalden an/ſeynd derowegen lieblich und geſund auff dieſe W eſſen; wie ich dann ſolches ſelbſten an eines vornehmen Reichs-Fürſten genoſſen.

6. **Vom Rettich.**

Dieſer iſt auch zweyerley/ nemlich/ **weiß** und **ſchwartz**; we

Köchin weiß / daß selbiger mehrertheils / dem gemeinen Brauch nach / lat genommen / und mit Essig / Baumöl / Saltz und Pfeffer angemacht s lassen wir es darbey bewenden.

Von Zwiebeln.

wol die Zwiebeln fast jedermänniglich gemein / und auff vielerley enossen werden / so hat man doch darbey zu wissen / daß man der- nicht überflüssig gebrauche / dann sonsten verursachen sie viel Kopff- n / machen Durst und Unwillen / schwächen auch die Vernunfft / da aber in der Küche nicht entrathen kan / solle man dieselbige nicht rohe / llezeit wohl abgezogen und lind gebrühet / brauchen / auß dem Sud in he abzutropffen schütten / darüber frisch Wasser / und in solchem ligen ß daß solches die Schärffe und deren Bitterkeit herauß gezogen / auff eise können sie so wohl warm als kalt bey allen Speisen ohne Schaden werden.

was für Essen die Köchin selbige gebrauchen / und wie sie solche damit solle / weil es zuvor bekannt / wollen wir es bey obbesagten bewenden.

noblauch.

eil der Knoblauch / gleichwie Zwiebeln / ebenmässig jedermänniglich und in der Küche / bey den Hammels-Braten / dieselbige damit / oder mit dem Safft zu betropffen / jeder Köchin gemein / im ü- er mehr zur Artzney / als zu den Speisen gebraucht werden kan / n wir von dieser Materi ferner nichts melden / sondern biß zu nach- n Unterricht der Artzney-Kunst / dessen Gebrauch anzudeuten hiemit haben.

rd-Aepffel.

se seynd in unsern Landen fast männiglich bekannt / so man aber dieselbe recht zuzurichten weiß / und dieser Speise zu viel thut / ist solches um besten. Die gemeine Zurichtung aber ist diese / nemlich / wann ebrühet / daß man sie schelen kan / so kocht man sie in einem Topff mit sch-Brühe / würtzt sie wohl / und richtet sie an.

n kochet und macht sie auch mit einer Artischock-Brühe / woran die r Muscat-Blühe nicht vergessen solle.

ll man sie aber backen / so schneidet man sie in Scheiben / macht hernach / wie wir nachgehends bey den Petersilien- und Zuckerwurtzeln zu ba- werden / bäckt sie in demselbigen / setzts mit darauf gestreutem Zucker

m Krien oder Meer-Rettich.

l der Krien den Augen schädlich / so nimt man den halben Theil

geschälte Mandeln darunter / so wohl den Krien als Mandeln klein ge
hernach in einer feisten Fleisch-Brühe nur einen Sud darüber thun lasse
kan man solches über Zungen / junge oder alte Hüner / ingleichen au
Rindfleisch schütten und anrichten.

Nota. Wann man ihn mit Essig anmacht / so ist er gar scharff / der
gen und Augen schädlich.

11. **Von Pasternacken.**

Pasternacken seynd auch nicht sonderlich gesund / wollen wohl ge
und geschmaltzen seyn / man kan sie mit einer Meel- oder Fleisch-Brühe k
wann man sie zurichten will / so schabt man sie zuvor / schneidet sie in 2. o
Stuck / oder kochet sie gantz / je nachdeme es beliebig ist.

III. Vom Stengel-Gewächs.

Stengel-Gewächs ist unterschiedlich / vornemlich aber woll
nachfolgende unter diesem Namen setzen / als da seynd :

1. Unterschiedliche Erd-schwämme.
2. Morcheln.
3. Spargen.
4. Artischock.
5. Melonen.
6. Cucumern.

1. **Unterschiedliche Erdschwämme** werden auch auff unte
liche Arten zugerichtet / auch an einem Ort nicht mit Namen genennet n
andern.

1. Die Erkäntnüß eines guten Erdschwammens solle seyn / wa
selbe vest / oben weiß und unten roth / auch eines guten Geruchs ist.

2. Wann sie noch auff dem Stengel stehen / und gleichsam Knö
sich noch nicht auffgethan haben / so seyn sie zum Gebrauch am besten.

3. Wann die Schwämm welck und wurmicht seyn / so seynd sie
nutz / und werden derowegen als untüchtig hinweg geworffen.

4. Schwämme / so in Gärten / Mistbetten oder feisten Waiden
sen / seynd die gesundesten und besten.

5. Man solle in Zurichtung der Schwämme vor allen Dingen
gen sauber besehen / das Faule darvon schneiden / auch im Auffschneid
hen / ob sie keine gifftige Maden oder Würme haben / dann in solchem
sonsten hoch schädlich.

6. Wann man sie nun sauber besehen / so wirfft man sie in kal

unnen-Waſſer / läſſet ſie hernach mit ein wenig Waſſer ſieden oder daß ihnen der bittere und wilde Geſchmack vergehe.

Gieſſet ferner ſelbige in eine Seihe auß / läſſet das Waſſer darvon ab- und thut ſie in einen Hafen / darinnen eine Eſſig-Brühe von Butter / gewürtz / und ein wenig Citronen- oder Pommerantzen-Schalen da- hnitten / läſſets alſo langſam kochen / und die Brühe wohl einſieden / es in eine Schüſſel auß / thut alsdann die gute außgeloffene Brühe n Hammels-Kolben / wovon oben geſagt worden / darüber / oder wo nicht im Vorrath hat / ſo läſſet man nur die vorige Brühe / worinn er worden / daran / thut aber zuvor alles Fett darvon / ſo man will / druckt wenig Citron- oder Pomerantzen-Safft darauff / und gibts auff den

ta. An ſtatt des Butters iſt das Ochſen-Marck am beſten / ſolle man derowegen in der Küche jederzeit ſelbiges im Vorrath und Bereit- ſchafft haben.

Etliche thun über voriges Eſſen auch einen guten ſüſſen Rahm / damit es eine gute dicklichte Brühe gebe / man ſoll aber den Rahm darüber thun / ein wenig zuvor / ehe mans aufftragen will.

Die groſſe Erdſchwämme ſiedet man auch gantz / kehret ſie um / und nit guten geſottenen Fülſel / ſo von Eyern / Fiſchen / oder Fleiſch ge- n kan / legt ſie hernach auff gerieben Brod / und macht darvon eine der Neben-Gericht.

Man kan die Schwämme auch backen mit Meel und Butter.

s gemein auff dem Lande leget man die Schwämm / inſonderheit die tſchwämm nennet / auff einen Roſt und glüende Kohle / darauff ein utter / Saltz und Pfeffer.

Andere thun die Schwämme zwiſchen zwo Schüſſel auff eine Glut- o geben ſie viel Waſſer / dieſes gieſſet man alsdann ab / und würtzt die m. Hiervon werden aber die Schwämm gar zu ſtreng zu genieſ- d dem Leib zu hitzig / und derowegen nicht ſonderlich nützlich oder dien-

Wann man die Schwämme auch in den Nonnenfürtzlein Taig / und hernach in einer Pfannen prägelt / ſo gibt es ein gutes n.

Bey Zurichtung der Schwämme hat die Köchin abſonderlich zu ß dieſelbige von Natur ſehr kühlen und blähen / und muß man vor al- n wiſſen / welche ſchädlich / gifftig und nicht gut ſeyn. Die guten wohl gekocht und wohl gewürtzt ſeyn.

Ins

Ins gemein seynd vornehmlich nachfolgende Geschlecht / a
schwämm / Hasenöhrlein / Brätling / Röthling / Roth schwämm
ling / Herdtschwämm / Eßschwämm / Pfifferling / Rißken / H
Erd-Morcheln / Morcheln.

2. Von Morcheln.

1. Morcheln seynd auch unterschiedlich / vornemlich weiß u
Kommen gemeiniglich im Frühling und Herbst unter dem Mooß /
meisten in den Wäldern herfür. Man solle sie aber fleissig beso
derheit weil sie einen hohlen Stengel und Kopff haben / worinn die
und Würme gerne wachsen / solle man sie derowegen / wann sie gro
schon gar alt / nach der Länge mitten von einander spalten / wasch
das Gewürm herauß thun / oder du es gar zu sehr eingefressen / hinweg
die saubere aber / so fein fett / weiß und sauber / wann sie gewaschen / in
ten Brühe / so von Wein / oder Wein-Essig / mit Zwibeln / (so m
Saltz / Gewürtz / Citron- und Pommerantzen-Safft gemacht /
und zierlich auffstragen.

2. Man kan sie auch mit Ochsen-Marck und von dem oben offt
Hammelskolben-Safft zurichten.

3. Andere Köche waschen sie mit Wein / zerschneidens oder ha
gelindem Speck / würtzens und saltzens / thun auch gute Kräuter darun
auch ein angenehmes Essen / man mag auch ein wenig Citronen-Saf
thun.

4. Wann die Köchin Morcheln kochen will / so kan sie dieselbige
Nonnenfürtzel-Taig umwenden / oder aber / so man keinen Taig dar
chen will / so kan man sie nur in Meel umwelgern / und hernach backen
deme es der Köchin selbsten gefällig ist.

Nota. Die jenige Morcheln / so unter den Steinen wachsen / si
meiniglich voller Sand in den Löchern / müssen derowe
und wohl gewaschen / und hernach im vollen Wasser auf
werden / damit der Sand vollend herauß komme; wann
nach vom Sand sauber / so kocht man sie vollend gar / würtzt
sie / auch / so man will / soll sie gefüllet / hernach zu S
Pasteten / Gebacken / oder andern Neben-Gerichten ge
werden.

5. Die auffgetrocknete Morcheln / so man über Winter be
wann man sie behalten will / wäschet man dieselbige / daß alle Unre
Staub / und dergleichen davon kommt / siedet sie ab / thuts in eine gut
Brühe / mit Butter / oder Ochsen-Marck darzu / klein gestossen oder
ten Muscat-Blumen / des Pfeffers und Saltzes darbey solle man a

; Will die Köchin eine andere dicke Meel-Brühe / mit beſagtem Er-
d Schmaltz / drüber machen / wird ſelbiges auch ein angenehmes Eſſen

Von Spargen.

e Spargen ſollen auf dieſem unſerm Mayer-Hofe von der Köchin oder
Mutter zu rechter Zeit des Jahrs in der Küche zuzurichten auch nicht
werden ; dann dieſe ſeynd nicht allein geſund / ſondern geben auch ei-
fahrung / werden aber nur für Gäſte oder den Hauß-Vatter / und nicht
aglöhner oder Treſcher auffgetragen / ſonſten müſte man für derglei-
e gantze Wägen oder Küche voll heimführen.

pargen zuzurichten und annehmlich zu Tiſch zu bringen / bedarff nicht
rn Unterrichtes. Insgemein werden ſelbige nachfolgender Geſtalt
er Küche zu Tiſche gebracht:

Wann man auß dem Garten die Spargen in die Küche bringet / ſo
Köchin ſelbige zuvor ſauber reinigen / und unten das jenige / ſo weit es
en der Wurtzel geſtanden / hinweg ſchneiden / das Wüſte darvon ab-
welches ſonſten gar bitter iſt / ſamt allem dem jenigen / was daran hart
eg thun.

Wann ſie nun ſauber geſchabt / und das Harte vorgelehrter maſſen /
geſchnitten worden / ſo wirfft man ſie in friſches Brunnenwaſſer / wä-
on dem geſchabten ſauber ab / bindet ſie hernach in Büſchelein fein or-
ſammen / die gröſſeſte und dickeſte allein / und alſo auch die ſchmälſte /
geſtalt / daß die Köpffe oder Häublein oben / und die dicke Stengel un-
nmen kommen.

Nach dieſem läſſet man ſie in Waſſer ſo lang auffkochen / biß man
führen kan / ob ſie genug oder nicht / inſonderheit bey den jenigen / ſo gar
d ; die ſchmale und jungen muß man aber bey Zeiten herauß heben /
werden ſie zu ſehr verbrühet / und fallen die Köpffe / ſo das kräff-
d beſte iſt / ab / und bleiben in der Brühe ligen / alſo daß mans
nieſſen kan.

Wann nun beydes / ſowohl die dicken als ſchmalen / wohl und recht
t worden / ſo hebt mans auß / in eine Seihe / läſſet das Waſſer darvon
en / giſſet auch alſobalden kaltes Waſſer darüber / und läſſets mit durch-

Wann ſie erkaltet / ſo nimt man die gröſten (ſo man will) allein /
t ſie in eine Zinnerne Schüſſel / ſolcher Geſtalt / daß derer Köpffe alle
itte zuſammen ſtoſſen / und die Stengel oder Stiehl außwärts ge-
Schüſſelrauff zu ligen kommen ; die kleinen aber behält man zum

Salat/ wie sonsten gebräuchlich/ und mit Essig/Baumöl/Pfeffer und kalt zugerichtet bekannt ist.

6. Uber vorige aber gieſſt man eine gute Fleischbrühe / thut aber (wann sie im Sieden nicht gesaltzen worden) und vornemlich Muscat klein zerstossen oder zerschnitten / und ziemlich Ochsen-Marck oder Butt an/ingleichem ein wenig Pfeffer/ deckts mit einer Schüssel zu/ lässets alg auff einer Glut-Pfanne so lang stehen/ biß daß der Butter nur zergange set alle solche Brühe in eine andere Schüssel solcher Gestalt ab / daß die gen ordentlich in dieser Schüssel/ wie sie anfänglich geleget worden/ verb schüttet demnach die Brühe wieder darüber/ oder wann die Brühe abge so machet man nur frischen Butter warm in einer Pfann / und wann e zergangen / daß er ein weissen Milchichten Schaum bekommet / so gieſſ diesen zerlassenen Butter / so noch gantz dick und schäumig seyn solle / Spargen/ und trägts zu Tisch.

Nota. Etliche machen auch eine Spargen-Brühe von Meel; von zerklopfften Eyern. Man mag auch ein wenig Ess Wein zur Spargen-Brühe nehmen.

7. Man schneidet auch die Spargen überzwerch zu kleinen Stü Erbsen groß oder wie Bohnen / machet hernach eine Brühe darüber mit ser/ Speck/ Ochsen-Marck/ Schmaltz oder Butter/ saltzet und würtzet Belieben.

8. Wann man sie mit Rahm machen will / ist solches kein unan mes Essen/ weil es ein wenig dicklicht wird / und kan man es auch würt säuern nach Gutdüncken.

9. Mit Spargen zieret man auch allerley Speisen/ solcher Gestalt man sie auff dem Schüsselrand herum legen; wird insonderheit auch zu ten Suppen/ besonders aber bey den Ollabodrida nicht vergessen.

10. Spargen / wann sie obgelehrtermassen abgesondert / kön Uberfluß voriger Meynung zu dem Salat / so von vielerley Kräut Sachen mit Baum-Oel und Essig angemachet / nach jedes Be ebenmässig genommen / und die Gäste damit zu contentiren / auffg werden.

4. Von Artischocken.

1. Artischocken brühet man / biß daß sie weich genug / thut sol dem Sud auß dem Topff oder Hafen/ stürtzets in eine Seihe/ das unters lich den Stiehl in die Höhe/ lässets außtropffen und kalt werden.

2. Hernach thut man sie auff eine Schüssel oder Teller herauß sie in der Mitte fein gemächlich rings herum / damit man das innen Rauhe herauß nehmen könne / thut es ferner zierlich in eine Schüssel /

Brühe vom Fleisch/ Butter/ Saltz/ Gewürtz darüber/ und trägets al-

Will man an statt des Rauhen/ so man herauß genommen/ eine darinnen machen/ kan die Köchin solches nach ihrem Belieben auch

Man kan auch die Artischocken in vier Stück schneiden/ darnach das les innwendig hinweg gethan/ samt fast allen Blättern/ und lässet bey jedem Viertheil zwey der grösten Blätter/ schneidet von demselbi- spitze ab/ schabet das untere Grüne darvon ab/ und wirfft sie in frisches dann sonsten werden sie schwartz.

Ferner thut man dieselbige auß dem Wasser/ und wann sie noch naß bestreuet man sie mit Meel/ so viel daran hangen bleiben will/ prägelt malt̃/ Butter oder Speck.

Wann sie im Prägeln anfangen bräunlicht oder röthlicht zu wer- ut mans herauß/ lässet zuvor das Fett fein sauber darvon abtropffen/ dann/ ehe man sie auffträgt/ geprägelte Petersilien darüber/ und Schüssel-Ranff Saltz/ thut letztlich Essig oder Pomerantzen-Safft

on Melonen.

Melonen zuzurichten/ bedürffen nicht viel Beschreibens/ weil dero- brauch jederman fast gemein/ werden mehrertheils roh mit Saltz und am gesundesten ist/ gegessen/ andere nehmen an statt des Saltzes Zu- chdeme es einem beliebig ist.

Man schneidet sie auch zu kleinen Schnitten/ und welgert sie im ürtzlein-Taig/ und prägelt sie hernach in frischer Butter oder / wann man sie auffragen will/ so thut man Zucker oder Saltz

Will man aber auch eine Brühe darüber machen/ so solle dieselbige n-Essig/ Citron- und Pomerantzen-Safft gemacht werden.

ta. Man kan die Melonen auch dörren oder trocknen/ mit Zucker ü- berziehen/ und in Schachteln auffheben.

Melonen zu erkennen/ ob sie zeitig oder gut seynd/ so muß man nach hl sehen/ als wann er sich gleichsam ablösen wolte; Item/ wann sie b werden/ und wann der kleine Schößling/ so an demselben Kno- ertrocknet/ und wann man daran riechet/ daß man einen Geruch da- ndet.

Die Melonen sollen weder zu grün/ noch zu zeitig seyn/ sondern eschwollen/ mit einem kurtzen oder dicken Stengel/ welche von einer

starcken Pflantze kommet/und die nicht gar zu wild/durch allzugrosse H
geschossen ist.

6. Eine gute Melone solle auch schwer in der Hand seyn/ingleiche
und nicht weichlich/auch inwendig trocken und röthlich; Endlichen ei
muthigen und lieblichen Geruchs.

6. Von Cucumern.

1. Dieses ist ein allgemeines Essen/und werden die Cucumern n
theils kalt mit Essig/Saltz/Baumöl und Pfeffer genossen/sollen abe
zwischen zweyen Schüsseln wohl geschwungen/und zwischen zweyen
das meiste Wasser darvon außgezwungen/auch die meisten Kerne
gethan werden.

2. Zu solchem Cucumern-Salat aber solle man nur die jenigen
sen/welche noch zart und keine harte Kerne haben. Auff Frantzösische
macht man sie nachfolgender Gestalt:

Wann sie vorbesagter massen erwählet worden/so schälet man
bige biß auff das weisse/schneidet sie hernach in Scheiben/und saltz
legt darunter eine Zwiebel/mit drey oder vier Gewürtz-Nägelein bes
lässets mit einander fast zwölff Stunden lang in seinem Wasser stehen
muß es aber unterdessen etlichmal umwenden/hernach auß seiner Brü
men/dieselbige außdrucken/mit Oel/Essig und Pfeffer anmachen/und al
aufftragen.

3. Will man dieselbige zu einem Beyessen machen/so nimt man
sie einem zu Handen kommen/nur daß sie nicht zu harte Kerne haben/
und schneidet sie zu Scheiben/so dick ohngefehr als ein Reichsthaler/
alsdann Saltz darüber/stopfft sie mit klein geschnittenen Zwiebeln in
Butter oder Fette.

Nota. Ehe man sie in die Pfanne thut/solle man dieselbige erst mit
Gewürtz bestreuen/und ein wenig Essig daran thun.

In den Suppen seynd sie auch gut/wann man sie schälet/und A
weiß schneidet.

4. Damit zum Uberfluß die Köchin auff unserm Mayer-Ho
wissen möge/wie man die Cucumern füllen/und ein gutes Essen für di
darauß machen solle/so kan sie solches nachfolgender Gestalt thun:

Erstlich solle sie dieselbige gar dünn schälen/hernach in der Mi
einander schneiden/ferner das inwendige mit einem breiten Messer
thun/alsdann solle man ein Gehäck machen von Kalb-Fleisch und
Ochsen-Fett/oder ungesaltznem Speck/darnach ein oder zwey Eyer
ter thun/je nachdeme man viel oder wenig füllen will/und mi

ie mans bey den Pasteten brauchet/würtzen / darbey aber auch nit ver-
ß man ein wenig klein gehackte Petersilien darunter thue.

IV. Von allerley Baum-Früchten.

wolln das Obst zu kochen / und wie selbiges mit Nutzen zu verspeisen /
jeden Bäurin bekannt und gemein / dessen ungeachtet wollen wir zu
Nachricht der Köchin unsers Mayerhoffs in nachfolgenden Stücken
eitung geben / wie dieselbige etwan für den Hauß-Vatter oder Gäste
schiedliche Weise kochen und zurichten könne.
er dem Obst-oder allerley Baum-Früchten / wie dasselbige wohlge-
uzurichten/ erwählen wir nachfolgende:

Von Aepffeln.
Von Birnen.
Von Pfirsingen.
Von Quettschen.
Von Mespeln.
Von Mandeln.
Von Wall-Nüssen.
Von Castanien.

epffel werden auff nachfolgende Weise zugerichtet:
Wann man sie gantz braten will / so sticht man mit einem sonderba-
gemachten Putzenstecher oben den Putzen samt den Kernen und ihrem
erauß / thut hernach in dieses Loch frischen Butter mit Zucker/ wor-
ein wenig Zimmet mengen kan / so man will / darinn / bratet sie her-
em dreyfüssigen Stoll-Hafen auff einem Kohlfeuer / giesset ein we-
n Wein in den Hafen / und leget etliche Höltzlein Creutzweiß über
damit die Aepffel nicht anhängen können / lässets also saufft braten/
nach/so viel müglich/gantz auß/setzet es zierlich in eine Schüssel/und/so
/kan mans noch ein wenig schmaltzen / und / ehe mans auffträgt/ mit
streuen.
Wann man den Putzen mit den Kernen nicht herauß stechen wolte /
an die Aepffel mit einem spitzigen Messer allenthalben rings herum ste-
stupffen; dann sonsten bersten die Aepffel im Braten auff / und verlie-
besten Safft / worinn der anmuthige Geschmack der Aepffel verbor-
t.
Man brätet sie auch noch auff eine andere Art / nachfolgender Ge-
mlich / man schneidet sie in der Mitte voneinander / und schälet un-
aut herab / lässets hernach auff einem Kohlfeuer braten / wann sie nun

Gar ſo pflegt man die übrige Haut oder Schäle darvon ab/ſetzets in eine ſ
ſel und beſtreut ſie mit Zucker.

4. Gemeiniglich kan man Aepffel auff eine andere Weiſe zurichte
lich / man ſticht den Putzen ſamt den Kernhauß herauß / füllet hernach d
mit rein gewaſchen kleinen Roſinlein / ſo man ſonſten Weinbeerlein / n
darunter Zucker und Zimmet vermenget/deckets in einem Geſchirr zu/läſ
gemach auff einer kleinen Glut braten.

Nota. Die Köchin ſolle auch/ ehe ſie dieſe Aepffel auffs Glut-Feu
zuvor allenthalben rings herum / biß auff den Steng
Haut Creutzweiß auffritzen / damit/ wann ſie gebraten /
Schäle oder Haut zuvor ablöſen/und/ ohne Verletzung d
fels/abziehen könne.

5. An etlichen Orten ſiedet man die Aepffel in einem irdenen S
ſen/mit Butter/Saltz und Zimmet/entweder gantz/oder in Schnitzen.

6. Will man ſie in dicke Scheiben ſchneiden / ſo thut man da
Hauß herauß / prägelt ſie hernach in Butter / ſtreuet Zucker ode
darüber.

7. Will man ſie auff ſolche Weiſe in Oel prägeln/ ſo muß man e
Pfännlein nehmen / ſelbiges auff einer Glut gantz heiß und faſt glüent
laſſen/ hernach das Oel darein ſchütten / dieſes wird dem Oel ſeinen Oe
nehmen/alſo daß der Geſchmack gantz lieblich/wie ein friſcher Butter w
man alsdann die Aepffel in dieſem nach Belieben prägeln.

8. Will man die Aepffel kochen/ſo ſchneidet man ſelbige auch in
ben / und welgert oder weichet ſie in dem Nonnenfürtzleins-Taig / wor
ſelbige gemacht wird / hat die Köchin bey dem Eyerbacken nachzuſehen/
ſie alſo mit dem überzogenen Taig in Butter oder Schmaltz. Wann
ſo läſſet man das Schmaltz oder Butter fein wohl darvon ablauffen /
zierlich in eine Schüſſel/beſtreuet es mit Zucker.

Nota. Will man zum Uberfluß ein wenig Roſenwaſſer unter de
nehmen/ oder aber über die gebackene oder geprägelte Aep
che Tropffen ſprengen / ſo wird ſelbiges ihnen einen annu
Geſchmack und guten Geruch machen.

Aepffel werden ſonſten auch in Paſteten / Torten / und derg
in einem Ofen gebacken / auch ſonſten auſſer dieſem / w
Kernen und Schälen davon / ein gutes Aepffel-Muß od
darvon gemacht/mit Zucker und Zimmet oben beſtreuet/
auffgetragen.

2. Von Birnen.

Dieſe werden gemeiniglich in vier Theil zerſchnitten / und wa

Stiehl darvon/in einem irdenen Topff gekochet/worunter man ge-
wein-Fleisch legen kan/ will man ein wenig Wein daran schütten/
thun / sie werden von dem Wein schön roth / man solle aber des
s darbey nicht vergessen; und auff solche Weise kan man sie auch
chen.

Etliche thun den Stiehl oder Stengel von den Birnen / braten die-
ach in einer warmen Asche/ und wann sie genug gebraten/thut man
und lässets noch ein wenig auff einem Rost / darunter Kohlen ligen/
n ihnen die Haut abziehen könne / auff solche Weise werden sie eine
e und guten Geschmack bekommen/bestreuet sie mit Zucker/und trä-

Andere kochen auch gantze Kessel voll in Birn- oder Aepffel-Most /
man etwas Zucker / wann man will / Gewürtz-Nägelein und Zim-

Die jenigen Birn/ so man roh isset/ und einen guten Geschmack
haben/seynd auch die besten zum Kochen.

n Pfirsingen.

werden entweder frisch vom Baum/oder aber auch/wann sie gedör-
Küche folgender Gestalt zugerichtet:

Wann man sie frisch nehmen will / so brätet man sie nur in der A-
uff Kohlen / ziehet ihnen die Haut ab / bestreuet selbige hernach mit
ein wenig Zimmet/träget sie auff.

Will man sie gedürret kochen/thut man selbige in ein irdenes Stoll-
arinn ein wenig Butter und Wein / beneben Zucker und Zimmet /
enig kochen / und richtet es an/streuets nochmaln / ehe mans auff-
ucker.

n Quetschen.

Diese werden gleichmässig/als wie die Pfirsinge/ zugerichtet/können
Mus oder Brey gemacht/oder aber gantz auffgetragen werden/ wann
so lässet man ihnen die Haut/thut aber die Kerne herauß/sie müssen/
sotten werden/man füllet sie auch in Torten und Pastetrn/wie sel-
den Köchin bewust seyn wird.

n Mespeln.

eln werden gemeiniglich rohe gegessen / und bey dem Obst oder
ffgesetzet / will man sie aber warm zur Speise zurichten/ so kan man
und Zucker prägeln / man solle aber zuvor den Putzen oder Blume
auch den untersten Knopff des Stengels darvon thun / man streuet
ehr Zucker darüber/ ehe mans in die Pfanne thut.

Nota. Man kan ſie auch / wie die Aepffel / bey dem Feuer br
auff ſelbige Weiſe zurichten.

6. **Von Mandeln.**

Mandeln werden mehrentheils trocken bey dem Confect
wann ſie grün ſeyn / ſo ſchlägt man die harte Schale auff / thut die Ke
und ſchälet ſie / hernach etwas Roſenwaſſer und Zucker daran gethan
getragen.

Nota. Wie man ſonſten ein gutes Mandel-Muß machen ſo
in der II. Abtheilung (**vom Gemüeß**) dieſer
nachzuſehen.

Was ſonſten von den Mandeln Gutes kan gemacht werden / f
chin nachfolgends bey dem Gebackens / wie auch bey dem Confe
weitern Bericht.

7. **Von Wall-Nüſſen.**

Dieſe werden ins gemein friſch / wie auch gedürret / auffgetrag
fen keiner ſonderlichen Zurichtung; nur iſt dieſes zu wiſſen / wann ma
Nüſſe für Gäſte auffſetzen will / ſo muß man ſelbige nehmen / wann ſie
lich jung / und deren innwendiges Geripp noch weich iſt / ſolches ſticht
dem Kern / mit einem Meſſingen Meſſer herauß / ſonſten werden ſie
nen ſchwartz / thut ſie in friſches Waſſer / und läſſets ſo lang darin
biß daß man ſie auffträgen will / thut ſie alsdann auß dem Waſſer /
lich in eine Schüſſel / ſchüttet darüber ein wenig weiſſen Wein / da
werden / und ſtreuet Saltz darüber her / ſo laſſen ſie ſich gerne ſchälen / u
Rippen nehmen.

Nota. Die dürren Nüſſe kan man ein paar Tag / wann ſie ga
oder nur ein Tag und Nacht in warm Waſſer ode
gen / ſo laſſen ſie ſich alsdann wie friſche ſchälen / ſey
angenehm wie die friſchen / und kan man ſelbige h
Saltz oder Zucker eſſen.

8. **Von Caſtanien.**

1. Dieſe ſeynd männiglich bekannt / weil ſie al er gar einer ra
tur / ſollen ſelbige nicht bald rohe geeſſen werden / will man ſie aber weic
ſo ſiedet man ſie in Waſſer und Saltz ab / ſamt ihren braunen Schal
in einem warmen Serviet zugedeckt zu Tiſche.

2. Will man ſie braten / ſchneidet zuvor ein Blätlein darvon
alsdann in einer löchrichten Käſten-Pfanne / tragts hernach auch i
gedeckten Serviet auff.

IV. Von allerley Fleischwerck.

ben gesetzter Ordnung nach dieser Claß / haben wir der Köchin Unter-
eben von allerley Fleischwerck / so wohl der wilden als zahmen Thiere /
ynd:

1. Vom Ochsen-Fleisch.
2. Vom Kalbs-Fleisch.
3. Vom Hammel-Fleisch.
4. Vom Schaaf-Fleisch.
5. Vom Ziegen-Fleisch.
6. Vom Schweinen-Fleisch.
7. Vom Hirsch-Fleisch.
8. Vom Rohe-Fleisch.
9. Vom Hasen-Fleisch.
10. Vom Kaninichen.
11. Von wilden Schweinen.

Das Ochsen-Fleisch betreffend solle dasselbige nicht allein zur Abspei-
Gesindes / sondern auch guter Freunde und Gäste auff unserm Meyer-
änglich den Vorzug haben; will der Mayer oder Hauß-Vatter die
elbsten auffziehen und mästen zur Schlacht / so kan er es mit Nutzen
übrigen ist das Ungarische Ochsen-Fleisch / wann man selbiges nach
heit des Orts wolfeil haben kan / andern vorzuziehen.

Vom Ochsen hat man die Zunge / diese kan die Köchin frisch in einer
rühe sieden / also daß man sie aus Essig essen kan. Oder aber man spickt
öpeck / und brätet sie hernach am Spieß.

Wann sie gebraten / und vom Spieß abgezogen worden / so macht
Brühe von Wein / Wein-Essig / Pfeffer und Nägelein darüber; will
e Brühe gern ein wenig süß haben / so thut man Zucker und Zimmet
tliche Köchinnen werffen auch kleine Rosinlein in die Brühe / und ko-
t.

Wann man aber die Zunge dörren oder räuchern will / so
n selbige also frisch saltzen / zuvor aber wohl rein waschen / und das
davon thun; wann sie demnach gewaschen / trocknet mans mit ei-
ern weissen leinen Tuch ab / und saltzt sie alsdann ein / lässets also ein
n oder zwölffe im Saltz ligen. Man muß es aber offt im Saltzwasser
den / damit es fein allenthalben dasselbige anziehe / dann sonsten ver-
erne / hernach wickelt mans in ein Papier / mit einem Bindgarn umb-
damit der Ruß vom Schornstein nicht darauff falle / und hängt es in

Rauch auff/ſo lang/biß daß man ſiehet/daß ſie genug geräuchert/ nim
ab/und thut ſie an einen trocknen Ort.

4. **Wann die Köchin die gedörrte Zunge ſieden will** man ſie zuvor in laulecht Waſſer legen/ biß daß ſie weich wird/ herna
man ſie mit einem Meſſer fein rein ab/ und wäſcht ſie auß unterſchi
Waſſer/und ſiedet ſie auch ferner in Waſſer; will man gute Kräuter/
joran oder Timian/darzu werffen/ſo wird ſie davon wohlgeſchmack.

5. Wann ſie nun gar geſotten/ ſo ſchüttet man ſie in eine Se
läſſet das Waſſer darvon ablauffen/ und weil ſie noch warm iſt/ ſo zi
die Haut davon ab/leget und bieget ſie zierlich in eine Schüſſel.

Nota. Wann man die Zunge nicht alſobalden verſpeiſen will
man die Haut von deroſelben nicht abziehen/ ſondern d
ſen/ſonſten vertrocknet ſie/und wird gar hart.

6. Wann man aber die Zunge alſobalden verſpeiſen wolte/ o
längſte ein paar Tage halten/kan mans abgezogen mit etlichen Gewürtz
lein/nach Belieben/ſtecken/damit ſit darvon deſto wohlgeſchmacker we

7. **Den Ochſen-Schlund** anbelangend/ſo kan die Meyerin
dem Geſind verſpeiſen; will man es aber zu einem andern Neben-E
chen/ ſo thut man es wanns geſotten/auß dem Keſſel/ und ziehet
wo die Zunge angeſtanden/die weiſſe Haut darvon alſo warm ab/ zerh
macht alsdann darvon ein gemeines Bey-Eſſen/wie männiglich bekant
lich/mit halb Fleiſch-Brühe und halb Wein/ gutem Gewürtz/und
chen.

Nota. Man kan dieſes Fleiſch auch/ wann es mit andern geſo
allerhand Paſteten kochen oder ſetzen/ gleichwie wir
der Frantzöſiſchen Suppen Ollapodrida gemeldet un
tung gegeben haben.

8. **Ochſen-Füß** kan man gebührend abſieden/ hernach kalt laſ
den/und mit Eſſig/Pfeffer/auch Peterſilien klein gepflückt darauff g
aufftragen; die Ochſen-Füß ſollen aber wohl gereiniget/ geſpalten/un
auffgeſetzt werden.

9. **Den Bruſt-Kern**/ und das Beſte von den vördern Vier
Ochſens/ kan man/nach Belieben/ in groſſe Stücker zerhauen/ u
Fleiſchicht iſt/einſaltzen/welches auch von den hintern Vierteln verſtan
den ſolle; dieſes eingeſaltzene läſſet man in darzu gemachte holtzerne
Butten mit einem Deckel wohl verwahret ſtehen; es ſolle aber ein jed
Fleiſch-Kübel oder Butten einen Krahn oder Zapffen haben bey den
Raiffen/ damit man das Saltz-Waſſer davon abzapffen/ und ſolch

wo nicht alle Tag / jedoch über den zweyten Tag ablassen / und oben rauff giessen könne.

Die jenige Stücke / so man bald zu verspeisen willens / und die kleine oben aufflegen solle / kan man nach und nach herauß nehmen / weil nicht so viel Lack / oder Saltzwasser vonnöthen haben.

Wann man von den grössesten gesaltzenen Stückern auß dem Lack will / so lässet man selbige wohl absieden / und kalt werden / alsdann trägt e mit grünen darüber gestreueten Petersilienkraut zur Taffel für die er schneidet davon schmale Schnitten / und leget dieselbige zierlich auff ssel oder Teller / man leget es auch um den Salat.

Von diesem kalt gesaltzenem Fleisch kan man etliche Tag lang selbiges auffragen / und dem Haußgesind darvon jedem sein Theil geben / und bedarff man / bevorab im Sommer / so viel Kochens und Mühe nicht haben.

Will man von dem guten Ochsen-Fleisch einen mürben Braten so nimt man von demselbigen ein formliches und schönes Stück / kein Knochen oder Bein ist / spickt selbiges mit Speck / und legtes in ig / mit Pfeffer / Saltz und zerknirschten Wachholderbeeren (so man sets ein Tag acht oder zehen baitzen / kehrt es täglich um / biß daß man t / daß es vom Essig wohl durchbissen und mürb worden sey; bratet ieß.

Die Köchin solle fleissig in Acht nehmen / daß sie diesen Braten nicht allzusehr außbraten lasse / sondern dieser Braten solle noch kräfftig und safftig vom Spieß gezogen werden / und kan man denselbigen mit Fleisch-Brühe oder Wein-Essig auß der Brat-Pfanne stätig übergiessen / indeme er noch an dem Spiese steckt.

ann man diesen Braten vom Spieß gezogen / so kan man denselbigen ch Belieben) in Stücken zerschneiden / hernach eine gute Brühe darhen; man kan auch Citronen-Safft darüber drücken / und dieses Esschnittenen Citronenschnitzen zieren. Die Brühe darüber kan von ssig / Pfeffer / und andern gutem Gewürtz gemacht werden.

Will man von dem Ochsen-Fleisch ein gutes Gehäck in ein Potachen / so zerhackt man das hintere Viertel / und macht von dem das Gehäck mit Fett / gleichwie Kalb-Fleisch / und würtzet es.

Mit diesem Gehäck füllet man auch die kleinen Pastetlein / so man man auch Stichelbeeren darein thun / ingleichem klein geschnittene Ei-Schalen.

Ein gutes Bey-Essen vom obigen Fleisch zu machen / so schneidet

man von demſelbigen Schnitte zwey Finger dick / ſchlägets mit eine
ger-Holtz / daß es fein mürb davon werde / ſiedet es hernach mit W
Saltz in einem Hafen / und wann es genug geſotten / ſo thut man We
nach Belieben / und gutes Gewürtz / benebenſt ein wenig Pomerantzen-
daran; will man auch Lorbeer-Blätter darzu thun / werden dieſelbi
Eſſen einen guten Geſchmack machen.

16. Will man von beſagten hintern Viertheil die gröſte S
cken / ſo ſolle man zuvor den Speck in Saltz und Pfeffer umwelgern / zu
das Fleiſch mit einem Roll-Holtz wohl zerſchlagen / daß es fein safftig u
werde.

Nota. Vom hintern Viertheil kan man die gröſten Stück
gleichwie man das Schweinen Fleiſch zu ſaltzen pfl
ſolle es aber zuvor auch mit dem Roll-Holtz ſchlagen
es nicht allein mürb / ſondern nimmt das Saltz deſto
wann es nun im Saltz lang genug gelegen / auch off
wendet worden / ſo thut mans heraus / trocknet es ab /
gets in Rauch.

17. Die Stücke / ſo an den Käulen ſitzen / ſchicken ſich wohl zum
und kan man auch darvon ſo gute Paſteten machen / als vom Sähmer
der Köchin zur Nachricht geſchrieben wird / damit ſie von dergleichen a
Vorrath haben möge.

18. Das Schwantzſtück kan man auch ſieden / oder fricaſſire
darf man dieſes wohl guten Freunden aufftragen / weil es unter die Her
gerechnet wird.

19. Letzlichen / was hier oben vom Ochſen-Fleiſch kürtzlich a
worden / hat die Köchin ebenmäſſig vom Kühe-Fleiſch gleichen Nachr
was ferner beyderſeits vom Ingewaid und Geräuſch / vor Eſſen kö
macht werden / iſt ſolches einer jeden Bäurin ohne unſern Unterricht b
und ſtellen wir es der Köchin unſers Mayer-Hoffs frey / daſſelbige
ſind / Arbeitern und Taglöhnern ſo gut zuzurichten / wie es ihr beliebig.

20. **Will man gutes Ochſen-Fleiſch auff eine ſonderb**
räuchern / daß man daſſelbige inner zwey oder dreyen Tagen eſſen kö
die Köchin ſolches nachfolgender Geſtalt zu thun:

1. Man nimmt eine Multer oder Schüſſel / machet zuvor d
gar heiß / und leget das Fleiſch in die Multer ſamt dem Saltz / und ſo
es in demſelbigen / ſo giebt es ein Waſſer; dieſes Saltz-Waſſer ziehet
dann ins Fleiſch / nehmets heraus / hänget es in Rauch auff / ſo kan r
zwey oder dreyen Tagen ſchon kochen und eſſen / und wird daſſelbige ſch

Das Fleisch kan man auch zum Uberfluß auff nachfolgende Weise
Räuchern zurichten/nemlich:
Man nimmt das Fleisch/oder die Zunge/wie man solche frisch in die Brü-
zet/saltzet es wohl ein/ lässets ein Tag drey oder vier im Saltz-Wasser li-
nach nimmt mans heraus/wäschet das Saltz und Blut wohl darvon/
ets in ein saubers Geschirr darnach nimmt man die Saltz-Brühe / und
in einem Kessel oder Pfannen übers Feuer/und lässets ein wenig sieden/
s also anfängt zu sieden/ so saumet mans sauber ab/ und diß so lang/biß
nicht mehr saumet / lässet hernach diese Brühe kalt werden/und schüttet
er über diß Fleisch oder die Zunge /lässets vierzehen Tag darinnen ligen/
hernach heraus / trocknet es ab/ und hängets in Rauch/ räuchert es A-
nd Morgens mit Wachholderbeer.

Nota. Das Wildbrät kan man auch also machen/allein mit diesem Un-
terscheid/daß man die Brühe reinige/ und so mans wieder kalt
an das Wildbrät thut/ so lässet mans daran stehen/und schlägt
das Fäßlein zu/so bleibet es lang würig und gut.

t. Bey der Räucherung des Fleisches / hat die fleissige Köchin auch
hen zu wissen / **wie sie gute Würst von Ochsen-Fleisch in den**
machen solle.

Man nimmt zehen Pfund von dem guten Fleisch / so man sonsten zu dem
aussucht/und hacket dasselbige wohl klein/thut darunter ein Hand-voll
nd anderthalb Maaß Wasser / und wieder eine Handvoll Saltz/dar-
mt man auch drey viertheil Pfund Speck / klein gewürffelt geschnitten/
t solches unter das Gehackte / und alsdann noch anderthalb Maaß
/alles wohl durcheinander gerühret/darunter thut man auch zwey Loth
t gestossenen Pfeffer / füllets mit einander in grosse rinderne Därme/
fein umb/ daß sie oben und unten nicht auslauffen / legets in einen Ha-
hwert es etwas / lässets einen Tag drey oder vier darinn ligen / thut es
macht Bendel daran/ je zwo und zwo zusammen/ hänget es in Rauch/
icht gar zu nahe zu dem Feuer/lässets vierzehen Tag lang im Rauch hän-
ist es genug; man muß es aber / ehe man sie in den Rauch auffhängen
y dem Ofen zuvor wohl trocknen.

t. **Gute Kindere Würst zu dem Salat zu machen.**

Man nimmt zu vier Pfund magern Rind-Fleisch auch so viel Schwei-
ktes klein untereinander / thut darzu neun Loth Saltz und drey Loth
t zerknirschten Pfeffer; wann es nun genug gehackt / rühret man un-
Gehackte zwey Pfund gewürffelt-geschnittenen Speck/füllet es hernach
t auff einander in grosse Leber-Würst-Därme / und sollen dieselbige
ohl gewaschen/hernach in ein saubers Geschirr geleget/und ein Hand-

voll Saltz darauff über Nacht stehen lassen / alsdann auß dem Saltz di
mer wieder abgewaschen/und obgelehrter massen gefüllet / ferner dieselbig
bunden/in eine Schüssel geleget / mit Saltz besprenget/ und über Nacht
ligen lassen/hernach für den Ofen auffgehänget / und trocknen lassen / a
so lang verwahret/biß daß man sie kochen und brauchen will.

Nota. Das Viehe / worvon man diese Würst machen will/solle
nehmenden Mond geschlachtet seyn / so bleibt das Gefü
satt; wo aber im abnehmenden Mond solches geschey
fället es in den Därmen zusammen / und wird leer / a
weitem nicht so gut/als auff vorige Weise.

23. Auff vorbesagte Weise werden fast auch die Italiänische W
so zu dem Salat gut/auff folgende Art gemacht:

Man nimt zu drey Pfund Ochsen-Feisch fünff Pfund Schweinen
zwey Pfund Speck und zwey Loth gröblicht gestossenen Pfeffer / beneben
zehen Loth Saltz; man solle aber alles wol klein hacken/und den Speck wü
darunter schneiden / für dem Ofen trücknen / und nicht in den Rauch a
gen.

24. Andere gute Rinderne Würst zu machen / kan die Köchi
nehmen: Zwey Pfund Ochsen- und drey Pfund Schweinen-Fleisch
gehackt/und darunter zwey Pfund Speck/ sieben Loth Saltz / zwey Lot
fer/und ein Maaß Wasser / alles wohl untereinander gerühret/und na
lieben in Därmer eingefüllet.

25. Ein gutes Bey-Essen von Ochsen-Fleisch kan die Köchin a
serm Meyer-Hofe nachfolgender Gestalt zurichten:

Man nimt einen Rindern Braten/und brätet ihn kühl ab / ziehet ih
Spieß / und schneidet Stück oder lange Schnitten darauß / thut es i
Hafen / giesset gute Fleisch-Brühe daran / machets mit Essig sauer/ sa
von Zwiebeln Scheiben breit/und röstet sie im Schmaltz/seihet hernach d
ge fein sauber wieder darvon / und schüttet die Zwiebeln in das Fleisch
Hafen / es sollen aber ziemlich viel Zwiebel seyn / lässets wohl sieden / ri
um/saltzets und würtzet es / decket es zu / so man nun solches essen will/
tet man an.

Nota. Wann man die Zwiebel zuvor absonderlich mit Wass
det / und das Wasser darvon abgiesset / hernachei
Schmaltz geröstet/ und zu dem Fleisch in den Hafen vorl
massen gethan / wird sehr gut und annehmlich seyn / i
Zwiebeln durch das Sieden der rauhe Zwiebel-Gesch
nommen / dargegen werden sie süß und lieblich zu ess
Diesen Handgriff schencken wir der Köchin / zu f

Nachdencken / indeme man auff dieſe Weiſe die Zwiebel auch bey andern Eſſen wohlgeſchmack und lieblich / ja auch von citel Zwiebel einen Salat machen / und bey ſaurem Gebratens ſolches mit zurichten kan.

nd-Fleiſch auff Holländiſche Art zu räuchern.

nimt das hintere Viertheil von einem fetten Ochſen / ſaltzt es wohl n Cöllniſchen oder See-Saltz (wann mans haben kan) vier oder g lang / darnach hänget man es auff / läſſets einen Tag lang hangen pffen / wickelt hernach ſelbiges in ein dünnes Tuch / und hängets in ß daß es genug. Wann mans eſſen will / ſo ſolle man es fein mürb d hernach zu dünnen Schnitten ſchneiden / zum Salat auffgetragen.

nd-Fleiſch einzuſaltzen / daß ſichs faſt ein halb Jahr lang hält.

n nimt das hintere Stück Rind-Fleiſch / und kocht es recht mürb / n kleine Stücklein mit einem guten Theil Fett / würtzt und ſaltzt es / ts mit geſchmoltzen Butter oder Schmaltz in etliche Häfen ein. So darvon eſſen will / kan mans auff unterſchiedliche Weiſe zu und anmlich / man ſchneidet Aepffel in kleine Schnitten / und ſtofet ſie / thut ne Corinthen oder Weinbeerlein / hernach wann es wohl geſtofet / gehackten Fleiſch darzu / wohl durch einander gemenget / und auff itten auffgetragen.

o-Fleiſch-Würſt oder Haussiſſen auff Holländiſche Art zu machen.

n ſchneidet Rind-Fleiſch fein klein / würtzt und ſaltzt es nach Belieben / hernach in einem Mörſel / füllet es hernach in ſaubere Därm / hernach ſo viel Saltz ins Waſſer / daß es ein Ey tragen kan / und kochet es / läſſerden / leget die Würſt darein.

a. Dieſe Wurſt kan man ſolcher Geſtalt von Michaelis biß in den May friſch behalten.

f-Kern von einem Rind auf Engliſche Manier für Gäſte köſtlich zuzurichten.

n nimt ein gutes fettes Bruſtſtück von einem Rind / thut das Bein-Knochen darauß / thut es in ein tieffes Geſchirr / und gieſſet Waſſer biß daß es bedeckt werde / wendet es des Tags dreymal nach einander dann gieſſet man auch ſo viel Waſſer / Wein und Wein-Eſſig darres auß dem Waſſer genommen worden / ſo viel / daß es ebenmäſſig ckt werde / läſſets 24. Stund lang darinn ligen / thut es alsdann herockuet es mit einem Tuch ab.

Ferner

Ferner nimmt man Muſcat-Nuß/Imber/Nägelein/Zimmet u
ſcat-Blüh / eines ſo viel als des andern / alles klein geſtoſſen / und m
Handvoll Saltz vermiſchet / ſaltzt damit das Fleiſch auff beyden Seit
rollet es hernach zuſammen/bindet es mit einem ſtarcken Bindgarn veſt
men/thut es in einen Topff / machts auch in ein Taig oder Paſtete/ ſet
den Ofen mit Hausbacken Brod; wann mans ausgenommen / ſo läſſ
kalt werden/iſſet es mit Senff und Zucker nach Belieben in Schnitten
tragen.

Rind-Fleiſch zuſammen gerollet / auch auff Engliſche Art.

Man nimmt das weiche Bauchſtück von einem Rind/machet von
nen-Waſſer und gutem Saltz eine Saltz-Lacke/daß es ein Ey tragen ma
tet alsdann das Rind-Fleiſch von einander in der Mitten/alſo daß es zu
len geben kan/und zichet die Haut davon ab/leget hernach das Fleiſch in
Lacke oder Saltz-Waſſer/ thut darzu vier Pfund Fett / und läſſets eine
darinn ligen.

Weiter nimmt man zwo Handvoll Salbey / hackt ſie klein / u
Loth Pfeffer/vier Loth Nägelein/und Muſcat-Blumen auch ſo viel/ing
ſechs groſſe Muſcat-Nüſſe/zerſtöſſet dieſes Gewürtz/ und vermiſchet es
Salbey/ darzu thut man auch ein Handvoll Tragon klein gehackt / u
Händ voll Saltz: dieſes ſtreuet man alles auff das Rind-Fleiſch / un
es alſo zuſammen/und bindet es veſt/thut es hernach in einen Hafen oder
darnach ſchneidet man das Fett / und thut es darauff / gieſſet darüb
Rhein-Wein und etwas mehr Waſſer / ſetzets in Ofen / wann man B
cket/verkleibet den Topff oder Hafen mit einem Deckel gar wohl zu / läſſ
gantze Nacht darinn ſtehen/hernach nimmt mans heraus/und wendet e
und macht den Topff wieder beheb und dicht zu / läſſets wieder ſtehen
den nechſten Morgen/thuts heraus/und hänget es in Rauch /ſo nicht zu
ſeyn ſolle/ auff.

Wann man es auffſtragen will/ ſo ſchneidet mans zu Scheiben/ u
ſolches mit Senff und Zucker nach Belieben.

Rindern Schwantzſtück zu ſtofen.

Man kocht ein Rindern Schwantzſtück nur halb gar/ thut es hei
einen Topff/gieſſet darüber den vierdten Theil einer Maaß ſeines eigen
gen Waſſers/ und hernach ſo viel weiſen Wein/ thut darinn eine halbe
voll Cappern/ingleichem ſo viel Fenchel/auch eingemachte Cucumern/ſ
ne Schnitte zerſchnitten / mit etwas Muſcat-Blumen / Muſcat-N
Saltz/decket es wohl zu/und bäckt es/ trägts zu Tiſch mit Brodſchnit

Rinds-Zungen zu räuchern.

an lässet die Zunge im Saltzwasser/ darinn auch Pfeffer ist/ eine Wo-
ligen/ hernach macht man die Saltz-Lacke/ und lässets vierzehen Tage
nn ligen: hängets hernach in Rauch/ biß daß sie genug gedürrt.

2. Vom Kalb-Fleisch.

ann wir nun in vorhergehendem der Köchin die meiste Vortheil/ in
ng des Ochsen-Fleisches/ angewiesen/ und aber **das Kalb-Fleisch**/
iner guten Nahrung/ dem schwachen Magen das natürlichste/ und/
iner Eigenschafft/ das beste/ so wohl für Krancke als Gesunde/ gehal-
/ als wollen wir auch von demselbigen/ so viel als man in unserer Kü-
ssen vonnöthen haben wird/ kürtzliche Anleitung geben/ und folget
:

stlich/ **von dem Hertz/ Miltz** und **Lunge** kan man ein vornehmes
en machen auff nachfolgende Weise:

Besagte drey Stücke/ nemlich/ das Hertz/ Miltz und die Lunge nimt
) zerhackt es mit einander in kleine Stücklein/ thut solches in eine Pfan-
kochts mit Wasser und Saltz/ thut darzu Butter oder klein zerschnit-
peck.

Wann es alsdann fast gar und genug gesotten hat/ so thut man
würtz darunter/ auch ein wenig Zwiebeln (obgelehrter massen) in-
Wein/ oder Wein-Essig/ beneben Citronen- oder Pomerantzen-
/ und ein wenig von guten Küchen-Kräutern/ als Majoran/ Ti-
der ein Lorbeer-Blättlein/ daß es darvon wohlriechend und geschmack

So nun dieses auch wohl mit einander gesotten ist/ und die Köchin
e weisse Brühe darüber machen wolte/ so kan sie süssen Rahm/ oder
rdotter/ mit ein wenig Essig zerklopffet/ darüber thun/ richtet es an/ und
sdann auff.

as die **Leber** anbelanget/ so werden von demselbigen unterschiedliche
rnehmlich aber nachfolgende darvon zugerichtet:

Die Leber wird gespickt/ mit Speck/ wie man sonsten ein Stück
picket/ hernach wird sie in einem irdenen Stollhafen/ mit Butter/
nd Gewürtz/ zugedeckt und gedämpfft gebraten.

ta. Will die Köchin hernach eine gute Brühe über diese zugerich-
te Leber machen/ so stehet es ihr frey/ und schickt sich zu sol-
cher Brühe **das Miltz** gar wohl/ weiln es eine feine dicklich-
te Brühe giebt.

Will man die Leber am Spiesse braten/ so solle man sie offt

mit heissem Butter betropffen / hernach auch eine gute Brühe darüb
chen / weil die Leber ohne Brühe sonsten etwas streng / von der Brühe
wohlgeschmacktes Essen giebet; Man solle sie derowegen im Braten stä
feuchten.

Oder: Man nimt eine Kalbs-Leber / ädert sie fein sauber ab /
und spickt sie mit Speck durchauß fast wohl / und saltzts / schlägts in ei
lein / steckt es an den Spieß / und brätz / träuffts mit Schmaltz oder
lassenem Speck / wie einen Braten / nimt hernach ein Schmaltz /
ein wenig schön Meel darein / thut Fleisch-Brühe und ein wenig Es
an / samt Imber / Pfeffer / Nägelein / Saltz / und einen guten Su
lassen / schüttet es über die gebratene Leber / man mag es gantz oder in S
also machen.

3. **Von der Leber ein gutes Bey-Essen** zu machen: S
die Köchin die Kalbs-Leber / wann sie wohl gewaschen / also roh / und s
Schnitzlein nach Belieben darvon / leget selbige auff einen Rost / salt
trocknet es wohl ab / thut es hernach in einer Pfanne mit Schmaltz ü
Feuer / und röstet es darinnen / machet hernach von Fleischbrühe und gu
würtz / insonderheit von Nägelein / eine gute Brühe darüber / und
es an.

4. **Auff eine andere Weise** kan solches nachfolgender Ge
macht werden.

Man schneidet die Leber zu kleinen Schnitzlein / welgert hernach s
schönem Meel / röstet es in einer Pfañe über dem Feur mit Schmaltz / s
würtzet es mit ein wenig Pfeffer und mehrertheil Imber / träget es also
auff; will man aber über dieses eine gute Brühe machen / kan dieselbige
ber Fleischbrühe / Wein / oder ein wenig Wein-Essig gemacht werden.

5. **Von der Leber** macht man auch **Leber-Vögelein** nach
massen:

Wann die Kalbs-Leber wohl gewaschen und geädert / auch rei
schen worden / so schneidet man von derselben Schnitzlein / ohngefe
Quer-Finger breit / Fingers lang / und vier Messer-Rucken dick / lege
und zwey gleicher Grösse neben einander / so viel als man zu machen in
ist; hernach nimt man Saltz / Imber / Pfeffer und gestossen Nä
durch einander gemenget nach Belieben und Gutdüncken / bestreuet de
Leber-Schnitzlein / ein jedes auff eine Seiten / schneidet alsdann vom
Speck schmale Scheiblein / nur Messer-Rucken dick / in Grösse de
Schnitzlein / und legts auff ein Leberschnitzlein / so zuvor mit Gewürtz übe
worden; deckt es mit dem andern zu / und also handelt man mit allen /

wiſchen zweyen Kälbern-Leberſchnitzlein ein geſchnittener Speck zu li-
et.

lich ſo nimt man das Kalbs-Netz / ſchneidet von demſelbigen ge-
tücklein / ſo groß / daß man damit ein jedes vor zugerichts dar-
n könne / würtzet die zugerichte Lebern alsdann auch auff beyden
ſſen / und legts in das Netzlein / ſchlägts an den vier Enden über-
und hefftet ſolches in der Mitte / wo es übereinander geſchlagen /
kleinen höltzern Spießlein / ohngefehr eines kleinen Fingers lang.
nn ſie nun alle eingewickelt über einander geſchlagen / und mit dem
geſpießt oder gehefftet worden / ſo legt man ſie auff einen Roſt / und
ff glüenden Kohlen fein anfangen zu braten / und auffzulauffen / als-
mit ſie auff dem Roſt nicht anbrennen / ſo thut man ſie in eine Pfanne
naltz / und röſtet ſie darinn / biß daß ſie gar werden.
nn man nun ſiehet / daß ſie genug / hebt mans mit einem Schaum-
dem Schmaltz / läſſets darvon ablauffen / legets hernach zierlich in
ſſel / thut die höltzern Spießlein darvon / macht geröſtet Brod dar-
man ſonſten über Kramets-Vögel oder Lerchen pflegt zu thun / und
iſch.

a. Dieſes iſt ein ſonderbares Eſſen / und nicht jeder Köchin be-
kandt / dienet inſonderheit für Gäſte / und kan ſolches / in
Mangel der Vögel / an deroſelben ſtatt auffgetragen werden /
und hat man dieſen Vortheil darvon / daß es bald gemacht / we-
nig koſtet / und keinem die Beine darvon im Halſe zu ſtecken
kommen.

Wie man einen guten Leber-Kuchen machen ſolle / iſt ſelbi-
er Köchin gemein / und zuvor wiſſend / wir wollen aber zum Uberfluß
ndes ſetzen:

n hacket und ädert die Leber fein klein / unter das Gehäck thut man gu-
rtz / nemlich Saltz / Imber / Pfeffer / Nägelein / und dergleichen / dieſes
man in das Kalbs-Netz / ſchlägets über einander / entweder viereckicht
/ hernach in einen irdenen Stollhafen gethan / darzu ein wenig Fleiſch-
ſchüttet / und darinnen ſieden laſſen / hernach wann es wohl eingeſot-
nur eine kurtze Brühe hat / ſo ſolle man Schmaltz oder Butter daran
in dieſem prägeln / auch oben einen eiſern Deckel über den Hafen legen /
lüende Kohlen / alſo daß es oben und unten ſchön gelblicht-braun wer-
n ſamt der Brühe und Schmaltz anrichten.

. Unter das Gehäck ſolle die Köchin nicht vergeſſen / Schmaltz /
Butter / Speck / oder gut Ochſen-Marck zu thun / darvon

es fein mürb wird / will man auch von Eyern etwas d
thun / wird solches nur desto besser seyn.

7. **Wie man vom Kalbs-Kröß gute Würstlein m**
können / kan solches geschehen / wie wir nachgehends bey den Schweine
ten wollen ; diese Würstlein seynd trefflich gut / und riechen nirgends n
weil die Kälber nichts essen / sondern nur saugen.

Nota. Man kan von Kalbs-Fleisch auch andere gute Würst
chen / so man Fugitella nennet : nemlich / m
Kalb-Fleisch / lässet selbiges in Wasser im Sud n
quällen / hernach thut mans herauß / hacket es klein /
gut Theil Speck darunter / darzu Saltz und Majora
eine gute Fleisch-Brühe / schlägets in ein Kalbs-Netz
wie Würst / bindet es auff einen Rost oder Brat-P
treiffets mit Butter oder Faisten / man kan auch E
unter thun.

8. **Von der Kalbs-Schulter** kan die Köchin ein Stück n
wo sie will / und kan selbiges sieden. Das Schulterblat kan sie auch
und braten ; oder / sie kan es auch gantz lassen spicken / braten / und
Schmaltz oder Butter betrieffen.

9. **Die Kalbs-Brust ist gut zu sieden.** Will man sie a
ten / so füllet man sie mit geröstem weissen Brod / Eyer und guter Wür
ein wenig Timian / oder andere wohlriechende Kräuter darunter.

10. **Das Kalb-Fleisch vom Hals / Schulter oder Br**
mit einer guten Brühe folgender Gestalt gemacht werden :

Man lässet das Fleisch in Wasser sieden / thut es hernach herauß
absonderlichen Stollhafen / wirfft etliche Löffel voll gestossen Semme
darüber / benebenst Mußcat-Blühe / Majoran / und vergesset des Saltze
schüttet die Brühe / worinnen es zuvor gesotten / wieder darüber / lässets
ner Glut wieder zugedeckt einsieden / hernach letzlich ein Stück Butter da
than / wann es zergangen / und sich wohl unter der Brühe vermenget / s
man es an / und dieses wird ins gemein eine Majoran-Brühe genennt /
wohlgeschmack und gut.

11. Will man aber den Majoran darvon lassen / und eine P
Brühe darüber machen / so siedet man es / wie zuvor / giesset hernach
Wasser / worinn es gesotten / darvon / und macht von halb Wein und
samt dem Gewürtz / auch Citronen-Schalen / eine gute Brühe darüber / w
von bey den Pasteten noch fernere Anleitung gegeben wird.

12. **Wie man gute Kälberne Schnitzlein** zurichten solle /
Köchin hiervon zu wissen / daß dieses auch ein gutes Essen giebt / und

nen Häusern einer hochverühmten Reichs-Stadt im Gebrauch / und ches auff nachfolgende Weise gemacht:

Man schneidet von einem Kalbs-Stotzen oder Schlägel / insonder- Winter / wann derselbige gefroren / fein lange dünne Schnitz oder ten herab / schlägt alsdann dieselbige mit dem Messer-Rucken / thut ein mber mit Saltz / Pfeffer / Salbey und Majoran-Blätlein / oder dürr t / darein.

Ferner nimt man das Faiste von einem Ochsen / schneidet von dem- lange Schnitz darauß / gleichwie man vom Speck breite Schnitze / wann man darvon den Spick-Speck machen will / leget solches über und wickelts über einander / wie eine Rolle / steckets an ein Spieß / und raten / träuffts mit Butter / und so man es anrichten will / so giesset s Abgeträuffte darüber / und trägets also auff. Oder:

Man nimt vom Kalb-Fleisch / lässet selbiges im Sud auffquellen / nach so viel Ochsen-Faiste / und zerhackts / darzu auch Petersilien / Sal- Majoran darunter / macht darnach breite Schnitze darvon / zerklopfft it einem Messer-Rucken / und nimt das vorgemeldte Gehäck / streicht darauff / und wickelts über einander / darnach ein Netzlein darüber; das und die Schnitze müssen auch zuvor gesaltzen werden / steckt es an ein in / lässets braten in einer Pfanne / und nicht auf dem Rost / es solle aber raten / und offt umgewendet werden.

Einen gespickten Kalbs-Braten zu machen / so nimt man ei- Kälber-Keule / und spicket dieselbige gantz klein / und das Fleisch vom biß an das Gelenck gantz abgethan / hernach legt man solchen (wann einen halben Tag lang in eine kräfftige Brühe / steckets ferner an den nd lässets langsam braten / befeuchtet dieselbige unter der Zeit des bra- mit besagter Brühe / und last solche Brühe in der Brat-Pfanne / da- rinn auffsiede / und dicker werde.

ta. Die Köchin kan diesen Kalbs-Schlägel so lang braten / biß daß er bräunlicht und fast schwartz / wie ein Wildprät / siehet / her- nach im Anrichten Capern darüber / samt der Brühe / thun.

Man kan sonsten dieses Stück auch sieden mit einer kurtzen Brühe / die junge Wälsche Hüner machet / und wann man es anrichtet / zer- mans in lange Schnitten / damit man alsobald ohne Vorgeschnitten en könne.

ere Köchinnen backen die Schnitten in einem Nonnenfürtzlein-Taig / er zuviel Mühe kostet / auch man die Schnitten in der Pfannen nicht wenden kan / als stellen wir es unserer Köchin frey / solches zu thun oder

14. **Vom hintern Viertheil** kan die Köchin das dicke Fleisch v dünnen absondern / und hernach selbiges allein mit obbesagter Brühe o trocken braten / aber man solle solches nicht sieden / wie anders Fleisch.

15. **Die Nieren** anbelangend / so an diesem hintern Viertheil und man gute Nieren-Schnitten darvon machen wolte / solle man sa selben Fett hinweg nehmen / hernach selbiges zerhacken / Saltz / Gewürtz wenig Peterſilien und Zwiebel daran thun / unterdessen aber ein S Brod auff dem Rost geröstet / und so es noch warm / schmieret man diß darauff / bäckts in einer Pfanne im Schmaltz / also daß es fein aller braun / und eine Kruste bekomme. Will mans im Aufftragen mit Z streuen / so solle ein wenig Zimmet und Nägelein darunter seyn / und de der Schüssel auch mit Zucker bestreuen. Oder

Man hackt die Nieren samt ihrem Fett und dem nechsten weichen sten Fleisch / so daran gestanden / saltzt / und würtzt es mit Imber / Pf Muscat-Blumen klein zerstossen oder zerschnitten / klopfft etliche Eyer / denne man viel Gehäcks machen will / rührts wohl durch einander / un selbiges fein rund und in der Mitte hoch erhaben auff die geröste We ten / bäckts hernach in einer Pfanne im Schmaltz / biß daß sie schön bra gelb / und also gar werden / trägets hernach obbesagter Weise mit o Zucker auff.

Nota. Die Köchin hat aber diß in Acht zu nehmen / daß man mei Nieren auff jetztbesagte Weise nicht roh / sondern wann ren-Braten gar / selbige erst darvon nimt / und solcher wie gewiesen worden / zurichtet.

16. **Von dem Kalbs-Schlägel ein gutes Bey-Esse** chen: So nimt man das Fleisch von dem Bein herab / schneidet solch Belieben / und thut es in eine Schüssel / giesset Wasser darüber / her Schnittlein Speck oder Butter / darbey Saltz / Gewürtz / Wein oder e Wein-Essig und Zwiebel; Item / ein Lorbeer-Blat / beneben ein weni nen-Schalen / mit einer Schüssel zugedeckt / und auff einer Glut-Pfan lassen.

17. **Auß vorigem Fleisch eine gute Topff- oder Hafen-** zu machen / so kan man vorbesagtes mit klein gehacktem Ochsen-Fett einer guten Brühe in den Topff thun.

Hat die Köchin vom gebratenen Hammels-Kolben den außge Safft oder Brühe / worvon wir oben gesagt / und ein wenig Citrone darunter / so kan sie es drüber thun / es wird nur desto besser seyn.

Wann man nun vermeynt / daß es bald gar und genug gesot so thut mans herauß in eine Schüssel / und lässets so lang auff einer

nan sie zu Tische trägt / damit das Ochsen-Fett nicht bestehe oder ge-

Von eben diesem Gehäck kan man gute Kalbs-Knöpfflein oder kleine Würstlein machen / und würtzet selbige / wie man das Gefüll bey den Hünern machet.

nn man von obigem Gehäck Würstlein machen will / so solle man kei-ien noch Zwiebel darein thun; dann darvon wird sonsten das Kalb-er / und verdirbt.

Wie man gute Kalbs-Würstlein machen solle / kan solches der Gestalt geschehen:

n nimt die Kalbs-Leber und Lunge / jedes halb / und hackts unter ganz klein / saltzts und würtzts nach Belieben / schneidet hernach eiste darzu / jedoch nicht gar zu klein / machts mit einem Milch-n / füllet es in Ochsen- oder andere Därme / lässets ziemlich leer / bin-eyden Orten zu / legets in ein Saltzwasser / seuds und trocknets auff ab.

Ein gutes Essen von Kalbs-Schwäder.

n kocht oder brätet den Schwäder / thut darzu kleine Rosinlein / ge-kleingeschnittene Datteln / nimt hernach den Dotter von zwey frisch-yern / und ein klein Semmel-Brod fein geschnitten / würtzt es mit altz / Muscat-Nüß und Zucker / druckt den Safft von Pomerantzen ien darein / legts zwischen zwo Scheiben mit Butter angerührtem kt oder krösch t es.

in köstliches Bey-Essen vom Kalb-Fleisch auff Englische Manier.

n hackt Kalb-Fleisch gantz klein / vermischt es mit geriebenem Brod / Datteln / Muscat-Nüß und Zucker / mit ein wenig Rosen-Wasser / enig Saltz / und zwey oder drey Eyern / wärmet es zusammen über ei-feuer und rühret es stättig um / biß daß es ein dicker Fleisch-Taig wer-twas darvon / legets auff dünn-geschnitten Brod / so zuvor in Eyer-gedunckt / krösch t hernach diese auffgetragene Schnitten / biß daß sie nd trägt sie zu Tisch / mit Gewürtz und Zucker bestreuet / zum andern einer Gastereyn.

e Kalbs-Brust in einer Brühe wohl geschmack zuzurichten.

n nimt die Bein und Knochen auß der Kalbs-Brust / legt hernach hin frisches saubers Wasser / biß das Blut sich herauß zichet / thuts ssets trocknen auff einem saubern Tuch.

Fer-

Ferner nimt man allerley gute wohlriechende Küchen-Kräu
stossene Muscat-Nüß / Zimmet und Imber / Limonien-Schalen
Stücklein zerschnitten / alles durcheinander gemischt / und solches
dig in das Kalb-Fleisch gestreuet / rollet und bindet es starck zusammen
hernach im Wasser mit Saltz sieden / thut das Kalb-Fleisch darein / schä
fein sauber ab / thut auch ein Büschlein wohlriechende Kräuter darein /
cket es zu.

Wann es nun bald gekocht ist / so wirfft man ein wenig dünn ges
Muscat-Nüß darein / und ein gut Theil Muscat-Blühe / und eine Li
klein zerschnitten / lässets also in der Brühe ligen / trägets zu Tisch mit
Essig / worinn ein wenig Fenchel geschnitten / oder nur allein.

Nota. Auff diese Art kan man auch das Halsstück / ohne Außne
der Knochen / zurichten; man kan auch / so man will / die B
gebunden lassen.

Ein gehacktes Bey-Essen von Kalbs-Füssen auff Englische Art.

Man nimt zwey Kalbs-Füß / kocht sie mürb / und ziehet die H
schneidet sie gantz klein mit der Krumme von zwey Semmel-Brod / du
ander vermengt / also daß mans nicht unterscheiden kan / was es sey.

Alsdann nimt man ein halb Pfund Ochsen-Fett klein geschnitt
Dottern und das Weisse von Eyern / rührt es wohl durch einander: d
nimt man ein Handvoll kleine Rosienlein / mischt alles durch einander
nig Saltz / und etwas gerieben Muscat-Nüß und Zucker / oder was man
für Gewürtz haben will / thut es hernach in ein Kalbs-Netz / so wie ein S
zusammen genehet seyn solle / darnach thut man ein gut Theil Ochsen-
darzu / bindet es in ein Servier, lässets zwo Stund lang in Wasser
Nehmts herauß / und besteckt es mit abgeschälten Mandeln / giesset
Weinbeer-Safft / Butter und Zucker.

Kalbs-Klöß auff eine sonderbare Art zuzurich

Man nimt ein hinter Viertheil von einem Stück Kalb-Fleisch
es gantz klein / und thut darunter Petersilien und Timian; verm
hernach mit geriebenem Brod und kleinen Rosienlein / auch zweyer
wohl geklopfft; würtzt solches mit Nägelein / Muscat-Blühe / Pf
Saltz: hiervon macht man nun Ballen mit den Händen / wie man
die Klöß machet / kochet selbige in einer Schüssel mit Butter und Ha
Brühe über einer Kohl-Pfanne / schüttet auch / so man will / ein wenig
lein darzu / wann es gekocht / so richtet man es auff Brod-Schnitten
trägts zu Tisch.

in ander gutes Bey-Essen von Kalbs-Fleisch.

Man schneidet das Fleisch gantz dünn/klopfft es hernach mit einem Roll-
alger-Holtz / biß daß es fein mürb werde: saltzet es ein wenig / und
s in einer Pfanne ohne eintzige Feuchtigkeit. So es nun genug gekröschet
so nimmt man etwas Butter und das Fett aus der Pfanne / und ein
Wein-Essig und Limonien-Safft / alles in eine Schüssel / giesset eine
darüber / lässets auff einer Kohl-Pfanne ein wenig auffkochen / setzet es
e.

Einen Kalbs-Kopff zu stofen.

Man thut den Kalbs-Kopff zuvor wol gereinigt und gewaschen/in einen
nd kocht denselbigen in weissem Wein und Wasser/und wann er mürb
so schneidet man die eine Helffte des Kopffs in kleine Stücklein: her-
neidet man etliche Austern/ und mischt alles untereinander / darzu thut
ch Muscat-Blumen und ein wenig Austern-Brühe: darzu kan man
ardellen thun/wann mans hat. Das Gehackte alles zusammen in ei-
üssel / und macht eine Brühe darüber mit Eyerdottern / deckt alles mit
ern halben Kopff zu/und trägts zu Tische.

Eine Kalbs-Brust zu kochen.

Man kocht die Kalbs-Brust mit Wasser und Saltz / thut darzu wol-
ende Küchen Kräuter / lässets sieden / biß fein mürb wird / darnach
man etwas von der Brühe/und macht sie dick mit hart-gesottenen Ey-
t das Fleisch auff eine Schüssel/ thut Weinbeer-Safft/ Butter und
in die Duncke / und macht sie dick mit rohen Eyerdottern/ so gerührt
ssen/und giesset sie über das Fleisch/welches auff Brodschnitten gelegt
t/trägts auff.

Von Kalbs-Fleisch ein Gehackts zu machen.

Man nimt eine halbe Kälberne Käule/und schneidet sie in dünne Schnit-
ckt es an beyden Seiten wol mit dem Rucken des Messers: nehmt als-
olschmeckende Küchen-Kräuter / hackt sie klein / darzu sechs Eyerdotter
m Weissen wol geschlagen / thut es in eine Schüssel samt dem Fleisch
äutern/ samt ein wenig Saltz und Wasser nach Belieben/ arbeitet es
Händen wol durch einander / thut es in eine Brat-Pfanne / darnach
an den halben Theil mit ungesaltzener Butter/darzu thut man alsdann
hr Butter und Wein-Essig / lässets zwischen zwo Schüsseln auff den
fein gemächlich stofen/und wendet es offt umb.

Einen Kalbs-Kopff gantz zu braten.

Man nimmt einen Kalbs-Kopff/ macht ein klein Loch darein/ daß man
n ausnehmen könne/darnach lege den Kopff über Nacht ins Wasser/

und trocknet ihn alsdann ab / füllet denselbigen mit gutem Fülsel / brat
und begiesset ihn mit Butter und Saltz / wañ er meistentheils gebraten / b
man ihn mit groben Brod: und wann er gantz gebraten ist / giesset man
Essig / Zimmet / Butter und Zucker darüber / man muß ihn aber zuvor von
der spalten / und hernach erst darüber giessen / und aufftragen.

Ein Kalbs-Kopff in einer Brühe für Gäste.

Man kochet den Kopff in Saltz und Wasser / daß er bedeckt seye / s
nem Büschlein wohlriechender Kräuter / weissen Wein und Wein-Essig
berschnitten / gantze Muscat-Blumen und klein-geschnitten Limonien / k
les / biß daß es mürb / lässets hernach in der Dunck-Brühe ohngefehr ein
chen lang ligen; wañ man ihn nun zu Tisch aufftragen will / so setzt man
bigen auffrecht in die Schüssel / und steckt ein Roßmarin-Zweiglein ins
und in die Augen / zieret die Schüssel mit Gallert und eingemachten Cuc
mit Wein-Essig Tuncken / Gallert und Limonien durch einander gemisch

Kalbs-Lunge zu kochen.

Man kochet sie erst mit Wasser / darnach nimt man Petersilien /
beln / und andere wohlriechende Kräuter / und hackt sie klein / und wann di
ge gesotten / thut man sie in einen kleinen Topff mit den Kräutern und Zwi
auch ein wenig von ihrer Brühe / worinn sie gesotten worden / ferner Butt
Weinbeer-Safft / Gewürtz und Saltz / lässets eine kleine Weile sieden
trägts mit Brodschnitten auff.

3. Vom Hammel-Fleisch.

1. Unter dem Wort Hañel-Fleisch wird auch verstanden das Schaf
Lañ-Fleisch / weil fast eins wie das andere kan zugerichtet werden. Wolle
nach nur kürtzlich nachfolgenden Unterricht unserer Köchin mittheilen.

Vom Hammel / so nicht zu alt seyn solle / wird das vornehmste die
unter Gemüß / insonderheit unter Rüben / alsdann auch das Schwanz
und der Hammels-Kolben / so zum Braten dienet / seyn.

2. Den Ruckgrad kan man auch am Spiesse braten / und zwische
Rücken-Rippe einen Schnitt thun / damit man im Vorlegen des Zer
dens einen Vortheil haben möge.

3. Im Braten bestreuet man denselbigen mit Brod und Saltz:
man spaltet ihn auff jeder Seiten / und leget ihn auff den Rost / und wü
nach Belieben.

4

Das gantze Theil von dem hintern Viertheil / wo der Schwantz ste-
ht den Suppen einen talgichten Geschmack / muß man also das Fett
ehmen / insonderheit das jenige / so um die Nieren ist / das übrige Stück /
gar gesotten ist / auff einen Rost braten / oder aber sonsten eine gute
arüber machen.

Den Hammels-Schlägel kan man spicken / in eine Pastete setzen /
warm oder kalt essen / etliche spicken ihn auch mit Knobloch.

Den Hammels-Kolben auff Frantzösische Art zu machen: so schä-
emselbigen die Haut ab / schlägt ihn mit einem Walgerholtz / daß er
b werde / hauet alsdann das End vom Knochen ab / und thut alles
arvon / hacket hernach dasselbige mit Ochsen-Fett oder Speck; wann
Saltz / Gewürtz und Zwiebeln / darunter zwey Eyer zerrühret / und al-
untereinander gemenget worden / so macht man alles dieses Gehäck
n den Knochen / in der Form / als wie der Kolben zuvor gewesen / und
Haut / so zuvor herab gezogen worden / wieder drüber / und verbindets
n Bindgarn / thuts alsdann in einen Hafen / und siedet es mit guter
Brühe bey einem Feuer.

Kann es nun halb gar ist / so schüttet man grob gebröckelte und geschnit-
se Rüben darauff / lässets mit einander wohl einsieden / so viel als seyn

So man ihn alsdann anrichten will / so thut man denselbigen auß dem
auff eine Schüssel oder Teller / thut den Bindfaden darvon / und richtet
en drüber an.

Wolte man aber keine Rüben darüber machen / so kan man diesen Ham-
olben / wann er gar ist / nur allein anrichten / und ein oder zwo Zwiebeln /
eer-Blätter / Timian und etwas Citronen-Schalen daran thun.

Diesen gefüllten Hamels-Kolben kan man auch in eine Pastete machen /
dann warm essen / zuvor aber / wann man die Pastete auß dem Ofen
rriebene Eyer / und (so man will) Knoblochs-Safft darüber lauffen

Man siedet auch den Hals und die Brust / von einem Schaaf oder
el / mit Rüben / und wann sie fast gar seyn / so röstet man Meel in einer
Pfanne / mit stätigem Umrühren / also daß es nur braun werde / und
brenne / und thuts über die Rüben.

Will die Köchin auch **gute Lamms-Würstlein** machen / so
von dem Lamm das Lünglein / und zerhacket unter dasselbige ein
/ an statt der Feiste / schlägt hernach Eyer daran / und ein wenig
ahm / würtzts mit Imber und Pfeffer / nimmt alsdann die Därm vom

Lamm/und füllet es darein/nur nicht voll/ſonſten ſpringen ſie auff/ſiede nach/und macht ein gutes Brühlein darüber.

Einen Hammels-Keul zu braten.

Man nimt einen Hammels-Keul/ziehet demſelbigen die Haut ab/ als man kan/und ſpickt denſelbigen mit ſüſſem Speck/ſteckt auch ohnge Nägelein darein/wann es halb gebraten iſt/ſchneid hernach drey oder vi ne Stücklein darvon/hackt dieſelbige gantz klein mit ein wenig geſto Imber/gieſſet ein Koch-Löffel voll weiſſen Wein darüber/ ſamt einem ohngeſaltzen Butter/ zwey oder drey Löffelvoll Weinbeer-Safft/ ein Pfeffer und etwas Capern/ die nur obenhin geſotten haben. Hernac man Eyerdotter darein/und beſtreuet den Hammels-Keul mit Meel/und in einer Brühe zu Tiſch.

Eine gute Suppe oder Brühe von Lamms-Köp

Engliſche Art.

Man kocht ſie in ſo viel Waſſer/als die Köpffe zudeckt/ und mit alle Gewürtzen/ nach Belieben/ machts dick mit durchgeſiebtem Haber Me rahm/thut etwas Roſin-und Corinthen darein/ſo zuvor ſauber gewaſche den/und ein wenig Saltz. So man nun die Suppe abnimt/ſo thut man riſchen Wein oder Seck mit Zucker darein.

Eine Hammels-Keul zu ſtofen.

Man nimt eine Hammels-Keule/ hackt dieſelbige gantz klein mit guten Theil Fett/ thut ſelbiges hernach in einen irdenen Topff/ ſetzts auf len mit weiſſen Wein und ein wenig von der Hammels-Brühe/ thut darzu Roſinen/ Datteln/ Zwetſchgen/ Saltz/ Nägelein/ Muſcat- men/ läſſets zuſammen weichen/ biß daß man meynet/ daß es genug ſey gets zu Tiſche.

Hammels-Schnitten zu ſtofen.

Man nimt die Seite von einem Hammel/ hauet ſelbige in kleine S Knochen/und alles miteinander/macht ſie rein/und thut ſie in einen Top ein Echtmaß weiſſen Wein/und ein wenig Waſſer/läſſets mit einander ſ und ſcheumet es wohl ab/thut ferner eine Handvoll Peterſilien darein/mi Zwiebeln/ beydes klein gehackt/ gantze Nägelein und Muſcat-Blumen Saltz und wann es genug/ſo trägt mans zu Tiſch.

Ein ander gutes Eſſen von einem Hammels-Keu

Man nimt einen Hammels-Keul/ſchneidet dieſelbigen in dünne S lein/ ſo lang als man kan/ drey oder vier Queer-Finger breit. Nim nach Peterſilien/ Knobloch und Timian/ hackts fein klein/ darzu ſoll auch nehmen Hammels-Fett/ würtzt es mit Wein/ Pfeffer/ Näg

M

Blühe und Saltz/ legt selbiges auff die Fleisch-Schnitten / und rollet
h auff / macht jedes vest mit einem spitzigen Holtz / und rollet sie
otter mit geriebenem Brod / brät oder bäckt sie in einer Schüssel
ter.

. Auff diese Weise kan man auch das Kalb-Fleisch zurichten / und kleine Rosinlein darein thun. Es giebt ein gutes Abend-Essen. Ist auch in eine Pastete gut. Oder auch in Wein und Butter abgesotten/ giebt ein gutes Bey-Essen.

en Hammels-Hals auff Frantzösische Manier.

an nimt einen grossen Hammels-Hals / kocht und schäumt ihn wohl
ch nimt man zwo Handvoll Petersilien/ so sie rein gelesen/ und gewa-
t man sie in ein Netz/ und kochts mit Hammel-Fleisch/ darbey ein we-
Butter und Saltz.

er nimt man Austern / siedet sie in ihrer eignen Brühe mit ein wenig
Muscat-Blühe und weissen Wein-Essig/ hernach ein halb Pfund But-
über Kohlen/ klopfft es stätig/ biß daß fast sieden will/ und hackt die
gantz klein/ und eine halbe Limonien klein geschnitten/ darzu vier oder
el voll weissen Wein-Essig / rührts durch einander um / und thut die
rein.

et die Schüssel mit Oliven / Cappern / Fenchel und Limonien/ deckt
selzu mit Brodschnitten/ und legt das zugerichte darauff/ giesset eine
Duncke darüber.

gutes Bey-Essen von dem vördern Viertheil eines Hammels.

nn das Hammel-Fleisch halb gebraten ist / so schneidet man einen
von in kleine Stücklein / und hacket es klein / darnach setzet es in eine
samt dem abgetropffelten / und mit weissem Wein / Muscat-Nüß /
Fenchel / und ein wenig Wein-Essig mit eingeschnittenen Zwiebeln.
nun genug / so thut man klein-gehackte Limonien drein / samt der
nd allem / leget das Fleisch auff die Schüssel / und giesset das übrige

sonderbares Essen von dem vördern Viertheil eines Hammels/ für Gäste.

n steckt das vördere Viertheil eines Hammels an den Spieß / und
es schirms / stopfft es hernach voller Austern / und begiesset es mit
Wein und Zwiebeln; und wann es gebraten ist / so nimt man alle
opffte und etliche Austern / Cappern / Fenchel und Limonien klein

geſchnitten/macht ſie warm/und wann das Fleiſch gar iſt/ſo thut mans Schüſſel/und gieſſet die Suppe darüber/ trägts zu Tiſch.

Eine Lamms-Seite zu röſchen oder zu backen

Man kochet es halb und halb/nimt hernach das Fleiſch fein ſauber v Knochen ab/ hernach fünff oder ſechs Eyerdottern/ klopfft ſie/ und ein Majoran und Peterſilien klein gehackt/klopffts auch ſamt den Eyern/ det hernach das Lamm-Fleiſch in kleine Stück/ wickelts in die Eyer e bäckt es mit Waſſer und Saltz/ macht eine Duncke darzu von weiſſem Butter und Zucker.

Das unterſte Viertheil von einem Hammel zu ſtoſen.

Man nimt die Knochen auß/ und ſchneidet es in kleine Schnitte nach ſiedet mans in ſo viel weiſſem Wein als das Fleiſch bedecken kan: d thut man Saltz darein/ und ein gut Theil gantz klein geſchnittene Zw ſamt geriebenen Mußcat-Nüſſen. Wann es wohl geſotten iſt/ ſo th Weinbeern-Safft/ Butter und Zucker darein.

Das vordere Theil von einem Hammel zu braten.

Man nimt das vördere Viertheil von einem Hammel/ ſ beyde Flabben ab/ daß es gleich ſeye einem Kalbs-Viertheil. Nimt Peterſilien und Zwiebeln/ mit ein wenig Fenchel klein geſchnitten/ und damit das Hammel-Viertheil/ und in einem jeden Ort/da mans einſ gieſſet man einen Löffel voll Brühe von Fenchel/ legets an das Feuer/ u eine Schüſſel mit weiſſem Wein und Butter darunter/ und begieſſet es Hernach nimt man andern weiſſen Wein/ thut darein etliche Zwiebe ten/ und kochet es mit einander/ und wann das Fleiſch gar iſt/ leget Schüſſel zum Wein und Zwiebeln/ thut darzu Limonien-Safft/ und zu Tiſch.

4. 5. Vom Schaaf- und Ziegen-Fleiſch.

Was wir zuvor von dem Hammel-Fleiſch gemeldet haben/ von dem Schaaf- und Lamm-Fleiſch verſtanden werden/ und hat die damit/ nach Belieben/ zu thun/ was ſie will/ je nachdeme es des Lan wonheit mit ſich bringet; Im übrigen wolte ſie etwan von den verſchn Lämmer-Nieren ein Eſſen machen/ kan ſie ſolches auff nachfolgende A richten:

Die Nieren von verſchnittenen Lämern muß man in de ſpalten/hernach ſelbige mit Hahnen-Kämen und Mägen in die Paſtet

r man kan sie stosen/ spicken/ und an einem Spiesse braten. Oder auch

jungen Ziegen richtet man auff allerley Art zu/ man brätet es auch/
Lamms-Fleisch.

Schaafs-Füsse zuzurichten.

nn dieselbige gekochet/ und schön weiß/ so spaltet man sie entzwey/
ach Eyerdottern mit ein wenig gehackten Petersilien und ein wenig
ckt selbige alsdann in ungesaltzener Butter/ trägt sie zu Tisch mit
Safft und Butter.

6. Vom Schweinen-Fleisch.

den Schweinen kan man vielerley gute Speise nachfolgender
ichten.

Von Span-Färcklein/ will man solches braten/ so giebt man Ach-
n es am Spieß anfänget heiß zu werden/ und zu schwitzen/ so trocknet
s mit einem reinen Servier oder andern Leinen Tuch ab/ ziehet vom
d trägts/ so bald man essen will/ also warm auff den Tisch; dann so
t werden lässet/ oder zugedecket/ so wird die Haut weich/ und das
ngeschmacksam.

Das gebratene Span-Färcklein zu füllen/ hat die Köchin zu wissen/
efülsel gemeiniglich von des Span-Färckleins Leber/ Gurgel und
tern/ auch von Castanien/ Birn/ und dergleichen/ wie man die
t/ darzu genommen wird; weil aber von dem Gefülsel das Gebrate-
e weich wird/ als kan man selbiges allein machen/ und erst/ wann
ärcklein auffstragen will/ darein thun/ oder in eine Neben-Schüssel

Will man ein Span-Färcklein in einer kurtzen Brühe machen/ so
nan Speck ziemlich dick/ welgert denselbigen in Saltz und Pfeffer/
das Färcklein damit/ wickelt es hernach in ein Servier, und bindet es
Seiten zu/ und lässets hernach sieden/ und thut daran/ was man son-
gen Brühen pfleget zu thun; wann es nun genug gesotten/ so thut
ß/ und die Servier darvon/ richtet es in einer Schüssel auff einer an-
r an/ bestreuet es mit Blumen/ Citronenschnitten/ Petersilien/ oder

mans aber in keine Servier auffstragen/ so schneidet man den Kopff
en übrigen Cörper in vier Theil/ legt hernach den Kopff in die Mit-
üssel/ und die andern Stücke darum her/ und zieret oder bestreuet es/
sagt/ nach Belieben.

Nota.

Nota. Bey Bratung des Span-Färckleins hat die Köchin zu
daß sie im Anfang/ ehe sie dasselbige mit Speck beträu
die Schwarte damit bestreicht/ solle sie selbiges stätig z
Saltz-Wasser übergiessen / so überkommt es keine B
dann solches nicht allein heßlich aussiehet/ sondern es w
die Haut sehr hart davon.

4. Was von grossen Schweinen man für Fleisch einsaltzen / rä
oder sonsten frisch verspeisen könne/ ist selbiges jeder Bäurin gemein/ und
wir unserer Köchin nur etliche wenige Sachen/ insonderheit/ wie man
hand gute Würst machen könne/ nachfolgende Anweisung geben.

Gute Schweine Würst zu machen: So nimmt man zu v
Pfund Schweinen Gehäck ein Pfund Rinderns / darzu ein gutes
Speck/ hackt alles klein / thut darzu sieben Loth Saltz / zwey Loth K
oder/ so man will/ etwas Coriander / ferner zwey Loth Pfeffer und ei
Wasser.

Knack-Würste werden auff zweyerley Weise gemachet;

1. Von dem Schweinen-Ingewaid.
2. Vom Kalbs-Kröß.

1. Die Knack-Würste vom Schweinen-Ingewaid zu machen/
man das Ingewaid ein mal drey oder vier / daß es schön weiß werde;
thut mans heraus/ und lässets auff einem Servier trocknen/ saltzt es/ un
ein Tag sieben oder achte ligen/ schneidet es ferner in Stücklein/ und
ungesaltzenen Speck darunter/ streuet Pfeffer darüber.

Mit besagter Materi füllet man die Därmer/ man lässet sie aber ni
sieden/ dann sonsten zerborsten sie/ hängts also auff/ und räucherts.

Will man sie aber nicht räuchern/ sondern bald essen/ so siedet ma
halb gar/ gleichwie die Blut-Würst / bratet oder röstet sie hernach nac
ben.

2. Die Knack-Würste vom Kalbs-Kröß/ seynd delicat und
zu essen/ und nimmt man an statt des Eingewaids nur eitel Kalbs-Kr
gereinigt/ und nach Belieben gewürtzt/ hernach in guter Fleisch-Brüh
sotten/ und alsdann auff einem Rost gebraten.

Wie man Würste/ so man *Salzizoni* oder Saulst
nennet/ machen solle.

Man nimmt drey Pfund Schweinen-Fleisch/ darzu drey Pfun
Fleisch/ alles durch einander gar klein gehackt/ darzu ferner zwey Pfund
und zwey Loth Pfeffer/ fünffzehen Loth Saltz/ alles wol untereinande
get/ und hart auff einander gestossen/ vor dem Ofen getrocknet/ und nic
Rauch gehänget.

uff eine andere Art gute Würst zu machen.

nimmt zu drey Pfund gehacktem Schweinen-Fleisch zwey Pfund
acktes/ darzu zwey Pfund Speck/ sieben Loth Saltz / zwey Loth
ein Maaß Wasser.

man eine gute Blut-Wurst machen solle: Man hacket Zwie-
sie zuvor abgesotten / wie wir droben angezeigt haben/ thut sie als-
das Blut mit Saltz / Pfeffer / Nägelein / und (so man will) ge-
met/und schneidet darunter kleine Stücklein von den Flaumen oder
Fett / mengt es wol durch einander / füllet damit die allerkleinste
o zuvor von dem Fett abgelöset / geschabt und gereiniget seyn sol-

man diese auffsieden/so thut man sie in einem Kessel über das Feur/
ie mit einem spitzigen harten Höltzlein / daß sie nicht auffbärsten.
gute Milch darunter nimmt / so werden sie darvon fein mild und
wann es von eitel Blut ist; man kan auch / so man will/ ein wenig
arunter thun.

man weise Würst auf Frantzösische Manier machen solle/
rer Köchin auch zu wissen/wiewol wenig Schweines darzu kommt/
deroselben doch dieses hierbey zu setzen nicht umgehen:
nimmt gute Milch / hackt hernach von guten Vögeln das beste
hut darzu auch Schweinen-Fett / Zwiebeln / Saltz/ Gewürtz / und
ie man sonsten die Brat-Würst/ oder Blut-Würst/ zu machen ge-

l man diese weise Würste kochen / so solle man sie zuvor etwas auff-
die Blut-Würst / hernach in einer Brat-Pfanne geprägelt / und
den Rost geleget/man solle aber im Prägeln das Fett offt darvon ab-

lte mans ja auff dem Rost braten / so muß man Papier darunter le-
an mans mit Senff essen.

ie man von dem Rückstück oder Grad gute Würst machen solle.

n schneidet von dem Schweins-Rücken/und von dem kurtzen Bein/
ücklein Fleisch/es solle aber dieses noch frisch und nicht gesaltzen seyn/
nach auch mit ungesaltzenem Speck und Schweins-Fett/würtzet die-
ie sonsten andere Würste/ umwickelt alles dieses Gehäck mit einem
ch/oder aber in kleine Därmer gefüllet/ wie Würste/ lässets hernach
anne sieden / thut kein anders Fett daran / als was sie selbsten ge-

ben/wann sie gar seyn/ kan man ein sauerlich Brühelein darüber mach
das Tuch zuvor darvon thun.

Nota. Hier von diesem Gehackten kan man auch die Pastetlei
gleichwie von dem Kalbs-Fleisch gemeldet worden.

Gute Leber-Würst zu machen.

Man nimmt wolgekochte Schweins-Leber/stösset dieselbige wol
Mörsel/ darnach thut man darzu ein gut Theil fein gehacktes Fett/u
dottern: bestreuet sie mit Saltz/Pfeffer/Nägelein und Muscat-Blum
ein wenig Rosinlein/füllet die Därme damit/und kochet sie.

Gute Schweins-Würstlein zu machen.

Man nimmt Schweinen-Fleisch/ so nicht zu fett/ und hackt
stampfft oder stöst es in einem Mörsel/ bestreuet es mit Pfeffer/Saltz/
Nüß und ein wenig Salbey/ stösset alles wol durch einander/ und
genug ist/verwahret mans in steinern Häfen/so lang als man will.
nun darvon speisen will/so rollet mans mit den Händen einem Würstlei
tunckt sie in Eyerdotter ein/und röschet sie/oder bäckts mit Butter.

Brat-Würstlein auff Polnische Art zu machen

Man nimmt Schweinen-Fleisch/thut die Knochen alle daraus/u
die Haut darvon ab/also daß das Fleisch nicht zu fett seye/ hackt es gan
und stösset es in einem Mörsel wol/ darnach wieget mans/ und thut
Pfund Fleisch zwey Loth Saltz/ hernach Pfeffer/ Nägelein/ Musca
Imber/ Muscat-Blumen und Zimmet/ jedes so viel als des andern
nun alles wol durch einander gemischet ist/so nimmt man ein Löffelvoll
zu einem Pfund Fleisch. Ferner nimmt man Aniß-Saamen/ Kö
Coriander-Saamen/eines so viel als des andern/auch durch einander
get und gestossen. Alsdann einen halben Löffelvoll darvon zu einem
Vor allen Dingen aber saltzt man das gehackte Fleisch wol/ arbeitet
solches alles wol durch einander/ und läst es also einen Tag und Nacht
darnach thut man das Gewürtz darein/und knetets mit ein wenig Mus
Wein/ und dieses zwey Tag nach einander mit dem Wein geknetten.
nun die Därme fertig/so zuvor zween Tag lang im Saltz und Wasser
so thut man wieder zween Tag nach einander Spanischen Wein oder S
Bisem darein; füllet also damit die Därme/und lässets im Camin über
räuchern/ hängts hernach an einen Ort/ daß sie nur ein wenig Wär
Feuer haben können. Wann sie nun trocken seynd/so nimmt mans her
verwahret sie in einem Fäßlein gerädener Holtz-Aschen/ worinn sie sie
Zeit erhalten können.

nn man ſie trocken haben will / ſo nimt man ſie vom Camin / und legt
el Oel / als es bedecken kan / nachdem ſie eine Nacht oder zwey geräu-
en; ſo man nun darvon eſſen will / ſo ſchneidet man ſie dünn / und iſſet

Nota. Im Oel halten ſich die Würſte viel Jahr lang.

n ferner:

man gute Schincken auff Weſtphäliſche Art machen ſolle:

Wann man die Schincken von dem Schwein abgelöſet / ſo läſſet man
Tage liegen / biß daß ſie ein wenig erſtarcken / ſaltzt ſie alsdann ein / und
Saltz acht Tag lang liegen / nach ſolchem nimt man ſie herauß / und
fein groſſes Bret oder Tiſch / je nachdem man viel oder wenig Schin-
gt alsdann noch ein anders Bret darauf / mit darauff geſetztem ſchwe-
cht / damit das Saltzwaſſer darauß gepreſſet und darvon ablauffen

Wann ſie nun ſo lang gepreſſet / daß man vermeynet / daß das Saltz-
iſtens herauß / ſo thut man das Bret und Gewicht davon / ſaltzt noch
ff der Seiten / wo es Fleiſchicht und keine Schwarte iſt / und hängt es
n Tagen in den Rauch / welchen man von Wacholder / Roßmarin /
riechenden Kräutern macht.

Wann alsdann der Schincken genugſam geräuchert / und die Kö-
lbigen ſieden will / ſo ſolle ſie denſelbigen in laulecht Waſſer legen / und
hr geſaltzen iſt / ſo muß man mit dem Wäſſern abwechſeln / biß daß
eynt / daß das Saltz genug herauß ſeye / hernach wäſcht und trocknet
und ſteckt ihn in einen engen Hafen / damit er wenig Brühe habe / da-
ie Krafft vom Schincken nicht viel ins Waſſer ziehe.

Damit aber der Schincken wohlriechend werde / ſo thut man in den
ff dem Boden etliche gute Kräuter / als Majoran / Timian / und der-
auch etliche Citronen-Schalen; und ſolle die Köchin allezeit heiſſes
m Vorrath haben / damit / wann die Brühe eingeſotten / man wieder
zu gieſſen möge.

Wann nun der Schincken genug geſotten / ſo läſſet man denſelbigen
Brühe ſtehen und erkalten / damit er einen guten Geſchmack darvon be-
hut denſelbigen herauß / und legt ihn in eine Schüſſel / damit die Brü-
ibtropffe.

Wann nun der Schincken in die Schüſſel abgetropfft / ſo löſet
Schwarte darvon ab / und beſtreuet das Fleiſch mit zerriebenem ge-
Majoran / Pfeffer / Nägelein / und / ſo man will / auch vom geſtoſſenen

Zimmet / man kan ihn auch mit Nägelein bestecken / hernach bey dem
gen mit Lorbeer-Blättern zieren.

Nota. Wann das Gewürtz darauff gestreuet / so deckt mans
Schwarte wieder zu / wann man es auffstragen will
mans wieder auff / und rollet dieselbige zierlich und r
einander.

7. Wann die Köchin von dem Schincken ein Neben-Essen
will / so kan sie schmahle Schnitten von dem Schincken schneiden / sel
den Rost legen / oder in einer Pfanne prägeln / hernach eine Brühe vo
Essig und Pfeffer darüber machen / auch Pomerantzen-Safft
drücken.

8. Man kan es auch klein hacken / und in die Eyerkuchen thun.

9. Wann man einen Schincken gar gesotten / so kan man d
die Haut abziehen / hernach in einer Pastete von starckem Roggen-T
tzen / man muß aber lang im Ofen lassen seyn.

Ein Färcklein in einer Brühe.

Wann das Färcklein gebrühet ist / so schneidet man den Rückgrad
gleichwie man es bey einem grossen Schwein machet. Nimt hernach
ten / und trocknet sie in einem Tuch / und thut alle Knochen ebenmässig
lässet hernach das übrige einen Tag und Nacht über im Wasser ligen.

Ferner nimt man wohlriechende Kräuter / hackt selbige gantz klein
det eine Mußcat-Nuß und ein gantz Stück Imber drein / mischet die
und Kräuter wohl durch einander mit ein wenig Saltz / und überstreue
die vorige beyde außgenommene Seiten / sprenget ferner ein wenig Wei
drüber / und rollet sie zusammen / und mit starckem Bind-Garn vest zu
gebunden.

Wann nun diß geschehen / so kochet man diese beyde Fleisch-B
Wasser und weissen Wein-Essig / darzu ein gut Theil Saltz. Wann
wohl gesotten / so seihet man die Brühe ab / siedet in demselbigen gantz
cat-Blumen / thut auch Limonien darein / so in kleine Stücklein zerschni
solle.

Nachdem man es nun vom Feuer abgenommen / und kalt worde
man das Färcklein darein / und lässets acht Tag lang drinn ligen / trägts
mit Senff und Zucker zu Tisch

Nota. Den Kopff und die Füsse solle man nicht so viel kochen /
Rollen.

Ein gantzes Span-Färcklein in einer Brühe

Man lässet reines Wasser / guten Rheinischen Wein und Saltz

en / thut hernach das Färcklein darein / mit etlichen Zweiglein von
n / darzu auch Mußcat-Blühe / geriebene Mußcat-Nuß und zerschnit-
r ; kochet also das Färcklein / biß daß es gantz mürb werde / thut darzu
einbeer-Safft / und nimt es auß / schneidet ferner eine Limonien gantz
n / samt der Schale / und allem / was daran ist / thut auch etliche Lor-
ter darzu / und wann die Brühe kalt worden / so thut man das Färck-
/ und lässets vierzehen Tage lang drinn ligen / trägts zu Tisch mit Zu-
enff.

ß ein Färcklein schmäcke wie Lamms-Fleisch.

n nimt ein fettes Färcklein / und von demselben das Ingewaid / schnei-
ier Theil / füllet es wie ein Lamm / spicket es mit Petersilien / und brä-
lessets mit Butter und Saltz / und wann es gar ist / so bestreuet man
el / macht eine Duncke darzu von Butter / Pomerantzen-Safft und

Schweinen-Fleisch zu braten ohne Haut.

n nimt ein kleines Gliedstück Schwein-Fleisch / steckts an Spieß / läs-
/ biß daß anfängt die Haut abzugehen / ziehet demnach selbige ab / und
das Fleisch mit Roßmarin und Nägelein / begiesset solches stättig mit
d Saltz / macht ferner eine Duncke darzu von geriebenem Brod /
eissen Wein / gestossen Zimmet / so alles mit einander gesotten werden
etzlich Butter / Wein-Essig und Zucker darzu.

7. Vom Hirsch-Fleisch.

wie auch

8. Vom Rehe / Wildwerck.

t wir unsere Köchin / auff diesem Meyerhofe / von allerhand Zurich-
leisches / so wohl im Kochen / Braten / Einsaltzen und Räuchern / also
sieten einzusetzen / zur Genüge Anweisung gethan / auff solche Weise
mit dem Wildwerck umgehen / insonderheit weiln dieses keine tägli-
/ sondern gemeiniglich nur für Herren und Gäste gehöret / wollen de-
ns der Kürtze befleissen / und das übrige der Köchin hiemit anbefohlen

an Wildbrät neun oder zehen Monat lang gut

oder schmackhafft erhalten könne.

n nimt eine Wildbrät-Keul / sticht Löcher darein / wie man bey
Fleisch thut / wann man dasselbige spicken will / nimt alsdann
Mußcat-Nuß / Nägelein / Mußcat-Blühe und Saltz / stopffet es
ut solches ferner in weissen Wein-Essig in einen irdenen Topff

oder Hasen; und so es von einem Hirsch ist / solle solches bey nahe vier
seyn. Wann man demnach solches in einen Ofen backen will / muß v
dem Töpff / mit einem zugeklaibten Deckel / sechs oder sieben Stund
heissen Ofen stehen lassen. So es nun gebacken ist / so nimt man den
ab / und legt einen Teller und Stein darauff / damit das Fleisch im Töp
gepresset werde / und in seiner Brühe und Safft verbleibe. Macht fe
Töpff voll mit geschmoltzen Butter / und verwahret denselbigen im Kel
man nun darvon speisen will / so nimt mans herauß / und schneide
Schnitt / trägts mit Senff und Zucker zu Tisch.

9. Von Hasen.

1. Die Hasen auff unterschiedliche Weise zuzurichten / ist fast jed
niglich bekannt / sie werden aber ins gemein / wann sie abgezogen / gespi
am Spiesse gebraten.

2. Etliche Köche reiben sie mit ihrer eigenen Leber / wann sie sie a
wollen / davon werden sie im Braten schön roth.

3. An die gebratene macht man eine süsse Brühe / man thut a
man will / Cappern und Citronenschnitten darum her.

4. Der Rücken von dem Hasen wird für das beste Stück geno
es seynd auch die Keulen / insonderheit das Bein / gut.

5. Man kan die Hasen auch mit einer kurtzen Brühe stofen / hern
oder ohne Knochen in eine Pastete mit starckem Taig eingemacht / inso
wann mans über Land verschicken wollte.

6. Will man von dem Hasen kalt oder warm essen / so solle mans
Torten-Taig einmachen.

Nota. Etliche Köche lassen den Hasen zuvor einen halben Tag i
ligen / ehe sie ihn anstecken.

10. Von Kaninichen.

1. Die Kaninichen richtet man zu / wie die jungen Hüner / in die
kan man ein wenig Knobloch thun / wann man will.

2. Man macht sie auch gantz in eine Pastete ein.

3. Man spickt und bratet sie auch am Spieß / dafern man abe
Speck hätte / solle mans mit Butter oder Schmaltz begiessen.

4. Wann man sie vom Spiesse ziehet / so legt man sie auff dem
giesset ihnen Saltz und Wasser in den Leib.

5. Man kan sie auch gehackt in kleine Pastetlein einmachen / w
und / wie gebräuchlich / mit Citronen-Schalen zurichten / und warm esse

11.

II. Von wilden Schweinen.

Das wilde Schweinen-Fleisch wird auff vielerley Weise zugerich-
ns gemein für das Gesind in Erbsen gekocht oder gesessen/ schmäckt bes-
s zahme auß denselbigen.

Den wilden Schweins-Kopff setzt man für die Herren und Gäste
lbigen hat unsere Köchin nachfolgender Gestalt zuzurichten.
lich / sie steckt demselbigen einen Stecken in das Loch des Gehirns/
t dem Kopff alles Haar ab/ und macht ihn allenthalben fein sauber;
nnen thut man aber/ wann man denselbigen nicht brühen oder schaben

nn nun derselbige wohl gewaschen und gereiniget ist/ so lässet man ihn
Kessel oder grossen Hafen in einer kurtzen Brühe wohl einsieden / und
ald gar ist/ so thut man gutes Gewürtz daran/ und giesset ziemlich viel
ein darüber / lässets ferner darinn sieden / biß daß er genug und die
mlich eingesotten; lässet ihn also in der Brühe stehen / und darin er-
so daß er den Geschmack vom Gewürtz und Wein wol an sich

nach thut man ihn herauß / und lässet ihn trocken werden/ nach dem-
gt man ihn in eine Schüssel auff ein rein weisses saubers Serviet, zieret
gen mit Lorbeer-Blättern / Blumen / Citronen-Scheiben / und ge-
ner Petersilien.

Die Schincken und andere Stücke vom wilden Schwein/ worvon
man Pasteten machen will / sollen alle zuvor mit einem Roll-
holtz wohl geschlagen und mürb gemacht / und in groben Pa-
steten-Taig eingesetzt werden.

Von wilden Schweinen kan man auch etliche Stück rein spicken /
spiesse braten / wie man sonsten ins gemein zu braten pfleget/ hernach
ne Brühe von Wein-Essig / Pfeffer / Saltz / ein wenig Zucker und
rüber machen.

Man kan das Fleisch auch einsaltzen und räuchern/ gleichwie bey den
chweinen oben erinnert worden.

V. Vom Geflügel.

dieme wir nun unserer Köchin kürtzlich / jedoch gründlichen Unter-
n/ wie sie von allerley Thieren das Fleisch auff mancherley Art wohl-
zurichten solle: Als wollen wir derselben noch ferner / nach unserer
upt-Abtheilung des Fünfften Stücks/ vom Geflügel/ auch nach-
Unterricht geben.

Wir

Wir verstehen aber unter dem Wort Geflügel hie nachgesetzte:

1. Von Indianischen Hünern.
2. Von Rep-Hünern.
3. Von Hünern und Capaunen.
4. Von jungen Hünern.
5. Von Gänsen.
6. Von Endten.
7. Von Tauben.
8. Von allerhand kleinem Gevögel.

1. Indianische Hüner werden auff vielerley Weise zugerichtet wollen aber nur etliche/der Köchin zur Nachricht/auff folgende Art beschr

1. Eine gute Suppe/von den grossen Indianischen Hahnen/ man auff diese Weise:

Wann der Hahn ausgenommen worden/so wischet man den Leib wendig/jedoch ohne Wasser/ sauber aus/ und schneidet etliche Schnitt Magen und Schenckel/ damit man grosse stück Speck / so zuvor mit und Saltz gerieben worden/in das Auffgeschnittene schieben könne.

Hernach hefftet mans mit hültzern Spießlein dadurch / als wann braten wolte / und stecket den Schenckel unter den untersten Schnabel schneidet das obere Theil von der Nasen hinweg/umbwindet es mit Bind damit man sie wieder fein gantz aus der Brühe herauß heben könne.

Wann man sie nun solcher Gestalten gesotten / so thut mans a Brühe / legts auff ein weisses Servier, und zieret es mit allerhand gepr Citronen-schnitten/schönen Blumen/und dergleichen/ nach Belieben.

Man kan sie auch an einer langen Brühe sieden / hernach wann gar seynd/gute Kräuter daran thun/als Roßmarin/Majoran/Timian chen gutes Gewürtz/ weissen Wein/ und/so man will/ grosse oder kleine bel.

Nota. Die Köchin hat hierbey auch absonderlich zu wissen/ daß vorbesagte Weise den zugerichten oder gekochten W Hahnen in der Brühe zuvor erkalten lasse / damit er d schmack von den Kräutern und Gewürtz wol an sich möge/hernach alsdann erst wieder warm machen/ un tragen.

2. Den Indianischen Hünern / welche die Köchin in einer Brühe gesotten hat/kan sie die Knochen heraus thun/ und die Haut ab oder aber sie zerschneidet nur das Fleisch/und ziehet die Knochen heraus hernach das übrige/und brätet es.

Man kan auch die Schenckel und Flügel von dem Indianischen Hun
sie auff dem Rost braten. Oder:
Eine Suppe darüber folgender Gestalt machen: Nemlich / von
altz/Wein-Essig/Pfeffer/und geschnittenen Zwiebeln.
Man hackt auch das Fleisch/und macht eine Brühe darüber von zer-
yern/gleichwie bey den Hünern.

a. Das gebratene Indianische Hun/oder Welscher Hahn/schme-
cket kalt besser/als warm/man kan es aber auch mit Zimmet
und Nägelein bestecken/und mit Citronen-Schalen zieren.

2. Von Rep-Hünern.

Rep-Hüner werden gebraten/wie die Capaunen/nur hat die Köchin
/ daß sie ihnen die Flügel abschneiden solle / den Kopff aber lässet sie
et selbigen/samt dem Halse/ ungerupffet/und verbindet es im Bra-
die Federn nicht verbrennen.
Die Köchin kan auch von dem Rep-Hun ein gutes Herrn-Essen /
nder Gestalt/machen/nemlich:
e nimmt das gebratene Rep-Hun / zerschneidet selbiges in zehen oder
ücklein / setzet es hernach in einer Schüssel über das Feuer / thut dar-
ig Wasser/Wein und Wein-Essig/ Pomerantzen-Schalen/Saltz
lein-/ auch sonsten gutes Gewürtz/ nach Belieben/und lässet es mit
ieden; Wann es demnach bald gar ist / so macht man eine kurtze
n ungebrandter Brod-Rinde / richtet es alsdann an/und träget es

In Einkauffung der Rep-Hüner hat die Köchin nachfolgende An-
merckungen:
Im Ansehen.
) Im Geruch.
Im Ansehen/kan selbiges die Köchin am besten wissen/ wann sie
n Rep-Hünern die Augen auffbricht / seynd nun dieselbige groß und
hsam noch lebend/so ist es ein Anzeigen/daß sie noch frisch seynd/dann/
das Rep-Hun todt lieget / je welcker demselbigen die Augen werden /
biß daß sie endlich gar außgehen.
n junges Rep-Hun kennet man am Schnabel / wann derselbige
auch braune Schenckel hat.
e Hahnen seynd die besten und schmackhafftesten / wann sie noch jung
d sie sich mit dem Weiblein noch nicht gepaaret haben.
e rothen Rep-Hüner haben einen Sporn an dem Fusse/und

Die grauen/einen rechten Ring umb die Augen/auch einen halber von rothen Federn vor der Brust.

(2.) Im Riechen/ kan die Köchin selbiges zur Noth noch wo chen/wann es nur nicht gar zu mächlich schmecket; welches dann dahero wann die Rep-Hüner zu alt/oder an einem warmen Ort eingewickelt/ froren gewesen/ ingleichem auch/ wann selbige an einem moderichten Ort gelegen.

Nota. Wann man derowegen die Rep-Hüner für Gäste etwan lang bewahren/und auffheben will/ so solle man dies einen Waitzen-Hauffen/ oder kühlen Keller legen/un selbige nicht viel mit den Händen betasten/ oder anrü sen/ biß daß man sie erst zurichten will; man solle ihn auch das gröste Gedärm/darvon sie sonsten bald stinck übelriechend werden/zuvor heraus nehmen.

Die jungen Rep-Hüner/so nicht viel grösser/als Wachteln seynd/ man in breit-geschnittenen Speck/und über jedes ein Weinblat/ herna nen höltzernen Spieß gebraten.

Die Köchin solle auch wissen/daß sie die Rep-Hüner im Abthun ni ten lassen solle/ sondern nur denselbigen den Kopff eindrucken/ oder ih Rücken zerbrechen.

Man macht die Rep-Hüner auch in den Pasteten ein / und ka essen.

3. 4. Von Hünern/Capaunen/und jungen Hüne

Wann die Köchin etwan geschwind und in Eil ein gutes Essen v nern zurichten wolte/kan sie selbiges nachfolgender Gestalt machen:

1. Erstlich solle sie dem Hun den Kopff abreisen/solches hernach Kübel in kaltes Wasser werffen.

2. Hernach nimmt man es heraus/enthäutet es/und spaltet ihn auff den Rücken/nimmt das inwendige heraus/ wäschet sie wol/ und h in Stücken / schläget darnach auff jedes Stück mit dem Rücken chen-Messers/daß also demselben die Knochen zerbrochen/ und fein m den.

3. Unterdessen aber lässet man jemand anders eine Pfanne ü Feuer setzen/darein Wasser/Butter/oder Speck und Saltz thun.

4. Wann nun die Brühe in der Pfanne siedet / so wirfft ma Stücker darein/ und würtzet sie nach Belieben mit Pfeffer/Zwiebeln/ gleichen.

ff eine andere Art kan die Köchin von den Hünern ein anders Essen / nemlich:

Sie nimt die Hüner / wann sie vorgelehrter massen in das kalte Was- ffen worden / auß demselbigen herauß / hauet sie in Stücken / wäschet und thut solche in eine Pfanne mit geschmoltzenem Speck / oder But- daß sie einen Geschmack von dem Geprägelten bekommen.

Wann solches geschehen / so nimt sie eine gute Brühe / worinnen / als Majoran / Roßmarin / Timian / oder dergleichen / gesotten wor- set es darüber; Im Fall man aber keine solche Brühe im Vorrath / oder den hätte / so nimt man nur Wasser mit Saltz / Gewürtz / gewürffelten oder Butter / wie auch weissen Wein / Zwiebeln / Pomerantzen- oder Ci- Schalen / und thut es daran.

Wann sie nun / vorbesagter massen / zugerichtet / und wohl gesotten / so an von zerklopfftem Eyerdotter / oder guten Milch-Rahm darüber / nur kurtzen Brühe / rühret es stätig / daß es sich nicht anhänge; Die Köchin bey auch die Petersilien nicht vergessen / wie auch bey vorigem; Dann raut giebet allen dergleichen Essen einen guten Geschmack.

ie dritte Art junge Hüner zuzurichten / kan nachfolgender Ge- chehen:

Man spaltet die Hüner im Rücken / wann man sie nun außgenom- äschet sie hernach / und bieget sie von einander / also / daß sie gantz platt lie- en.

Wann sie demnach also platt geleget / so schläget man mit dem Ru- Küchen-Messers darauff ein- oder etliche mal / damit die Knochen zer- / und mürbe werden mögen.

Leget sie alsdann ferner in eine Schüssel / thut daran weissen Wein / Essig / Saltz / Gewürtz / Citronen- oder Pomerantzen-Schalen / kleine sse Zwiebeln / auch von guten Küchen-Kräutern / wendet es auch biß- um / damit sie einen guten Geschmack von dem Gewürtz und Kräutern en / thut selbige alsdann herauß / lässet sie abtropffen / und prägelt sie in anne über dem Feuer mit Butter oder Schmaltz.

Wann die Köchin aber im Anrichten gerne eine gute Brühe darüber olte / so kan sie von dem jenigen / worinnen sie zuvor gelegen / eine dergle- ühe machen.

Will sie aber denselbigen eine feine Farbe machen / so solle sie dieselbige rockenem Meel umwenden / oder aber auch in einen Nonnenförtzlein- ncken.

Wann man sie anrichtet / so ist die beste Brühe von Pomerantzen- Safft darüber.

Will die Köchin Hüner einmachen/ ſo man ſonſten Eing
nennet/ſo macht ſie es auff nachfolgende Weiſe:

1. Wann die Hüner abgethan/außgenommen und gewaſchen
thut ſie dieſelbige in einen Hafen/gieſſet friſches Waſſer daran/und ſal
wenig/läſſet es hernach eine Weile ſieden/ gieſſet darauff das Waſſer
und thut Wein daran/ auch Mußcat-Blühe/ Imber/ Nägelein/ Zim
Zucker/ auch groſſe und kleine Roſinen/ macht es ein wenig mit Saff
läſſet es alſo dämpffen/und richtet es an.

Auff eine andere Art ein gutes Eſſen von Hünern zu ma

1. Man nimt die Lebern von den Hünern/ hacket dieſelbige mi
Majoran/Salbey/ und andern guten Küchen-Kräutern/ thut auch
Nägelein daran/ wie man ſonſten pfleget ein gutes Gefülſel zu machen/
let es in die Hüner/ſetzet es zu/und läſſet es ſieden.

2. Hernach nimt man Köpfflein-Salat / ſchüttet ein weni
Waſſer darüber/und dieſes zu dreyen malen/darnach zerlaſſene Butter
läſſet alles mit einander ſieden/und richtet es an.

Junge Hüner kan die Köchin folgender Geſtalt zurichten:

1. Man ſchneidet ihnen die Gurgel ab/ läſſet ſie verbluten/ brühet
dieſelbige/ropffet/ und nimt ſie auß/und wäſchet ſie mit warmen Wa

2. Will man ſie aber trocken / und ungebrühet / ropffen / ſo w
geſchmackhafftiger; dann vom Brühen verlieren ſie ihren guten Geſ
hernach ſenget man ſie über dem Feuer / daß die kleineſte Federlein
kommen.

3. Läſſet ſie alſo beropfft einen Tag lang liegen / damit das Fle
und mürb werde.

4. Wann ſie nun kalt ſeynd / ſo trocknet man ſelbige wohl ab /
cket ſie mit Speck; oder / da man ſie nicht ſpicken wolte / ſo bedecket ma
mit breit-geſchnittenem Speck.

5. Wann man den Speck/der Länge nach/mit einem höltzernen
lein darüber gehefftet/ſo ſcheinen ſie wie Rep-Hüner. Steckt man ſolc
in die Zwerch/ſo ſcheinen ſie wie Wachteln.

6. Bindet alsdann Wein-Blätter darauff/ und hefftet die h
Spießlein an einen groſſen eiſernen Spieß/und brätet es an einem ſchön
Feuer.

7. Wann nun der Speck im Braten anfänget braunlicht zu w
iſt es ſchon gar; Und hat die Köchin dieſes darbey zu wiſſen / daß ſie di
Hüner nicht unverdeckt anſtecken ſolle / dann ſie werden ſonſten am S
dürr/und verlieren ihren guten Geſchmack.

8.

Wann man sie anrichtet / so macht man eine Brühe von Wein-oder ssig darüber.

ill man Hüner in einer Suppen kochen / geschiehet solches auff Art:

Wann die Hüner nicht gar zu jung / und schon ziemlich erstarcket / so n dieselbige ab / brühet / nimt sie auß / und wäschet sie rein / schneidet ih- lauen ab / und stecket den einen Fuß in den untersten Schnabel / also daß an den Beinen zu liegen komme.

Hernach nimt man beyde Füsse / und stecket selbige in den Schnitt hes / wo man das Ingewaid herauß genommen hat. Oder / man Haut / zwischen den Beinen / mit einem Messer / und stösset die Füsse

Damit man aber selbige desto besser biegen möge / so löset man das Sehnlein / welches hinter dem Knie sitzet / und bieget ihnen her- nach die Flügel um.

Wañ nun alles besagter massen verrichtet / so stecket man sie besonders afen / und giesset die Brühe daran / worinnen sie sieden solle.

Man solle aber Achtung haben / daß sie nicht gar zu sehr versieden / weil rt und weich seynd.

Unterdessen lässet man absonderlich / Spargen / Erbsen / Lattich / Weg- r dergleichen / wie es die Zeit im Jahr bringet / in einer guten Brühe sie- ichtet es über vorgesottene Hüner und Suppen an.

Will die Köchin von Eyern etwas darüber machen / so zerrühret man dotter im Wein-Essig / lässet ihn sieden / und rühret es stätig um / daß erinne / schüttet es hernach über das Hun.

Will man aber eine Mandel-Milch darüber machen / so zerstösset Mandeln / wann sie zuvor abgezogen / mit einer Hüner-Brühe in einem Mörsel / treibet es durch eine Seihe / und wann es nicht durchgehen ssel man nur mehr Brühe daran / man solle aber kein anders Gewürtz / z / darunter thun / hernach über das Hun anrichten.

Man kan besagte Hüner auch im Reiß / oder mit Petersilien-Wur- tzeln essen.

ge Hüner in einer weissen Brühe oder Suppe.

n füllet die Hüner / lässet sie im warmen Wasser kochen / oder in einer ammels-Fleisch-Brühe / mit ein wenig Saltz / ein Blätlein Muscat- d zwey oder drey Datteln in Stücken geschnitten / macht die Suppe / he / dick mit gestossenen Mandeln / macht es durch einander mit Spa- ein / Zucker / und ein wenig Weinbeer-Safft.

Junge Hüner mit Stichel-Beeren zu kochen

Man kochet die Hüner zuvor in einer Hamels-Brühe / weisse Mußcat-Blühe / und ein wenig Saltz / füllet den Bauch mit Kräut wann sie genug gesotten seynd / so macht man die Brühe dick / mit Semmel-Brod / und zwey oder drey harten Eyerdottern / durchgese Brühe / darnach giesset man ein wenig von selbiger Brühe in die Sch Weinbeer-Safft / Butter und Zucker / schüttet hernach die Stichel gantz mürb gesotten / darein / und giesset es über die junge Hüner.

Eine Fricasse von jungen Hünern.

Man schneidet das Fleisch in kleine Stücklein / thut es in eine Br ne mit Wasser / und ein wenig Saltz / wann es nun genug geweichet n leget man Austern darzu mit ihrer Brühe / nimt ferner wohlriechende Mußcat-Nüsse / und ein wenig Pomerantzen-Schalen / so man nun ve daß es genug sey / so nimt man das Fleisch auß / und thut etwas Bu Brühe / oder Duncke / macht sie alsdann dick mit Eyerdottern über de und giesset sie darüber.

Junge Hüner zu stofen / oder zu kochen.

Man nimmt zwey junge Hünlein / brühet dieselbige ab / und th vier Theile / macht sie rein vom Blut / und würtzet sie mit Pfeffer / S Petersilien fein klein geschnitten / darnach thut man sie in ein Töpff thut so viel Wasser darzu / daß es darmit bedecket werden könne / lässet biß es genug ist / thut ein Viertheil ungesaltzene süsse Butter darein / dann die Hüner auß / und schläget zehen Eyer darein / so zuvor wohl seyn sollen / rühret es um / biß daß es gantz dick werde / giesset es heraus Hüner / und träget sie auff.

Will die Köchin alte Hüner zurichten.

So solle sie ihnen die Häute von den Füssen abziehen / und dann lieber abgehen / so hält man sie nur auff glüende Kohlen / oder über das

Will man die alten Hüner füllen.

So löset man denselbigen mit einem glatten Holtz / oder Steckl dem Hals die Haut ab / so weit / als man will / und füllet dieselbige mit ten Gefülsel / je nachdeme es der Köchin belieben wird / lässet sie fein all zwischen der Haut / und dem Fleisch / herum lauffen / umbindet es he Bind-Garn hin und wieder / damit es im Hafen nicht auffspringe.

Wann sie nun gar seynd / so thut man das Bind-Garn darvo get sie in eine Schüssel auff geschnitten Brod / ehe man die Brühe / od darüber giesset.

Auff eine andere Weise macht man es also:

thut die Knochen gantz aus den Hünern / ohne daß man ihnen die
icht/und füllet dieselbige mit vorbesagtem Gefülsel/ thut darzu auch
s Fleisch/von dem / so man im Ablösen heraus genommen / darein/
loch mit einem Zwirns-Faden zu/bindet es/und stecket dasselbe in ei-
/und siedet es/biß daß es gar genug.

Ein Welsch-Hun in eine Suppe.

nimmt ein fettes Welsches Hun/ropffet es trocken/und spaltet den
d unten/ nimmt alles Gedärm aus/ wäschet es rein ab/ und nähet
; Nimmt ferner zwey Quart Wein/ und eben so viel Wasser / thut
cat-Blumen/Nägelein/ und eine Hand-voll Saltz darein/setzet die-
das Feuer/ und wann es anfänget zu sieden/ so thut man die Henne
et es sieden/und schäumet es wol ab/ setzet es hernach in ein gelindes
lässet es in der Brühe liegen/biß daß es mürb wird/ thut es hernach
ne Pfanne/ und lässet es die gantze Nacht stehen/ giesset hernach
rühe von dem gesetzten ab in den Topff/ darein man die Henne legen
arzu zwey Quart weissen Wein/und so viel Essig/ daß man vermei-
zu seyn/ingleichem eine Hand-voll Saltz / leget das Hun darein/ de-
zu/lässet es zwölff oder vierzehen Tage darinnen liegen.

Will man Capaunen braten.

an man dieselbige zuvor spicken mit Speck / oder aber / man kan sie
Speck braten/unterdessen aber befeuchtet man sie mit Butter/ steckt
wendig eine Zwiebel / worinnen zwey oder drey Gewürtz-Nägelein
in/mit etwas Saltz und Pfeffer.
n sie nun fast gar seynd/ so streuet man klein zerrieben Brod/ mit et-
vermenget/darüber.
l man **einen Capaunen geschwind braten** / so macht man ein
peck an einem Stecken vest / zündet solchen an / lässet ihn also bren-
ffen-weiß auff den Capaunen fallen / so wird derselbige davon bald

beste Brühe über gebratene Capaunen macht man von Wasser /
einbeern/oder Pomerantzen-Safft.

Capaunen in Pomerantzen.

brätet den Capaunen/nimmt hernach süsse Pomerantzen/schälet sie
ut die Kern heraus/ leget sie in ein Häfelein/ nimmt weissen Wein/
ucker/auch Imber und Zimmet/lässet es sieden/ und richtet solches ü-
ratenen Capaunen an/decket es mit einer Schüssel zu/ setzet dasselbi-
Glut/lässet es noch eine Weile darauff sieden.

Auff

Auff eine andere Weiſe einen Capaunen zu brate

Man nimmt einen Schoppen/ oder Quäntlein guten alten weiſſ thut Zimmet und Nägelein/ klein zerſtoſſen/ darein/ gieſſet es dem C wann er noch lebendig/ in den Halß/ nimmt hernach eine Schnur/ und ihn/ läſſet ihn alsdann drey Stunden lang daran hängen/ hernach ro ihn/ umgebrühet/ nimmt ihn aus/ wäſchet ihn ſauber/ ſpicket und brät ſtreuet ihn mit Zimmet und Nägelein/ und träget ihn auff.

Eine gute Brühe über einen gebratenen Capaun

die Köchin/ auff nachfolgende Weiſe/ machen:

Man ſchneidet von guten Aepffeln/ gleichwie zu einem Bey-Eſſ deln nach der Länge/ ſo zuvor geſchälet ſeyn müſſen/ röſtet die Aepffe Mandeln im Schmaltz/ thut hernach kleine Roſienlein und Zwiebeln/ tem weiſſem Wein/ Zucker/ Imber/ Nägelein und Zimmet daran/ b wenig Kirſchen-Seltz / daß es ſchwartz werde / rühret es alles unter läſſet es ſieden/ und richtet es über den gebratenen Capaun an/ und trä Tiſch.

Wie man gute Würſtlein aus Capaunen-L

bern machen ſolle.

Man nimmt die Lebern und das Feiſte von den Capaunen/ ſaltze und pfeffert es/ hacket es klein / füllet ſolches alsdann wie andere Wü ſchläget es in Kälbers-Netzlein/ oder Eyer-Flädlein.

Endlich hat die Köchin noch einen feinen Hand-Griff im Cap richten auff nachfolgende Weiſe in Acht zu nehmen:

So bald ſie einen gebratenen Capaunen vom Spieſſe gezogen / det man demſelbigen längſt dem Bauch her etliche Schnitte / ſtreuet e ein/ nimmt darnach eine Schüſſel/ darinnen Pomerantzen-Safft ge und leget einen Teller auff den Capaunen/ drucket denſelbigen/ daß ſein dem Pomerantzen-Safft in die Schüſſel lauffe / begieſſet ihn alſo da der / und dieſes zu zwey- oder dreymalen / ſo wird er darvon gut/ u ſchmack.

Ein Capaun mit Reiß.

Man kocht einen Capaun mit Waſſer und Saltz / und eine J Haber-Meel / darnach nimmt man ein Vierthel-Pfund Reiß / n mit Waſſer ein / und kochet ihn halb ab / reibet hernach den Reiß d Durchſchlag/ und läſſet ihn in ein Quart Milch ſieden/ ſchüttet hern groſſe Muſcat-Blumen und Zucker darein / gieſſet ein wenig Roſe darzu/ nimmt alsdann ein halbes Pfund rein abgeſchälter Mandel/ ſie in Rahm und Roſen-Waſſer / ſeyhet ſie alsdann durch in ein

met sie über dem Feuer / darnach nimmt man den Capaunen heraus/ et den Reiß darüber/und hernach die Mandeln/träget sie also zu Tisch.

Ein Capaun mit Aepffel oder Birn.

an laß den Capaun halb und halb mit Wasser und Saltz sieden/ thut as Marck von zwey oder drey guten Knochen in ein Töpfflein/ giesset Wein darzu / und schneidet ein wenig Muscat-Nuß darein / vier oder tteln/ und etwas Zucker; Darnach schälet man etliche Aepffel / oder chneidet sie in vier Theil/ thut sie in ein Töpfflein/ und decket sie mit nd Zucker zu. Ferner schneidet man von Zweyback Schnitten/ und ie Dotter von sechs hart gesottenen Eyern / schläget sie durch mit r-Safft/und etwas Brühe/darinnen der Capaun gesotten hat / thut Aepffeln mit ein wenig Spanischen Wein/oder Seck/rühret sie durch umb/und träget damit den Capaunen auff den Tisch.

Einen Capaunen zu kochen.

n nimmt einen fetten Capaunen/ kocht ihn mit Wasser und Saltz/ ntzer Muscat-Blumen/und ein Büschel wol-riechender Kräuter;Und ast gar ist/so thut man ein wenig Cappern darein/ nimmt hernach ein Brod/schneidet/reibet/und brühet es mit ein wenig Fett/ das vom Ca- mmen ist/leget hernach den Capaunen auf die Suppe/und leget Mu- men darauff / und einen guten Theil Cappern / Butter und Wein-

Capaunen in einer weisen Brühe.

n füllet den Capaunen / und kocht denselbigen in lauterm Wasser/ ach darzu drey Mäßlein von selbiger Brühe / und ein Quart Spani- n/ mit so viel weissem Wein / zwey Untzen dünn-geschnittene Dat- e Muscat-blumen/Nägelein/Zimmet-Rinden/ und klein-geschnitte- t-Nüsse / kochet dieses mit einander in einem Häfelein / biß daß die nfangen mürb zu werden/thut hernach Marck von zweyen Knochen set es fein gemach sieden/und wann der Capaun gar gesotten/ so nimt wantzig Eyern nur den gelben Dottern/klopffet es wol/ und seyhet es ein wenig kalter Brühe/ darnach schüttet man in die Brühe / auß- rosse Rosinen/und kleine Rosinlein; Wann es nun genug gekocht ist/ man die Eyer darein/ und ein wenig Rahm/ samt ein wenig Rosen- id Zucker.

5. Von Gänsen.

r allem Geflügel sollen der Meyerin die **Gänse** insonderheit wol an- id recommendiret seyn; Weil man von denselben

Die Federn/in das Bett/
Das Fett/in die Kuche/
Das Fleiſch/auff den Tiſch/
Den Koth/in den Garten/
Das Fuß-Häutlein/Fette/Blut und Koth/zur Ar
brauchen kan.

Damit aber die Köchin auff unſerm Meyerhofe/in der Küche a
unterſchiedliche gute Speiſen von der Ganß zuzurichten/ wollen wir d
nachfolgenden Unterricht mittheilen.

Die Güte und Wahl der Gänſe betreffend / ſo haben wir drob
XXII. Claß/von dem Feder-Viehe insgeſamt/ und alſo auch von den
Nachricht gegeben.

1. Wann demnach die Köchin eine gute / groſſe und fette Ga
rechtem Alter / außgeſucht und abgethan / ſo kan ſie dieſelbige trocken
laſſen / die beſten Federn allein thun / hernach der Ganß den Halß/Fl
Füſſe abſchneiden / die kleinſte Federlein über einen Feuer abſengen/
außnehmen/ſauber waſchen/im Kalten erſtarcken und trocknen laſſen/
mit einer guten Füll / von gutem Geſchmack / Gewürtz/ Kräutern/Z
Salbey/Caſtanien/Beyfuß/ſamt ihrem eigenen Fett darunter gehack
und zunähen/alsdann an den Spieß ſtecken/und braten.

2. Von dem Magen/Lung/Leber/und andern Ingeräuſch/ſ
Kopff/Füſſen/Flügeln und Kragen/macht die Köchin einen Pfeffer/
lieben/ſchwartz oder gelb.

3. Die groſſen Gänſe einzuſaltzen/ſo hauet man ſie in vier St
ſaltzet ſie ein/wie Schweinen-Fleiſch/und verſpeiſet ſelbige alſo friſch
Saltz/ſo ein herrliches Eſſen / und kan man ſonderlich viel daran ſpa
ſiedet ſie nur in einem Hafen/wie ander Fleiſch.

4. Das Schmaltz von den gebratenen Gänſen/kan die Köchi
ſen/Bohnen/und anders Gemüß darmit ſchmaltzen/es macht daſſel
geſchmack/ und gut.

5. Die eingeſaltzene Gänſe kan man auch in einer kurtzen Brüh
gleichwie die Indianiſche Hüner/worvon wir oben Nachricht gegeb

6. Will die Köchin die junge Gänſe braten/ſo macht ſie das Ge
der Ganß ihrer Leber; Man muß aber die Gall und Neben-Stückle
ber darvon thun/und wol Achtung geben/daß man die Galle nicht z

7. Wann man den jungen Gänſen die Gürgel abgeſchnitten
man die Flügel/biß an den Leib/darvon; Brühet ſie hernach / daß
darvon kommen. Schneidet ſie auff/und nimmt ſie gantz aus.

Die Gurgel ziehet man ihnen hinten auß dem Hals/wie bey andern Vögeln gebräuchlich. Wirfft sie hernach in frisches Wasser/und wäschet sie.

Will man die junge Gänse sieden/so steckt man ihnen den Hals in den zierlich gebogen/ alsdann drehet man ihnen die Füsse hinten auff den Macht hernach eine Suppe daran/wie bey andern Vögeln.

Eine Gans einzusaltzen.

n nimt eine Gans / und saltzet sie vier Tage nach einander / darnach Speck / wohl gewürtzt mit Mußcat-Nüsse / Saltz und Pfeffer/ spihl darmit / darnach nimt man zwey Quart weissen Wein / und ein ein-Essig von weissem Wein / und so viel Wasser / daß es die Gans n/thut hernach eine halbe Hand-voll gantzen Pfeffer/und eine Handriechender Kräuter / eine Hand-voll Nägelein und Mußcat-Bluine Hand-voll Lorbeer-Blätter/ sechs grosse Zweyback/ sechs Häutloch/kochet die Gans/ biß daß sie recht mürb wird/lässet sie hernach in ezwölff oder vierzehen Tage lang liegen / zieret die Schüssel mit Lortern/träget sie zu Tisch mit Senff und Zucker.

6. Von Endten.

Endten können gesotten / gebraten / und in Pasteten eingemacht Es seynd aber die zahmen Endten zu dem Sieden besser / als die dann die zahmen schmäcken nicht so sehr nach dem Morast / als n.

Will man die Endten sieden / so nimt man dieselbige / wann sie gesotsie in eine Schüssel auff Brod/ und nimt die Brühe/ darinnen sie gut selbige absonderlich in einen Topff oder Hafen/ und darinnen unverweisse Brod- oder Weck-Rinden / lässet es darinnen weich werden/ s auß in einer Seyhe/ und lässet es mit einer fetten Brühe durchlaufhernach diese mit dem Brod durchgetriebene Brühe/ macht dieselbige erlich / und lässet es noch einmal auffsieden / schüttet solches hernach n der Schüssel liegende Endte/ und träget sie zu Tisch.

Eine andere gute Suppe von Endten / macht man folgender Ge-

nn die Endte fast halb gar gesotten mit einer kurtzen Brühe/so füllet lbige mit Wein / Zucker / Gewürtz / Nägelein / und einem Stücklein und / so man will / kan man auch Rosinen / Corinthen / Brunellen/ n/ auch an statt des klein-geschnittenen Brods/ den halben Theil Bisseffer-Kuchen darzu nehmen. Auch wann sie angerichtet / Zucker/ nig Zimmet vermischet/ darüber streuen.

3. Man ſtecket auch die Endten / wann ſie geſotten / oder auch n gebraten / unter Rüben / ſüß und ſauers Kraut / oder auch unter K Werſig.

4. Zum Braten ſeynd die wilden Endten beſſer / als die zahmen; ſie ſeynd viel zarter und delicater. Man ſchneidet ihnen aber den Kopff Flügel ab / wie den jungen Gänſen / und läſſet ihnen die Füſſe ſitzen / dre ſelbige auff den Rücken / damit man die wilde Art / für der zahmen / unters könne.

5. Will man die Endten ſpicken / ſo geſchiehet ſolches an vier nemlich / um die Bruſt und Schenckel / und wann ſie alsdann gebraten / ſo man eine gute Brühe / folgender Geſtalt / darvon.

Man nimt Wein-Eſſig / Waſſer / Saltz / und ein wenig Gewürtz tron- und Pomerantzen-Schalen.

Will man die Brühe ſüß haben / ſo thut man Zucker / Wein / W ſig / Gewürtz / Nägelein / Pfeffer und Saltz darein.

6. Will man die Endten / wann ſie gebraten / trocken / und mi Brühe eſſen: So leget man ſie in die Schüſſel / und ſchneidet nach der etliche Schnitte über die Bruſt / und ſtreuet Saltz mit etwas Citronen darein; dann dieſes iſt die allerbeſte Brühe darüber.

Nota. Die Köchin hat ein- für allemal hierbey in Acht zu nehmen / les von dieſem Geflügel / was nach Moraſt ſchmäcket / nic Sieden / noch zur Paſteten / könne genommen / ſondern am müſſen gebraten werden.

7. Will man die Endten in eine Paſtete einmachen / ſo ſchneidet erſtlich in Stücken / und ſtofet ſie in einer Pfannen / mit klein-geſchnit Speck / Butter oder Schmaltz / darzu ein wenig Waſſer / Wein und W ſig / Saltz / Gewürtz / und etlichen Stücklein Citronen.

8. Dieſe Brühe läſſet man gantz einſieden / gieſſet hernach dieſelb eine Schüſſel / und ſo die Paſtete auffgerichtet / ſo thut man auff deroſ Boden Speck / oder Butter / mit etlichen Lorbeer-Blätter / und macht d ſtete zu / und ſchiebet ſie in den Ofen.

9. Wann ſie nun faſt gar gebacken / ſo thut obige Brühe dur Loch des Paſteten-Deckels darein; ſo es nun alles gar / träget man ſolches zu Tiſche.

10. Will man aber eine andere Brühe von Eyern machen / und di ge / wie oben bey den Hünern gedacht / zurichten / ſo wird ſolches auch nic angenehm ſeyn.

Nota. Auff dieſe Weiſe kan man ein geſtoftes Gericht machen /

erst auff die Tafel setzen / nur aber / daß man mehr Brühe daran lassen solle.

Die Wasser-Vögel / als Täucher / Krich-Endten / und der- kan man zum Theil fricassiren / oder Theils in Suppen kochen / braten / einmachen / oder mit einer kurtzen Brühe zurichten / je nachdem es der fällig seyn wird.

Will die Köchin die Ant-Vögel mit einer guten Brühe auff andere zurichten / so kan sie dasselbige / auff nachfolgende Weise / thun:

e nimt die Endten / wann sie gesäubert und außgenommen / thut sie in fen mit frischem Wasser / daran Saltz / und wann es halb gesotten ist / an die Brühe zum Theil darvon / hernach ein wenig Essig daran / fer- r / Nägelein und Pfeffer / und richtet es mit einer kurtzen Brühe an. r:

an bereitet die Endten / spicket und bratet sie am Spieß / thut hernach in ein Häfelein / darzu ein Gläßlein Wein daran / lässet es also zugedeckt / und wann man es bald anrichten will / so thut man Gewürtz und Zu- / und lässet es einen Sud thun / und richtet dasselbe an.

Eine wilde Endte zu kochen.

an füllet sie / und lässet sie halb und halb durchsieden / brätet sie auch alsdann körbet man sie / und verwahret das Fett / nimt alsdann einen Theil Zwiebeln / Petersilien und Pfeffer / thut das abgekochte Fett in lein mit ein wenig Rosinlein / und grossen Mußcat-Blumen / Zimmet n / kocht dasselbige mit der Endten; Wann es nun genug gesotten hat / Butter darein / und träget es also auff.

7. Von Tauben.

n Tauben kan man vielerley gute Essen auff nachfolgende Weise zu-

Die besten Tauben werden die jenigen seyn / ehe ihnen die Kiel mit Ge- essen; Dann darinnen steckt ihre beste Krafft.

Die gar jungen / so erst außschliefen / denselbigen schneidet man erst- urgel ab / daß sie bluten / und brühet ihnen die Haar-Federn ab / nimt as Jngewaid und den Magen herauß / siedet sie in den besten Küchen- / mit ein wenig kleinen Zwiebeln.

Man macht sie auch Dutzent-Weise ein in Torten oder Passeten / die Schnäbel und Klauen sollen ihnen aber abgeschnitten werden.

Die jenigen Tauben / so schon Federn haben / und die Taube / bene-

benst dem Tauber / mit gutem weichen Futter / und nicht nur mit Korn / gespeiset worden / seynd trefflich gut vom Geschmack / und zart zu essen.

4. Wann man diese brühen will / so schneidet man ihnen erstli Gurgel ab / und wirfft sie in laulicht warmes Wasser / lässet sie also biß a letzten Tropffen außbluten / hernach thut man sie in ein anders Wasser / rei wäschet und säubert sie darinn / wirfft dieselbigen ferner in heiß-siedendes ser / und kehret sie mit einem saubern Koch-Löffel / der nicht fett sey / fein un sie darnach herauß / leget sie auff einen Tisch / wann derer etliche genau zusa gedruckt / damit sie einander erwärmen. Nopffet ihnen alsdann ferner dern auß / so geschwind / als man kan / und wirfft sie in kaltes Wasser.

Nota. Wann aber die Köchin dieses nur allein verrichten sollte / un Nopffen keinen Gehülffen haben könte / so muß sie eine nach der andern auß dem laulichten Wasser herauß ne worinnen sie außgeblutet haben / selbige bey dem Halse und in heissem Wasser umwenden / hernach umgekehr bey den Füssen genommen / wieder in das heisse Wasser sen / mit dem Halse unter sich / und also / wann sie warm auß dem heissen Wasser herauß gezogen / auff einen Tis get / und darauff gedruckt / daß sie durch und durch war den / und das meiste Wasser herauß gehe / hernach die Fed schwind abgeropffet / die Haut von Füssen und den Sc herab / wäschet sie mit kaltem Wasser / oder man läss lang liegen / biß daß sie alle gepflücket seynd / hernach Häute abgezogen / und die Schnäbel abgeschnitten.

5. Will die Köchin alsdann ferner die Tauben außnehmen / so sc sie denselbigen hinten am Nacken die Haut auf / und nimt die Gurgel gesc ohne Zerdruckung / herauß / schneidet ferner das Knöpfflein vom Hinters ab / und druckt mit den Händen die Schenckel / also / daß man beyde D auff dem Bauche stützet / so gehet alsdann das Ingewaid herauß von sich und bleibet die Leber im Leibe / welches das Beste in der Taube ist / weil Galle hat.

6. Ferner macht man den Magen rein / nimt die Miltz von dem wäid / wirfft alles kalt in das Wasser / wäschet die Taube wohl / daß s mehr blutig / schneidet ihr hernach die Klauen und des Schnabels Sp spaltet ihnen das Gelenck des Knies / und steckt ihnen die Füsse in den Leib drehet ihnen die Flügel um / steckt also in der Mitten durch einen Stecke lässet sie in einer guten Brühe auffquellen.

Die gröste Tauben abzuthun und zuzurichten/ ist mit den kleinen ei-
nier / weil aber von den Tauben eine gute Suppe zu machen / den
r allen andern Suppen hat/ und die Köchin auff unserm Meyerhofe
heit sagen könne / daß sie eine gute Suppen-Köchin seye: So hat sie
den Unterricht in acht zu nehmen.

Sie solle nehmen der allerkleinsten Tauben/ worvon wir oben gesagt/
lsdann säubern/ und in einer besten Brühe solcher Gestalten sieden/
t zu gar/ oder das Fleisch von den Beinen fallen möge/ daran aber ein
gelein/ und kleine Zwiebeln seynd.

Ferner nimmt die Köchin einen andern Hafen / thut darein Kalbs-
/ so an dem Halse sitzet/ thut selbiges auch darein/ und lässet es wie die
ben sieden/ schüttet solches hernach zu dem vorigen / damit alles einen
k bekomme.

In dem dritten Hafen aber solle die Köchin die Hahnen-Kämme und
it obbesagtem Gewürtz/ sieden.

a. Dieses geschiehet zu dem Ende / wann die Hahnen-Kämme offt
länger/ als das andere/ sieden müssen/ und also/ wann man ei-
nes mit dem andern sieden wolte / so würde das Fleisch alles
zersotten/ und die Kämme noch nicht gar seyn. Wann man a-
ber gar harte Hahnen-Kämme antrifft/ so nicht weich werden
wollen/ muß man selbige hinweg werffen.

Unter der Zubereitung des gesagten / solle die Köchin einen guten
Schlägel an den Spieß stecken/ und so er fein safftig/ und nur halb
icht man denselbigen mit einem Messer / (wie wir oben bey dem
Fleisch-kochen erwähnet haben/) also/ daß der Safft des Hammels-
in in eine saubere Schüssel außlauffen könne / deckt solchen mit einer
chüssel darüber zu / und ein vierfaches Tisch-Tuch darüber / daß
unter erhitze und ersticke / auch biß auff den letzten Tropffen aus-

Wann nun solches geschehen/ so thut man den Kolben aus der Schüs-
as außgetropffte kalt werden / nimmt hernach das gestandene Fette
Messer von der Brühe herab / oder lässet die Brühe anderwärtlich
lauffen.

Hernach thut man in eine silberne Schüssel (wann man sie hat/) ge-
od/ worunter keine Rinden seyn solle / dieses Brod thut man mit der
ühe / worinnen keine Kräuter gesotten worden / in der Schüssel auff
nd lässet es also eintrocknen/ jedoch/ daß es nicht verbrenne.

Auff solches Brod streuet man ein wenig von gestossenem Zimmet/

leget

leget hernach eine Lage junger Hüner / oder andere Vögel/ gehacktes worvon alles Gespickte abgelassen seyn solle/darauff.

8. Uber dieses leget noch weiter etliche Stücklein gutes Ochsen- hernach wieder eine Lage des Brods/und alsdann einen Löffel-voll der (oder Erdschwämm-)Brühe/so absonderlich gesotten worden/darüb

9. Endlich/wann man sie anrichten will/ohngefehr eine halbe vorher/nimmt man obberührte Tauben/leget derselben Köpffe gegen d den der Schüssel / alsdann den Schweder von dem Kalb / samt den Kämmen/Gailen und Schwämmen um die Tauben herum/so ordent es seyn kan/ alsdann mit einer andern Schüssel zugedeckt / und ein we dem Feuer stehen lassen/ und wo es nicht Suppe oder Brühe genug h man mehr von obiger Tauben-Suppe daran giessen.

10. Wann man es alsdann auffträgen solle/so setzet man dassel auff ein lebendiges Kohl-Feuer/damit man das Fette darvon abnehm ne/indeme man die Schüssel ein wenig auff die Seiten hält / damit d davon ablauffen könne.

11. So man dieses auch verrichtet/so giesset man den Hamme ben-Safft / so über dem Feuer gewärmet seyn solle / mit Citronen-S menget/ darüber/ und schüttelt die Schüssel ein wenig / damit von der ein wenig in die eingelegten Sachen lauffen könne.

Nota. So es zu süß/kan man den Safft/ehe er daran gegossen wird saltzen/worbey aber die Köchin absonderlich wissen soll sie es nicht zu viel saltzen/sondern alles fein süß lassen sol daß man das Saltz kaum schmecken könne; Auch wann Essen wegen Güte/ oder anderer Verhinderung / nic auffgetragen / so muß man selbiges stätig mit guter unterhalten / insonderheit darbey wol nicht vergessen man von der Tauben/ihre eigene Suppen / im Vorr ben möge / sonsten würde dieses Essen nicht annehmli gäntzlich verderbet seyn.

Wolte man obbesagte Suppe von dem Rand deroselben Schü geschnittenen Citronen/Bistachen und Granaten-K oder andern Sachen zieren / achten wir solches für un und stehet besser / daß man den Schüssel-Ranff gut r sauber lasse.

Ingleichem solle die Köchin nicht vergessen/daß sie in den Safft/o Fett/so sie in die Schüssel gegossen/ehe sie das von dem mels-Kolben darvon gethan/etliche Eyer darein schl le/alsdann erst den Hammels-Kolben-Safft darüber

ill die Köchin eine gute gesunde Suppe von Tauben ma-
mt sie die allergrösten/jedoch junge Tauben/ samt ihrer Brühe / und
ber grüne Erbsen / Spargen / oder andere gute Kräuter/ nachdeme es
Zeit mit sich bringet.

ill man Tauben unter den Köhl stecken/ so solle man dieselbige
Spiesse braten / grosse Tauben darzu nehmen/ dieselbige knicken und

nn die Köchin Tauben fricassiren will / so solle sie dieselbige in
sechs Stücke schneiden/ wirfft sie mit etwas Speck/ oder Butter/ in
ne/siedet sie hernach mit guter Brühe/kleinen Zwiebeln/Wein-Essig/
n Wein/ Gewürtz/ und Pomerantzen-Schaalen/Petersilien/und ein
nian/und Majoran.

n kan auch die Tauben in einen Pfeffer einmachen. Diese
n in der Brust / und macht sie breit/ brätet sie auff einem Rost/ schnei-
Schnitte in den Leib / und Saltz darein gerieben; Unterdessen macht
Brühe von Wein-Essig/und Pfeffer.

n den Tauben macht man auch eine Olla podrigo, nachfolgen-
lt:

n nimt von Tauben / auch andern Vögeln / Kalbs- und Hammel-
speck/kleinen Würstlein/ und andern guten Sachen/ darzu auch grü-
r/Spargen/jungen Köhl/Erdschwämme/ und was sich sonsten zum
hicket / richtet es bekandter massen zu / solches alles giesset man auff ge-
Brod/mit einer Brühe von Zwiebeln und Eyern/so man will.

a. Die kleinen Tauben kan man zurichten und braten wie die
Lerchen.

grössere junge Tauben wickelt man in flach-geschnittenen Speck/
et sie in ein Weinblat.

nn sie aber etwas grösser seynd / so spicket man sie/und lässet die Füsse

steten von Tauben zu machen: So nimt die Köchin darzu nur
:/Flügel und Mägen/setzet es in eine Pasteten ein/dieses dienet nur für
de/für Herren oder Gäste aber kan sie das allerbeste Gerichte von
ner Tauben-Tarte zuzurichten / folgender Gestalt machen:
Tarten-Boden sollen sie von Blätter-Taig / wie wir bey dem Ge-
eroselben umständige Anweisung thun wollen / machen. Her-
selbigen Boden das Gehackte / und darüber die jungen Tauben /
rohen Kälber-Schweder/ Hahnen-Kämme/ und Erden-Schwäm-
vor gekocht und gewürtzt seyn sollen / legen / alsdann ferner darauff

etliche Stücklein gutes Ochſen-Marck/würtzet es mit Saltz/und ande tem Gewürtz.

Wann man nun die Tarte aufftragen will / ſo gieſſet man darü dem Hammels-Kolben-Safft / mit Citronen-Safft vermiſchet / dur Trichter / damit man nichts verſchütten möge.

Die allergröſten Tauben kan man auch in feinen Taig / Ochſen lern/Küh-Eytern/kleinen Würſtlein/Mägen und Lebern von unterſchi Vögeln/ auch Erdſchwämme thun/ und auff den Grund zuvor Butte geſchnittenen Speck/mit gemeinem Gewürtz darüber thun.

Man kan die jungen Tauben auch backen im Nonnen-fürtzleins- der nur im Meel umgewelgert.

Will die Köchin ſonſten für Krancke eine gute Krafft- be zurichten: So läſſet ſie dieſelbige in einer guten Brühe ſieden / thut h Zwiebeln/ ein Stücklein Citron / Wein-Eſſig / Nägelein / und andere Gewürtz daran/gieſſet ſolches auff geſchnitten Brod.

Die wilde/Ringel- und Turcel-Tauben/ kan die Köchin eb ſig vorgelehrter maſſen zurichten ; Damit man aber dieſelbige für den und zahmen unterſcheiden könne / ſolle ſie ihnen etliche Federn umb de laſſen / auch den Schnabel nicht abſchneiden ; Es ſollen aber die Fede Tuch/oder andern Sachen/ſo man ſie braten/oder ſonſt zurichten will/u ckelt werden.

Man kan ſie auch zierlich in Paſteten einſetzen / und auff vielerley Weiſe zurichten : Welches wir alles ferner der Köchin zu Belieben ſtellen.

8. Von allerhand kleinem Gevögel.

Obwol bey einer Haußhaltung/wie auch auff unſerm Meyerhof des kleinen Geflügels nicht ſonderlich benöthiget/ indem die Arbeits-Le Tag-Löhner lieber von einer Ganß/als Lerchen/ und dergleichen/ eſſen; wir aber zu Zeiten etwan auch Gäſte einladen / dieſelbige nicht nur all Gänſen/ſondern auch andern kleinen Vögeln / gerne tractiren möchten brigen den Arbeits-Leuten ihre gewöhnliche Speiſe nicht mißgönnen wollen wir unſerer Köchin / wie dieſelbige auch in Zurichtung **des k Gevögels** ſich verhalten ſolle/kürtzlich nachfolgenden Unterricht gebe

Erſtlich von Holtz- und Waſſer-Schnepffen.

Dieſe ropffet oder pflücket man trocken/ziehet ihnen die Haut vom ſtöſſet ihnen den Schnabel durch den Leib / ſpicket dieſelbige zuvor mit ſteckt ſie an den Spieß/nimmt ſie nicht aus.

Den Schnabel stösset man bey dem Schenckel ein / daß er bey dem Flügel wieder außgehe.

er leget man in die Brat-Pfanne zween Schnitten von weissem östet / und lässet das Feiste / und anders / von der Schnepffe darauff

l die Köchin das Ingewaid von der Schnepffe außnehmen / und nicht assen / so kan sie dasselbige absonderlich zurichten / und auff das unter- od auffstreichen.

l man über die gebratene Schnepffe eine kurtze Brühe machen / so kan bige von Weinbeer-Safft / oder Wein / Saltz / und etwas Küchen- worinnen man das Brod auffquillen lässet / ehe man die Schnepffen get.

Von Wachteln:

se werden auch trocken beropffet / außgenommen / gespickt mit Speck / Weinblätter gewunden / und darmit gethan / wie die Rep-Hüner / n sie braten will.

chteln thut man nur in Krafft- und keine andere Suppen.

Pasteten schicken sie sich trefflich wohl / und werden darinnen zugerich- ir oben bey den Jungen Tauben Anweisung gethan haben.

Von Lerchen.

Lerchen werden auch trocken gepflücket. Alsdann ziehet man ihnen vom Kopff / und nimt sie nicht auß.

n spicket sie auch / daß sie fast den Kramets-Vögeln gleich sehen. Sie itten durch den Leib gespiesset / und wann sie bald gar seynd / so streuet ben Brod mit Saltz (und / so man will / ein wenig Pfeffer /) darüber / iche Schnitten geröstes weisses Brod in der Brat-Pfannen betropf- wie bey den Schnepffen / hernach die Vögel darauff in eine Schüssel et.

Krammets-Vögel / Amsteln / Droßlen / Staren / und der-

etreffend / so werden diese alle trocken gepflücket / und / wann man will / nd fast alle außgenommen.

n leget aber kein geröstes Brod darunter / auch lässet man ihnen den l uneingestossen.

lich kan die Köchin allerhand kleine Vögel fricassiren. In einer kurtzen ofen. Oder / in Pasteten / wie junge Tauben einsetzen. Ingleichen / n sie braten will / sollen dieselbige außgenommen / wohl gesäubert und l werden.

Eine gute Tuncke zum Geflügel.

Man nimt das abgetropffte Fette von einzigem Fleisch/ Wein/ An
Zwiebeln/ Butter/ und Mußcat-Nüsse in Stücklein geschnitten.

VI. Vom Fisch-Werck.

Damit nun auch bey diesem unserm Meyerhofe in der Küche/ vo
zeitung allerley Fischen/ der Köchin möchte Unterricht gegeben werden
wollen wir solches in nachfolgenden Stücken/ möglichster Kürtze/ ver
und selbige abtheilen in zween Theile:

I. In die jenigen/ so in dem Wasser/ und
II. Die jenigen/ so in dem Land und Wasser leben.

I. Die jenigen/ so auff dem Wasser leben/ seynd nachgesetzte:

1. Die Hechte.
2. Die Karpffen.
3. Die Forellen.
4. Bersing und Bressen.
5. Barben.
6. Schleihen.
7. Stockfisch.
8. Hering.
9. Lachs.
10. Aal.
11. Grundeln.

Nota. Weil noch viel mehr andere/ so wohl in- als außländische
könten allhier beygesetzet werden/ lassen wir es/ weg
Kürtze und unnöthiger Weitläufftigkeit/ bey obigen
den; Im übrigen wollen wir auch etwas weniges M
thun:

II. Von denen jenigen/ so auff dem Land und Wasser
seynd nachfolgende:

1. Die Krebse.
2. Die Schildkrotten.
3. Die Frösche.
4. Die Schnecken.

I. Anbelangend nun die jenigen Fische/ so in dem Wasser
seynd obiger Ordnung nach:

er Hecht/diesen kan nun die Köchin auf unterschiedliche nachfolgen-
urichten:

Ins gemein werden alle Hechte mit einer kurtzen Brühe gesotten/
nt man Wein und Wein-Essig/ etwas Wasser/Saltz/Gewürtz/Ci-
chnittlein/Zwiebeln/und andern guten Kräutern/und/so man will/
auch Lorbeer-Blätter darzu.

cht in Petersilien mit einer guten Brühe/wird nachfolgender Ge-
acht:

n nimt Petersilien-Wurtzel etliche/schabet/reiniget/und wäschet
ch sechs Zwiebeln darzu/zwey Maaß Wasser/siedet es zusammen in
fen zwey Stunden lang/nimt hernach die Petersilien/samt den Zwie-
einer Schnitten gerösten Brod/treibet es mit dieser Brühe durch ei-
/thut alsdann Essig/Saffran/Zucker und Pfeffer daran/lässet als-
Hecht in einem andern Wasser absieden/und wann er genug gesotten
ssen man dasselbige Wasser/worinnen er gesotten worden/darvon ab/
esagtes/und gute durchtriebene Brühe daran/setzet dasselbige über
/lässet es wieder einen guten Sud thun/und richtet es an.

echt blau zu sieden:

Man öffnet dem Hecht den Bauch nach der Länge/und nimt dem-
och ohne Zerbrechung der Gall/alles Ingewaid fleissig auß/wäschet
Blut ab/trocknet denselbigen auff einem Tuch/oder Servier/leget ihn
n eine Schüssel/und bestreuet ihn wohl mit Saltz/und begiesset ihn
en mit gutem Wein-Essig.

ses giebet die schöne blaue Farbe/wann man den Hecht lebendig fär-
il man die todten/wegen der trockenen Schuppen/allezeit mit war-
n Essig anfeuchten muß.

Hernach macht man eine kurtze Brühe/und lässet sie etwas sieden mit
So es nun erhitzet/so leget man den Hecht darein/und ein wenig
ran/lässet es also geschwind mit einander absieden.

Man solle aber den Hecht nicht lang in der kurtzen Brühe liegen las-
sen/sonsten wird er weich/und unangenehm.

s ein grosser Hecht/so thut man selbigen nach dem Sud herauß/und
leget ihn in ein Servier.

ynd es aber nur kleine Hechte/so richtet man sie nur so bloß in eine
Schüssel/ohne Brühe/an.

grossen Hechte/für Gäste/kan man zieren mit Blumen und Citro-
nen-Schalen/darbey aber/wie auch bey den kleinen/im Auff-
setzen nicht vergessen/daß man in einer kleinen Neben-Schüssel et-

was Wein-Eſſig/ingleichen auch von der letzten Brühe/n
geſotten/darbey auff den Tiſch thun ſolle.

4. **Hecht mit Speck:**

Man ſiedet den Hecht wie ſonſten/ und wann er ſchier geſotten/
man einen Speck/ ſchneidet denſelbigen gewürffelt/ thut ihn in ein Pfä
läſſet ihn wohl darinnen über dem Feuer zergehen/ thut hernach die Br
dem Hecht/und die Feiſte von dem Speck zum Theil daran/darzu auch
und Nägelein/und wann er genug geſotten iſt/ ſo leget man ihn in eine
ſel/ thut alsdann die Speck-Grüben darüber/ und die Brühe daran/ trü
auff.

Nota. **Die Hecht-Leber** ſtecket man in das Eingewaid/ oder d
gen/wann man denſelbigen zuvor umgekehret/und wohl ger
hat/ oder aber man leget dem Hecht ſeine Leber im Anricht
zwerch auff den Kopff/oder Mittel des Leibes/je nachdeme es
chin gefällig iſt.

Die Köchin ſolle auch nicht vergeſſen/wann ſie den Hecht geſotte
man ihn mit der Brühe auffſetzen will/ daß ſie demſelbigen zuvor die fett
abnehmen ſolle/ weil dieſelbige nach den Schuppen ſchmäcket/ und d
unangenehm macht.

5. **Hecht mit Lemonien:**

Man ſiedet den Hecht/wie ſonſten/ mit Wein und Eſſig/ darna
man andern Wein/ thut daran Saffran/ Jmber/Zucker/Zimet/und g
tene Lemonien/ und ſiedet es mit einander/ ſchüttet hernach die erſte Brü
Fiſch/und dieſe letzte daran/läſſet es einen Sud mit einander thun/richte
dieſes giebet eine gar gute Brühe/ und macht den Fiſch lieblich und ange
iſt für Gäſte.

6. **Hecht gebraten:**

Man ſchneidet den Hecht im Rucken auff/erbreitet ihn/ thut da
waid herauß/biß auff die Leber/dieſe läſſet man darinnen liegen/ hernac
und würtzet man ihn wohl/ leget ihn alſo auff einen Roſt/ oder in eine
Pfanne in das Schmaltz.

So er nun von dem Roſt/ ſo beträufft man ihn mit dieſem Br
Man nimt heiß Schmaltz und Eſſig/ ſamt gutem Gewürtz/darinnen R
rin-Stäudlein/ oder Salbey/mit Blättern und Stengel/ und beſtreic
Fiſch im Braten darmit/ und wann er gar/ ſo richtet man das Brühl
über an/und träget ihn auff.

7. **Kleine Hechte zuzurichten:**

Dieſe nimt man auß/ und wann man ſie wohl gewaſchen hat/
man ſie mitten durch den Rucken/ von dem Kopff an/ biß zu dem Sch

also an beyden Enden an einander bleiben / stösset den Kopff durch das macht hernach eine Butter-Brühe mit Muscat-Blumen / und gutem z / darüber.

e gar kleinen Hechte kan man auch in einer Pfannen prägeln / ingleichen grossen / so zuvor halb oder Viertel-weiß zerschnitten worden / macht r eine gemeine Brühe darüber / oder aber / man leget sie trocken in die el / und ein wenig Pomerantzen-Safft darüber.

Hechte gebacken:

iese werden nur in Meel umgewältzet / hernach im Schmaltz in einer gebacken / wie es jeder Köchin bekandt ist.

Von Karpffen.

ie Karpffen werden nach jeder Landes-Art auch auff unterschiedliche zugerichtet.

Karpffen in einer halben kurtzen Brühe:

Man macht eine Brühe von Wein-Essig / Saltz / Butter / Zwiebeln / Ci- oder Pomerantzen-Schalen / Gewürtz / viel Wein / und den vierdten Wasser / siedet darmit den außgenommenen Karpffen / und / so man will / so n Cappern / kleine Rosinlein / gedörrte Pflaumen / leget sie auff Schnit- d / oder Pfeffer-Kuchen.

Karpffen auff dem Rost:

ann man den Karpffen außgenommen und geschüppet hat / macht man chnitte darüber / reibet ihn mit geschmaltzener Butter / und leget ihn Rost.

terdessen / ehe er genug geröstet ist / so siedet man in Wein-Essig des s Milch oder Rogen / darzu Butter / Saltz / Zwiebeln / Gewürtz / Cap- Erdschwämmen.

ann nun der Karpffen geröstet / so leget man ihn in eine Schüssel / rich- orbesagte darüber an / und träget ihn zu Tisch.

Karpffen auff eine andere Weise zu kochen:

an schuppet den Karpffen / so bald er aus dem Wasser kommt / schnei- Bauch biß auff den Kopff auff / nimmt das Ingewaid heraus / giebet / daß man die Galle nicht verdrücke.

rnach zerschneidet man den Karpffen in so viel Stücke / als man will / t auch das Blut absonderlich / welches man zur Brühe hernach brau-

dann thut man das Ingewaid / samt dem Karpffen / in eine tieffe darzu Butter / Saltz / Wein-Essig / Zwiebeln / Gewürtz / Wein / und

und den vierdten Theil Waſſer / läſſet es mit einander ſieden / und gieb
tung / daß es nicht anhänge.

Nota. Die Köchin ſolle die Brühe / ſo viel müglich iſt / einſied
ſen / damit der Fiſch einen guten Geſchmack darvon bek
möge.

Wann der Karpffe vorbeſagter maſſen genug geſotten worden / ſ
man ihn alſo warm zu Tiſche / ſonſten ſchmäcket er nicht gut / wann man i
der wärmen müſte.

So man will / kan man auch Citronen- oder Pomerantzen-Schale
Brühe werffen / und darmit ſieden laſſen.

4. **Karpffen zu braten:**

Man nimt den Karpffen / und ſchuppet ihn / ſchneidet denſelbigen
auff dem Rucken auff / thut die Gall ohnzerbrochen herauß / ſchneidet
etliche Schnitte über zwerch / gleich als ob man denſelbigen in eine Paſte
ſetzen wolte / ſaltzet und pfeffert ihn wohl / leget hernach Rüthlein in die
Pfanne / oder auff dem Roſt / und den Fiſch darauff / damit er ſich nicht
gen könne / ſchüttet alsdann heiſſe Butter / oder Schmaltz / darüber / (o
man will / gutes heiſſes Baum-Oel /) läſſet ihn alſo auff einer Glut / o
Ofen / eine halbe Stunde ſtehen / ehe man ihn umkehret.

So man ihn alsdann umkehren will / ſo ſchüttet man die B
Schmaltz / oder Oel / darvon / deckt hernach einen Teller / oder Bretlein
den Fiſch / und kehret ihn alſo um / und giebet Achtung / daß er fein gantz
und nicht zerbrochen werde.

Gieſſet hernach das Schmaltz / oder Butter / wieder daran / ſetzet ih
einmal in den Ofen / oder auff Kohlen / und läſſet ihn braten.

Wann man ihn nun anrichten will / ſo gieſſet man alles Schmaltz
darvon / und leget ihn in eine Schüſſel / man kan ihn alsdann zieren mit
nen-Schalen / oder Cappern überſtreuen / je nachdem es der Köchin
ſeyn wird.

Nota. Alles was die Köchin in Baum-Oel backen oder braten w
ſie dieſen Hand-Griff mercken / daß ſie zuvor di
Pfanne / worinnen ſie den Fiſch braten will / gantz he
faſt glüend / machen ſolle / und hernach erſt das Baumö
thun.

6. **Einen Karpffen zu füllen:**

Dieſes iſt nicht allein koſtbar und mühſam / erfordert viel Zeit / n
auff Frantzöſiſche Art / folgender Geſtalt / zugerichtet:

Man nimt den abgeſchuppten Karpffen / ſchneidet die Hau

auff und darvon / daß der Kopff und Schwantz gantz daran verbleiben

Nimmt hernach das Fleisch von den Gräden / und hacket es mit Ge-
gesottenen Erdschwämmen / etwas Zwiebeln / thut darzu Milch / das
e aber würtzet man mit gutem Küchen-Gewürtz / Saltz / zerklopfften
nd Butter / und menget alles wol durch einander.

Mit dieser zusammen gehackten und durch einander vermengten Ma-
et man die obbesagte Karpffen-Haut / und nähet den Bauch wieder
.

Man solle aber / so viel möglich / zusehen / daß der Karpffe seine
vorige Form wieder bekomme.

Wann man alles verrichtet / so leget man denselbigen in eine Brat-
leget aber zuvor etliche Rüthlein / oder geschnittene Höltzlein darein /
selbige sich nicht an die Pfanne anhängen könne / thut denselbigen in
en / oder setzet ihn in einer silbernen Schüssel auff Kohlen / (es ist aber
Ofen /) und thut Butter daran / so viel / als man vermeynet / daß es
e / siehet alsdann ferner offt darzu / und wendet ihn um / biß derselbige
en Seiten gar genug gebraten worden.

Nach diesem macht man eine kleine gestofte Brühe / und giesset die
le Butter darvon / damit es den Geschmack eines Gebackens be-

Will die Köchin solches mit klein-geriebener Brod-Rinden bestreuen /
es wol stehen.

So man nun diesen Karpffen vorbesagter massen zugerichtet / und zu
gen will / so ziehet man zuvor die Fäden heraus / womit der Bauch zu-
genähet worden / und bestreuet den Schüssel-Rand mit geriebenen
inden / und beleget ihn mit geschnittenen Citronen-Schalen / träget
uff den Tisch.

Man füllet die Karpffen auch mit Rüben / welche zuvor besonders
in Butter gesotten / oder in einer Pfanne gebraten worden.

Wie man ein Karpffen-Gehacktes machen solle:

mn man den Karpffen geschuppet / so schneidet man die Haut unten
auch / und oben an beyden Seiten / da die Gräden sitzen / auff; Alsdann
n oben bey dem Kopff an / und ziehet dem Karpffen die Haut biß an
antz ab.

Die Haut leget man alsdann beyseits / schneidet ferner das Fleisch
Rücken und Bauch solcher Gestalten auff / und von einander gespal-
aß man alles Fleisch von den Gräden abnehmen möge.

Nachdeme man nun das Fleisch / so viel möglich / abgenommen / so

hacket man selbiges mit einem Küchen-Messer gantz klein / saltzet und n
solches/ lässet hernach dieses Gehackte mit Butter kochen/ und rühret es
umb/ damit es sich nicht anhänge.

4. Wann man nun vermeynet/ daß es bald gar seye/ so thut man
Weinbeer-Safft/ oder/ in Mangel dessen/ ein wenig Wein-Essig daran.

Nota. Hat man Castanien zur selbigen Zeit/ so hackt man sie dar
und füllet also die abgezogene Haut mit dem Gefülten.

8. **Von den Fisch-Suppen.**

Hat die Köchin zu wissen/ daß sie dieselbige von den Gräden/ Schu
Köpffen und Schwäntzen/ der jenigen Karpffen / so man vorbesagter
entfl.isshet hat/ machen/ und auff folgende weise zurichten könne:

Die Köchin nimt alsdann die Köpffe/ Schwäntze/ Schuppen un
de kocht dieselbige wol/ und lässet die Brühe durch eine reine Seyhe/ Si
der härenes Tuch lauffen/ druckt sie wol auß/ daß der Safft/ so viel m
heraus lauffe.

Mit dieser Brühe kan sie alsdann im Sieden und Hacken die Mat
terhalten/ und andere gute frische Suppen darmit machen.

9. **Karpffen zu backen:**

Wann der Karpffe ausgenommen und geschuppet worden / so sch
man denselbigen nach der Länge mitten durch in zwey Stücke von einan
streuet oder weltzet ihn im gröblichten Meel umb/ und bäcket ihn in einer
ne mit stätigem Umbwenden/ also/ daß derselbige auff beyden Seiten fei
licht braun und gar werde.

2. Thut ihn alsdann aus der Pfanne mit einem Schaum-Löffel
das Fette / Butter oder Schmaltz darvon zuvor wol ablauffen/ leget h
dieses Gebackene/ so Stück-weiß / und nicht gantz (wann man will/)
solle/ in eine Schüssel/ tropffet darauff Pomerantzen-Safft/ und bestreu
mit kleinem Saltz.

Nota. Die Milch/ oder den Rogen/ mag man besonders in Sc
prägeln/ und hernach mit dem gebackenen Karpffen au

10. **Ein gutes Geprägeltes zu machen:**

Man nimmt frisch Baum-Oel/ und macht dasselbige so heiß/ also/
fast brenne/ hernach nimmt man geklärten Butter/ und lässet es mit ei
heiß werden / eben auch daß man vermeynet / daß es bald brennen werde
hernach den Karpffen darein.

1. Wann er nun gar ist/ so verwahret man das übrige Fette/ und
dasselbige gemächlich in einen besondern Topff / und dieses alte Geprä
besser/ als ein frisches.

1

ine kurtze Karpffen-Brühe zu machen:

e macht man also: Nemlich / wann man einen außgenommenen
in seinen Schuppen (wann er gar geröstet / und in ein Serviet gewi-
ounden/) mit aller Würtzung/ so man sonsten an einer kurtzen Fleisch-
ut / auch mit Butter / viel Wein / und wenig Wasser / eben wie bey
chen/ absiedet und kochet.

Nachdeme nun der Karpffe genug gesotten/ und gar ist/ so nimt man
n/ samt dem Geschirr/ worinnen er gesotten worden/ von dem Feuer /
ihn darinn erkalten/ damit er einen Geschmack an sich bekomme.

Will nun die Köchin denselbigen anrichten / so leget sie ihn trocken
rviet, zieret ihn mit Blumen / Citronen-Schalen und Petersilien/
Wein-Essig geduncket worden/ setzet ihn also mit ein wenig Essig und
ff den Tisch.

Eine Fisch-Bisque von Karpffen zu machen:

i die Köchin auff Frantzösische Weise folgender Gestalt zurichten:
t erstlich eingenetztes Brod weich werden. Auff dieses leget man das
Fisch-Gehacktes. Streuet darauff gestossenen Zimmet. Uber die-
nan die Milch und auffgerollte Fisch-Häute / darzu außgemachte
chwäntze / welche alle in einem besondern Hafen oder Topff mit kur-
e/ und vieler Butter/ gestofet worden/ gethan.

Man kan auch die gar kleinen Tauben / Hahnen-Kämme/ Erd-
schwämme / und dergleichen / so alles zuvor wohl gewürtzet wor-
den/ darüber thun.

Wann man es nun anrichten will / so setzet man vorbesagtes in eine
auff eine Glut / und nimt alles Fette wohl darvon. Thut hernach
t von gestossenen Krebs-Eyern mit etwas Fleisch-Brühe und Citro-
t darüber.

Im Auffgiessen muß man die Schüssel allenthalben umwenden/
teln/ damit die Brühe sich fein zugleich außtheilen/ und das darinn ge-
gsam befeuchten möge.

ses Essen mag nun die Köchin nach Gefallen und Belieben zieren/ wie
deme wir deroselbigen in vorher-besagten genugsame Anleitung gege-
l.

e jenigen Karpffen/ so auß frischen auch fliessenden Wassern kommen/
o grosse und breite Schuppen haben / hält man für die beste und gesün-

Karpffen zu stofen:

n nimt vier Karpffen / macht sie rein/ leget sie in eine Schüssel / nimt
waid auß / und lässet das Blut in die Schüssel lauffen / giesset

hernach weissen Wein darzu/schneidet hernach mit einem Messer auff de
ten Kerben in die Karpffen/thut etliche saubere Anjoves darein/ ein Loth
cat-Blumen/und auch so viel Muscat-Nüsse/etliche wohl-schmäckende
ter/ und etwas Petersilien / lässet es eine Weile also weichen / schüttet h
Austern/ samt ihrer Brühe/ darzu/ zwey Stücke Knobloch/lässet es über
Kohl-Feuer fein gelind weichen/ohngefehr drey Stunden lang/ oder etw
ger/darnach lege etwas ungesaltzene Butter darein/ und schüttele es woh
einander/zieret die Schüssel mit Stichel-Beeren/Austern/Cappern/Lim
und dergleichen.

3. Von Forellen.

Die Forellen werden unter die delicatesten Fische gerechnet / bedürf
ner sonderbaren Würtzung / werden nur für Gäste und auff der Herren
getragen; Man siedet sie mit Saltz im Wasser ab /träget sie trocken mit
silien überstreuet / in einem Servier zugedeckt / über Tische / darbey ein S
lein mit gutem Essig gesetzet. Oder:

2. Man kochet sie mit einer guten Butter-Brühe und Gewürtz.
werden auch gebacken/so man will.

3. Man macht sie auch in Pasteten / mit Cappern und Oliven / ode
beer-Blättern.

4. Forellen werden auch in rothem Wein abgesotten / hernach
auffgetragen.

4. Von Bersing.

Bersing werden unter die gesundeste Fische gerechnet; Man siede
Saltz-Wasser ab/samt den Schuppen/hebet sie hernach auß dem Wasse
nimt die Schuppen sauber darvon/ohne Zerbrechung des Fisches/leget se
zierlich in eine Schüssel / macht eine gute Brühe von Butter mit Pete
darüber.

2. Man kan die Bersing auch backen / oder in eine Pastete/ wie di
len/einmachen.

3. Ehe man die Bersing siedet/muß man sie außnehmen/den Roge
mit sieden/ und hernach in die Butter-Brühe zum Fisch legen.

4. Bey der Butter-Brühe solle die Köchin der Muscat-Blüh
vergessen/selbige darein zu thun.

5. Von den Barben.

Wann die Barben außgenommen / so siedet man sie in einer kurtzen B
he/ziehet ihnen hernach die Haut ab/ und macht eine gemeine Fisch-Brü
zerriebenem Eyerdotter darüber.

n solle sie aber schuppen / wiewohl etliche das Fell darauff lassen / sie
geschuppt besser / auß Ursachen / weil das Fell der Speck des Fisches

Dieser Fisch kan auch für das Gesinde gespeiset / und nach jedes Belieben zugerichtet werden.

6. Von der Schleyen.

hleyen dienen mehr zur Artzney / als zum Verspeisen: Will man sie aber muß man sie mit Saltz abreiben / hernach auffschneiden / und außnehbige in Stücken zerschneiden / und fricassiren / wie junge Hüner / thut rriebene Eyerdotter darüber.

Man kan von der Schleye auch unter andere Fisch-Gehackset thun / es lbige / von wegen seiner fetten Haut gut machen.

Man kan die Schleyen auch in einer Pfanne in Butter prägeln / oder

7. Vom Stockfisch.

ckfisch ist in Teutschland fast allen Köchinnen gemein und genugsam n auff vielerley Weise / je nach Landes-Gelegenheit und Gewonheit / werden.

n muß aber den Stockfisch erstlich wohl zerklopffen und schlagen / damit on mürb werden möge.

nach selbigen etliche Tage einwässern; so er nun fein schön und weiß / so den selbigen ab / verschäumet ihn wohl / nimt solchen herauß / lässet ihn yhe abtropffen / hernach die grösten Gräden herauß gethan / das Fleisch eine Schüssel / darüber ein wenig Saltz gesprenget / hernach heisse rüber geschüttet / auff eine Glut-Pfanne gesetzet / und so man ihn auffl / Imber über denselbigen her gestreuet.

Oder / man kochet ihn / wann er außgegrädet worden / auch mit ch und Zwiebeln. Und dieses ist ein speißhafftiges Essen für das

Den Stockfisch kan man auch mit einer guten Füll füllen / und hernach Gewürtz zurichten / und zierlich auffragen.

8. Vom Hering.

man den Hering zurichten solle / bedarff keiner sonderlichen Unter- Er wird aber ins gemein rohe mit Essig / Zwiebel und Baum-Oel / nig Pfeffer genossen.

kan den Hering auch braten / und zu dem sauren Kraut / oder andern ffsetzen.

Auß dem Hering macht man auch ſonſten ein gutes Eſſen / wan denſelbigen mit einer kurtzen Brühe / von geriebenem weiſſen Brod / halb Waſſer / und halb Eſſig / und ein wenig Pfeffer darüber macht.

9. Vom Salmen oder Lachs.

Salmen wird / nach jeder Landes-Art / auff unterſchiedliche We richtet:

1. Man ſchneidet ihn in Schnitte oder Scheiben / beſtreichet d mit Butter / ſtecket etliche Gewürtz-Nägelein daran / und brätet ſie auff Seiten auff dem Roſt / macht hernach eine gemeine Fleiſch-Brühe / n lieben / darüber.

2. Die groſſen Salmen / wann ſie abgeſotten / werden auch in eine viel trocken zu Tiſche getragen.

3. Den Salmen macht man auch in Paſteten ein / thut darzu vi ter / Saltz / Gewürtz / und etliche Lorbeer-Blätter.

Nota. Etliche thun auch etwas Speck darzu / welches den Saln und annehmlich macht: Der Speck ſolle aber zuvor auch i fer / (wann man will /) umgewältzet werden.

4. Der Rück-Grad des gantzen Salmen wird gebraten und ge für Herren und Gäſte auffgetragen.

5. Wann man den Salmen mit Saltz abgeſotten / ſo träget m ſelbigen auch kalt zu Tiſch ohne Brühe / mit Peterſilien-Kräuter überſ darbey guten Holder- oder rothen Roſen-Eſſig auffgeſetzet.

6. Man kochet ihn mit Waſſer und Saltz / und einem Büſchel w chender Kräuter / und zu dem Salmen-Schwantz nimt man Auſtern / ſie in ihrer eigenen Brühe mit gantzen Muſcat-Blumen / und zwey od Anjoves, und etliche Pfefferkörner; Und wann der Salmen gar iſt / ſo leg denſelbigen in eine Schüſſel / nimt hernach die Auſtern / Butter und M Brühe / rühret es alles wohl durch einander mit einem Löffel / biß da wird / gieſſet es über den Salmen / und träget es zu Tiſche. Man Schüſſel mit geriebenem Semmel-Brod und Limonien-Schnitten.

7. Salmen kan man auch backen / oder prägeln und würtzen.

Der **Lachs** iſt nichts anders als ein geſaltzener Salm / ſo entwe den ſüſſen Waſſern zu ſeiner Zeit in die geſaltzene See gehet / und darau gen / oder ſonſten auſſer dieſer Zeit in ſüſſem Waſſer gefangen und ein wird.

Es muß derowegen der geſaltzene Lachs mit friſchem Brunn- außgefriſchet werden / hernach ſchneidet man oben das Fleiſch hinwe ches wegen der Fäuligkeit des Saltzes nicht roth iſt / und ſiedet denſel

sser/macht also ferner darüber von Butter/Gewürtz und Essig eine
e mit Nägelein.
Man isset auch den Lachs aus Essig und Baum-Oel / je nachdeme
en darzu hat/und wann er erst noch kürtzlich gesaltzen/so thun etliche
rüber.
Man frischet ihn auch sonst gantz aus / und bestreichet ihn mit But-
ihn auff einem Rost/ und bestreuet ihn ferner mit Nägelein/ macht
e Brühe von Butter und Wein-Essig darüber.
Man kan den Lachs auch kurtz absieden/und denselbigen hernach aus
Pfeffer essen/oder eine gemeine Fisch-Brühe darüber machen.
Von dem Lachs kan man auch ein Gepreßtes machen / auff allerley
ne Welsche Wurst/(Servelata,)oder in einer andern Form/je nach-
Köchin beliebig seyn wird.
ird aber alles klein gehackt/ und das Gewürtz darunter gethan / her-
einenes Tuch/je nachdeme man die Form haben will / eingewickelt/
ind-Garn umwunden/ solcher Gestalt/ daß es seine Form behalten

n dieses geschehen / so siedet man dasselbige in rothen Wein/wann
gar und genug gesotten/ so lässet man solches in seiner Brühe er-
es alsdann heraus in die Seyhe/und gemächlich das Tuch darvon/
ine Schüssel / zieret es mit allerley Blumen / nach der Jahrs-Zeit/
-Blättern.
So man kleine Würste (Saucissen,) von diesem Gehackten macht/
so schneidet man dieselbige in Scheiben/ und leget sie gantz zier-
lich auff einen Teller/oder Schüssel/gleich einem Berg/ auff
einander/und träget sie also zu Tisch.

10. Vom Aal.

man den Aal in der Teutschen Küchen zurichtet/ist jedermann bekand
d ; Damit aber auff unserm Meyerhofe die Köchin auch wissen
nan auff eine andere/und zwar Frantzösische Manier/ solchen unter-
Arten zubereiten könne/ hat sie nachfolgenden Unterricht/ und fer-
ing:
Dann man den Aal abgezogen/ den Bauch auffgeschnitten / und
aide außgenommen / und gewaschen / auch der Kopff und
abgeschnitten worden / so schneidet man den Aal in grosse oder
te / solcher Gestalt/ daß dieselbige von dem Rücken etwas an ein-
n bleiben/ damit man den Aal im Sieden/ in der Pfanne/ desto

flug-

füglicher rund/und gleichsam wie eine Schnecke/ legen/ auch auff d in der Schüssel zierlich auffragen könne.

2. Hernach stofet man den Aal insgemein mit klein-gehackte lien/weil dieses Küchen-Kraut demselbigen einen guten Geschmack g Köchin solle ihn aber stätig umwenden/ also / daß derselbige fein all gar werden möge.

3. Nachdeme man ihn anrichtet / so solle das oben auff schw Fette abgehoben / und klein-gerieben Brod-Rinden-Meel darüber werden.

4. **Will man den Aal braten**; So schneidet man denn drey oder vier Stücke / bestreichet ihn mit Butter / umwickelt ihn Lorbeer-Blättern/und brätet ihn auff einem Rost.

5. **Will man eine Brühe darüber machen** / so nimmt Wein-Essig/Butter/Saltz und Muscat-blühe / gleichwie bey andern nen Fischen.

Nota. Ich habe auch bey einer vornehmen Mahlzeit in der S einen gebratenen Aal in einer gebratenen Ganß gesse aber nicht / ob solches jederman gesund und annehm möchte/ indeme ich das viertägige Fieber darvon bek und fast ein Jahr lang haben müssen / und weil auc loch in der Ganß gewesen/ weiß ich nicht / woher kommen / indeme man auch Veltliner-Wein darzu cken hat.

6. Auff eine andere und sonderliche Art kan man den Aal folge stalt zurichten:

1. Wann der Aal abgestreiffet/so schneidet man demselbigen de und Schwantz ab.

2. Hernach öffnet man ihm den Bauch von oben biß unten au auff das Fell des Rückens/und nimmt den gantzen Grad herauß.

3. Schläget also mit einem Stecken auff das Fleisch / wann von einander zertheilet hat/ also/ daß es gantz platt werde.

4. Bestreuet das platt-geschlagene Fleisch mit Pfeffer/Saltz/ und klein-gehacktem Petersilien/auch mit Majoran.

5. Rollet es also ferner/daß es gleichsam zwo Schnecken gegen e gebe/ nemlich / das Kopffstück gegen die Mitte/ und das Schwantz-E gleichen/ daß selbige in der Mitte/ wie zwey Brillen-Gläser/ gegen eino sammen gerollet/zu stehen kommen.

6. Bindet es also ferner zusammen mit einem Bind-Garn/als

en nicht von einander gehen könne / und siedet es in einem Hafen / mit
tzen Brühe.
Wann es nun gar genug / so lässet man dasselbe in der Brühe kalt wer-
/ daß es von der Brühe einen guten Geschmack bekommen möge.
Thut hernach den Aal auß der kalten Brühe in eine Küchen-Seyhe /
rselbige abtropffen möge / und wann er wohl erkaltet ist / thut man den
faden darvon / und schneidet denselbigen in Scheiben / leget solche
n eine Schüssel / bestreuet mit Petersilien / und isset ihn mit Wein-

Die **Aal-Pasteten** sollen mit einer Fisch-Pasteten-Brühe zugerichtet /
Aal darauß warm geessen werden.

Einen Aal zuzurichten.

an nimt einen grossen Aal / schneidet denselbigen auff / nimt die Gräden
und bestreuet ihn mit Majoran / Timian / Roßmarin / Mußcat-Blu-
d Mußcat-Nüsse / darnach rollet man ihn zusammen / und bindet ihn
et denselbigen in ein Tuch / und kocht ihn in Wasser und Saltz. Macht
eine Duncke darzu von Bier / Wasser und Saltz.

II. Von Gründeln.

ründeln werden ins gemein gesotten und gebacken.
sotten in einer Butter-Brühe mit Mußcat-Blühe. Oder
blau / trocken mit Petersilien überstreuet / in ein Serviet zugedeckt / auff-

Werden auch mit einer säuerlichen Brühe mit Essig / zerklopfften Eyern /
nem süssen Rahm gemacht.
. Damit man denselbigen die Bitterkeit benehmen könne / so solle die
Köchin eine Hand voll Brenn-Nesseln nehmen / und im Absieden
dieselbige darmit abschäumen.
Wann man Gründeln für Herren / oder Gäste absieden will / solle
man dieselbige zuvor im Wein sich zu todt lauffen lassen / hernach
kan man sie mit Essig essen.
ründeln werden wie andere Fische gebacken / und zierlich zu Tische ge-

II. Theil /

denjenigen / so auff dem Land und Wasser leben.

I. Vom Krebs.

rebse werden auff mancherley Weise zugerichtet ; Wir wollen

aber nur kürtzlich nachfolgende setzen/ und hierinn der Köchin nichts verg
ben haben.

1. Ehe man die Krebse siedet/ solle man denselbigen zuvor das Ged
se in dem Schwantz anhänget/ herauß ziehen/ nemlich/ man drehet den
sten Schuppen des Schwantzes/ an deme das Gedärme hänget/ um/ z
also darmit herauß.

2. Hernach siedet man dieselbige mit halb Wein und halb Essig
Saltz/ Pfeffer und Kümmel/ und richtet sie trocken an/ leget sie in der S
zierlich/ also/ daß die Schwäntze in die Mitte der Schüssel/ die grossen
Scheeren/ samt den Köpffen/ herauß wärts geleget/ gleichsam als wann
wieder auß der Schüssel kriechen wollten/ und streuet frisches Petersilien
darauff/ deckt sie mit einer Schüssel zu/ darauff eine kleine Schüssel mi
und Pfeffer/ träget sie also zu Tisch.

Nota. Damit aber unsere Köchin auch ein feines Kunst-Stücklei
man nemlich allezeit vollkommene/ süsse und annehmlich
se in der Küchen haben könne/ wissen möge/ als wollen w
selbigen solches hiermit communiciren/ damit wir et
solchen Krebsen auff diesem Meyerhofe uns mit der Zeit
ergötzen möchten: Die gantze Kunst bestehet aber nur in
wenigem/ daß sie die Krebse ohngefehr einen halben Ta
oder auffs längste über Nacht in einer frisch-gemolckenen
solle lassen waiden und umkriechen/ hernach herauß
men/ und obbesagter massen mit halb Wasser und W
gesotten.

3. **Ein ander zierliches und gutes Essen von Krebsen/** Köchin nachfolgender Gestalt machen:

Wann die Krebse obbesagter massen abgesotten worden/ so ziehet
nen die gantze Schale ab/ so wohl unten als oben/ lässet an dem mittle
per den Schwantz/ und vornen beyde Scheeren/ welche/ weil man sie nic
abziehen kan/ nur auff beyden Seiten auffgeschnitten werden sollen/ leg
ge trocken in eine Schüssel/ also/ daß die Schwäntze alle in die Mitte/
Scheeren gegen dem Ranff der Schüssel herauß gewendet seyen/ ma
nach eine gute Butter-Brühe/ mit Muscat-Blühe/ Saltz/ und ande
würtz/ beneben klein-geschnittenen Petersilien darüber/ träget sie hernach
zur Tafel.

4. **Will die Köchin eine Krebs-Suppe machen:** So zi
von denen gesottenen Krebsen die grosse Schale ab vom Rücken/ ma
nach ein Fleisch-Gehacktes/ und füllet darmit die grosse abgezogene S
hernach nimt sie das Krebs-Fleisch auß den Scheeren und Schwä

esagte Brühe/ oder aber eine Fisch-Brühe darüber. So man sie nun agen will/ so leget man weisses Brod in die Schüssel/ giesset das Ge- uff leget die Schwäntze und Füsse in der Mitte darüber/ und zieret den Schüssel mit klein-gehackten Petersilien.

2. Von Schild-Krotten.

wohl dieses ein nicht allgemeines / bevorab in dem mittlern Teutsch- wöhnliches Essen ist; Als wollen wir/ jedoch zum Uberfluß/ auch nur niges unserer Köchin darvon zur Nachricht folgendes setzen:

Wann sie den Schild-Krotten den Kopff / Schwantz / und die auen will / so solle sie denselbigen eine glüende Kohle auff den Rücken werden sie alsobald der Hitze entfliehen wollen / und den Kopff/ wantz und Füsse / außstrecken / kan man also ihnen mit einem guten Messer dieselbige alsobald abhauen / zum übrigen kan man leichtlich

Hernach siedet man sie in einer kurtzen Brühe/ nimt sie auß dem Kes- ie gar seynd / und thut die Schale darvon / nimt alles Ingewaid der des Gedärms/ herauß.

Man solle aber fein sauber darmit umgehen / damit man von der Galle nichts verdrucke.

Wann es nun gesäubert/ so fricallirt man dieselbige wie junge Hüner/ e zerriebene Eyer-Brühe mit Wein-Essig darüber.

Man kan sie auch mit Zwiebeln zurichten / und wann man sie aufftra- lan man Citronen- und Pomerantzen-Safft darüber drucken.

Die Schildkrotten-Eyer seynd auch gut / und haben den Geschmack Gebrütels in der Hüner Leber / man macht darvon auch Essen auff dliche Weise.

Was im übrigen andere Essen von den Schild-Krotten anbelanget/ r jeder Köchin / nach Gewonheit und Landes-Art / frey / solches zuzu- nachdeme es derselbigen beliebig seyn wird.

3. Von den Fröschen.

sche werden gemeiniglich in der Fasten gespeiset / derselben Zurich- lleuthalben bekandt: Nemlich:

Man ziehet denselbigen das Fell ab/ und lässet nur die hintern Füsse/ n Stücklein vom Rücken / beysammen / das übrige wirfft man wäschet sie hernach wohl / siedet sie in einer Brühe / oder fricalliret sie Hüner.

Will man die Frösche backen / so zerbricht man denselben den einen

K..ochen/und ſchläget ſolchen über den andern/tuncket ſie in einen Taig/ nenfürtzlein/) und prägelt oder bäcket ſie nach gemeiner Art.

4. Von Schnecken.

Schnecken ſeynd faſt in gantz Teutſchland eine bekandte Speiſe/ von der Köchin auff vielerley Weiſe bereitet; Wir wollen aber/ zur Ver vieler Weitläufftigkeit/nur kürtzlich nachfolgendes ſetzen:

1. Nachdeme die Schnecken geſotten / gereiniget / auch das Sch Häußlein wohl außgewaſchen worden / ſo macht man über die Schnec Brühe von Butter oder Baum-Oel / (das Baum-Oel muß aber / w an ſeinem Ort vermeldet / in einer heiſſen eiſernen Pfanne zugerichtet Saltz / Wein und Gewürtz darein wohl geſotten/ hernach ſelbige wieder Häußlein gethan / und auff geſchnitten Brod angerichtet / das Brod ab zuvor mit der Brühe etwas befeuchtet werden/hernach die Butter und d darüber gegoſſen.

2. Man kochet ſie auch wie die junge Hüner / und macht eine Brü Wein-Eſſig/ Zwiebeln / Eyerdottern / und Rahm darüber; Dieſe aber man ohne Gehäuſe zu Tiſche.

3. Man kan ſie auch in einen Nonnenfürtzlein-Taig umwelgern / Butter backen / hernach Pomerantzen-Brühe mit gehackter Peterſili über machen.

Fiſche zu ſtoſen oder abzuſieden.

Man nimt weiſſen Wein und Wein-Eſſig/ eines ſo viel als des a gerieben Brod/ zwey oder drey Anjoves, ein wenig Cappern fein geſchn und ein wenig Saltz/ thut dieſes alles zuſammen/ weil man Brühe genu die Fiſche zu bedecken / ſetzet ſie in einen heiſſen Ofen / bedecket mit einer S ſel / und wann ſie genug gebacken / oder gar ſeynd / ſo thut man etwas B darein/und träget es auff.

Nota. Wann man keine Cappern hat/ſo ſolle man Majoran/Peter und Zwiebeln darein thun.

Auſtern zu ſtoſen.

Man nimt Auſtern /ſo viel man will/ ſamt ihrer Brühe/ ſtoſet ſie nem Blat Mußcat-Blumen/und ein Sprößlein Timian; wann ſie gar ſo gieſſet man die Suppe von demſelbigen ab/und leget ſie an das Feuer zu nen; nimt hernach Eyerdottern/klopffet es wohl/thut ein Stück Butter und etwas Limonien-Safft und Zucker/ macht es dick über dem Feuer/gie über die Auſtern/und träget ſie zu Tiſch.

Au

Austern einzumachen.

an nimt grosse Austern/ verwahret die Brühe/ so von ihnen kom̃t/ sey-
rch in ein irden Häfelein/ giesset etwas weissen Wein und Wein-Essig
ntzen Pfeffer/ gantze Mußcat-Blumen/ geschnittenen Imber/ Näge-
Lorbeer-Blätter/ mit ein wenig Saltz. Wann es nun ein wenig ge-
t/ so thut man die Austern darein/ lässet sie zwey- oder dreymal auffsie-
t sie hernach auß/ und lässet die Brühe etwas länger sieden/ und wann
rden/ thut man die Austern darein/ fasset sie in Fäßlein/ oder thut sie in
Krüge/ oder Häfen.

VII. Vom Gebackenen.

s Gebackene wollen wir in zwey nachfolgende Stücke abtheilen/

. In Pasteten/ Tarten/ ꝛc. und dergleichen.
I. In allerhand Taig-Werck/ und Eyer-Gebackens.

I. Von Pasteten.

Wie man den Taig zu den Pasteten-Gehäuß machen solle.

n nimt zwo Hände voll schönes Meel/ schläget zwey Eyer darein/ und
Hüner-Eyes groß zerlassen Schmaltz darein/ und ein laulicht Was-
es nicht gnug ist.

nach würcket man diesen Taig fast wohl/ also/ daß er gantz zähe wird/
ihn aber fast eine gute halbe Stunde lang/ oder länger/ würcken/
einen Dorten-Taig.

Macht hernach den Hasen darauß/ thut darein/ was man will.

Wann also das Gehäuß verfertiget/ und das Fleisch darein geschlos-
chet man die Pastete an mit dem Gelben von einem Ey/ so mit Was-
nander zerklopffet worden/ im Ofen wieder erwarmen lassen/ so wird
in.

Wie man den Pasteten-Taig auff eine andere Art machen solle.

n nimt ohngefehr einen halben Vierling schön Meel/ schüttet dassel-
nen Tisch/ macht in der Mitte eine Grube darein/ schneidet ein gut
ocken-Schmaltz in die Grube/ schüttet hernach heiß-siedend Wasser
wöllet den Taig/ jedoch nicht so sehr/ als wann man ihn sonsten ba-
lässet ihn alsdann zugedeckt mit einem Tuch eine gute Weile stehen/
er die Pasteten darauß nach Gefallen.

Nota. Diesen Taig nimt man auch zu den kleinen Pastetlein / darei
man gehacktes Rind- oder Kalb-Fleisch / Hirn / Prießlein /
oder Schnecken.

Den auffgesetzten Pasteten-Taig machet man auch also / allein ma
nur ein Drittel Roggen-Meel darzu / er rinnet sonsten gern auß / saltzet u
fert den Taig.

Gleichmässig wird auch der auffgesetzte Taig zu den Tarten gema

3. Wie man einen Wildbrät-Pasteten-Taig machen solle?

Den Taig macht man mit halb schönen und halb Roggen-M
Wasser und zwey Eyer / und ein Ey groß Schmaltz darunter gewürcke
lässet ihn drey Stunden lang im Ofen backen. Oder:

Man nimt zu einem Wildbrät-Taig ein Maaß Roggen-Meel / u
Pfund Butter / und so viel Saltz / als vonnöthen / macht ihn mit Wasser

4. Wie man das Wildbrät-Fleisch zubereiten so

Man beitzet das Wildbrät über Nacht in Essig / leget es aber zuvor
ses Wasser / daß dasselbige dem Fleisch die Röthe benehme / nachdeme es
Essig gelegen / so thut man dasselbe herauß / und wäschet es wohl / sal
würtzet es mit Pfeffer / lässet solches also über Nacht im Gewürtz stehen /
es darnach in den Taig folgender Gestalt:

Man lässet Wasser sieden in einer Pfannen / thut hernach
Theil Schmaltz darein / giesset das Wasser / samt dem Schmaltz / in ei
gen-Meel / und macht also den Pasteten-Taig darauß / thut das Wildb
ein / und bäcket ihn.

5. Wie man das Gewürtz zu dem Pasteten-T machen solle?

Man nimt acht Loth Imber.
Mußcat-Blühe / vier Loth.
Nägelein / vier Loth.
Zimmet / drey Loth.
Saltz / sieben und ein halb Loth.

Oder:

Man nimt Pfeffer / drey Viertheil-Pfund.
Imber / ein Viertheil-Pfund.
Nägelein /
Mußcat-Blühe / } jedes zwey Loth.
Zimmet /

t alles wohl zusamen/lässet es durch ein rein Sieb lauffen/thut her-
gut Theil Saltz darzu/und vermenget es wohl unter einander.
ho man nicht viel Pfeffer haben will / so nimt man von dem obigen
ur den halben Theil/thut aber dargegen mehr Saltz darzu.
n mag auch mit einem Ey und saurem Wein/auch Fleisch-Brühe/
ine Suppe in die Pasteten machen/ darein auch Citronen-Schnit-
n legen.
die Pastete im Ofen anfänget auffzugehen/ und eine Weile geba-
cht man oben mit einem Pfriemen ein Loch darein/sonsten zersprin-
kliebet auff/ lässet sie hernach noch eine Stunde/ oder anderthalbe

nan zu Hasen/und andern Fleisch/einen guten Pasteten-Taig anmachen solle?

nimt zu einem Maaß schönem Waitzen-Meel fünff Pfund But-
ltz/ so viel vonnöthen ist/ macht es hernach an/ wie den Roggen-

Eine Pastete von Fleisch-Schnitten.

würtzet die Fleisch-Schnitten mit Pfeffer / Saltz und Mußcat-
et sie alsdann eine Stunde lang also liegen. Darnach nimt man
tück Fleisch von einem Hammels-Kolben / hackt es klein mit Och-
darunter ein wenig wohl-riechende Küchen-Kräuter. Thut dar-
hnitten Brod/ Eyerdotter/ süssen Rahm/ grosse Rosinen/arbeitet
eiff mit der Hand durch einander/ und macht Ballen darauß/ thut
ig Saltz darzu/ thut alsdann solches/ samt den Fleisch-Schnitten/
Pastete/mit einem ziemlichen Theil Butter/besprenget solches mit
Zeinbeeren-Safft/ und kochet dieselbige/schneidet es auff/ und wäl-
Blätter in Butter/ und krötschet sie/ steckt selbige auffrecht in die
träget die Pastet/ ohne Deckel/mit Pomerantzen-oder Limonien-
ch.

8. Eine Pastete von Kalbs-Füssen.

iedet Kalbs-Füsse gantz mürb/und spaltet sie in der Mitten/ würtzet
it Pfeffer/ Saltz/ Zucker/und Mußcat-Blühe/thut selbige in eine
einem guten Theil Butter / und kleinen Rosinlein. Wann sie
ist/so thut man Brühe darein/so von Weinbeer-Safft/Eyerdot-
nd Zucker gemacht seyn solle/ und träget sie nach Belieben auff.

9. Eine

9. Eine Pastete von Lamms-Fleisch.

Man nimt das hintere Viertel / oder Lamms-Keul / thut alles d
was man essen kan / am dicken Ende / lässet aber die Haut gantz / presset
das Fleisch in einem Tuch / und hackt es gantz dünn / thut darzu noch ei
viel Rindes-Fett / nemlich / so viel das gehackte Fleisch wieget / schneidet
Hernach nimt man rein-gerieben gutes Zweyback / würtzet es mit N
Mußcat-Blühe / Mußcat-Nüsse und Zimmet / Rosen-Wasser / und ein
Saltz. Leget darüber einzige candirte Pomerantzen- und Citronen-Sc
mit Zucker durch einander gemischet / hernach thut man ein Theil Fleis
Haut / und leget es in die Pastete / und nimt das übrige Fleisch / macht
darauß / mit Eyer und ein wenig Meel / leget es auch in die Pastete / u
darmit die Ecken derselbigen auß.

Ferner nimt man candirte Pomerantzen und Citronen / schneidet s
ge schmahle Schnittlein / und streuet sie darüber. Man solle aber auch ni
gessen / unter das Fleisch (so man will) kleine Rosinlein zu thun.

Wann man demnach die Pastete zuschliessen will / so lässet man ob
gebräuchlich / ein Lufft-Loch / und wann sie gebacken ist / so macht man ein
he von Spannischen Wein oder Seck / Zucker / Eyerdotter und Butter.

Nota. Man solle unten auff den Pasteten-Boden / wie auch oben
Fleisch / Butter thun / benebenst ein wenig Marck und
in kleine Stücklein geschnitten.

Dieses ist eine köstliche Pastete / kan für vornehme Gäste auffgese
mit grossem Belieben abgespeiset werden.

10. Eine Pastete von Rindes-Zungen.

Man nimt frische Ochsen-Zungen / kocht dieselbige in Wasser und
biß daß sie wohl mürb werden / ziehet alsdann die Haut darvon ab / und n
kalt worden / so schneidet man sie in dürre Schnittlein / thut alsdann B
die Pastete / darnach die Zungen / und ein wenig Pfeffer / Mußcat-Bl
lange Rosinen und Zucker mit Saltz / und wieder Butter darein / macht
dann zu / und bäcket sie. So man sie nun auffträget / so thut man weissen
Butter / Zucker / und Eyerdotter darein.

11. Eine Färckel-Pastete.

Man brühet es / schneidet es in der Mitte auff / nimt das Ingew
die Knochen herauß / würtzet es mit Pfeffer / Saltz / Nägelein / und M
Blumen / auch Mußcat-Nüsse / und hacket wohl-riechende Kräuter gan
mit zwey oder drey Eyerdottern / und rein-gewaschene kleine Rosinlei
den halben Theil in die Pastete / und die Kräuter / Saltz und Rosinl

in wenig Butter / thut alsdann die andere Helfft darauf / und die
ter / Rosinlein und Butter darüber / lässets backen / man kan sie als-
n oder kalt essen.

12. Eine Pastete von einem Hirsch.

quillet oder kocht das Fleisch ein wenig auff / und leget es die Nacht
en Wein und Wein-Essig; spicket es gantz dick / und würtzet es mit
ltz / Nägelein / Mußcat-Blumen / Mußcat-Nüß und Imber / bäckt
ieffen Pastete von Roggen-Taig mit ein gut Theil Butter / und
ohl einziehen / macht oben ein Lufft-Loch in der Pastete / und wann
dem Ofen außnimt / so richtet man sie mit Butter und Wein-Essig
et sie / und isset kalt darvon.

13. Eine Pastete von einem Hasen.

nimt ein paar Hasen / und kochet sie nicht gar / und nimt hernach das
den Knochen ab / hacket es gantz klein / und zerstösset es in einem Mör-
es alsdann in Wein und Wein-Essig ein / gleichwie oben bey der
stet gemeldet worden / wickelt solches alles um eines Hasens Rück-
d man meynen / es seye nur einer / und spicket denselbigen wohl / und
die Pastete mit einem guten Theil Butter / streuet Saltz und gestos-
arüber / und wann die Pastete gebacken ist / so giesset man etwas ge-
Butter darein / damit sie voll werde.

14. Eine Lerchen-Pastet.

nimt die Nieren von einem gebratenen Viertheil Kalbs-Fleisch /
. Nimt alsdann zwey Eyer / eine geriebene Mußcat-Nuß / ein wenig
mmet / gerieben Brod / Rosen-Wasser und Zucker / mit ein wenig
nd Saltz / macht diß alles warm in einer Pfanne über dem Feuer /
ch die Lerchen / thut das Jngewaid derselbigen herauß / und füllet es
gtem / auß dem übrigen macht man runde Ballen / und thut zum er-
in die Pastete / hernach die Lerchen / und alsdann auch die Ballen /
machte Krüselbeern / Datteln / Marck und Zucker. Wann nun die
cken ist / so giesset man die Suppe darein / so von weissem Wein / Ey-
Butter und Zucker gemacht seyn solle.

15. Eine Hüner-Pastete.

n das Hun in die Pastete / wie sonsten gemein ist / eingeleget worden /
an dieselbige mit Mußcat-Nuß / Zucker / Pfeffer und Saltz / thut
darzu grosse Rosinen / Corinthen und Butter. So nun die Pastete
o thut man endlich zusammen geronnen Rahm / Zucker und Span-
ein oder Seck darein.

16. Eine Lummer Pastete vom Kalb-Fleisch.

Man nimt ein halb Pfund Kalb-Fleisch / kocht es halb gar / und sc
es klein mit einem Pfund Fett / nimt darnach für ein Pfenning wehrt g
Brod / und sechs Eyerdotter samt dem Weissen / würtzet das Fleisch mit
senem Zimet / Nägelein und Mußcat-Blumen / ferner eine Handvoll B
und ein wenig wohlriechender Kräuter / hackt sie klein / und thut sie
Fleisch / darzu guten Weinbeer-Safft nach Belieben / und ein halb Pfund
Zucker / bereitet alles wohl durcheinander mit den Händen / und saltzets e
nig; wann demnach die Pastet gemacht ist / so nimt man das Marck vo
Knochen / und rollet das Marck in die Eyerdotter / ferner eingemachte
rantzen- und Citronen-Schalen / füllet die Pastete gantz dick mit klein-gehe
Fleisch / alsdann mit dem Süß werck / darnach mit dem Marck und ein
Butter / und bäcket es / trägts auf mit einer Suppe / so von Spanischem
oder Seck / Rosenwasser / Eyerdottern / Butter und Zucker gemacht / th
die Pastete / und schabet auch Zucker darein.

17. Eine Karpffen-Pastete.

Wann der Karpffen geschuppet und eingemacht / so trocknet man de
gen wohl ab / und thut ihn in die Pastete mit einem guten Theil ungesa
Butter / ein wenig Mußcaten-Blumen / Pfeffer und Saltz / auch ein wen
pern und ein wenig Wein-Essig darüber gesprenget.

18. Eine Pastete von Neun-Augen oder Lam-preten.

Man nimt die Lampreten / nimt das Fett / das am Rücken ligt /
und alle das Schwartze / wäschet sie hernach fein sauber / würtzet sie mit
und Saltz / machet die Kruste der Pastete fein dick / und thut ein gut
Butter auff den Grunde / leget hernach die Lamprete darein mit M
Blühe / hernach etwas mehr Butter und weissen Wein / und lässet
backen. Macht endlich die Pastete voll mit geschmeltztem Butter / u
hält sie zum kalt essen.

19. Eine Pastete von Austern.

Man nimt die Schale von den Austern ab / wäschet hernach d
stern / seyhet deroselben Brühe durch / legt hernach ein gut Theil Butte
Pastete / samt etlichen gantzen Mußcat-Blumen und Pfeffer / thut al
ferner die Austern in ihre Suppe / würtzet dieselbige auch mit Pfeff
Mußcat-Nüß / legt darzu hart-gesottene Eyer / gantze Mußcat-Blum
Butter mit ein wenig Saltz / und macht die Pastete zu / bäckt sie al

un dieselbige gebacken/so giesset man ein wenig weissen Wein/Butter/
ssig/Zucker und Eyerdottern darein.

20. Eine Pastete von Aalen und Austern.

n nimt Austern/ ohne ihre Feuchtigkeit/ und thut sie zu den Aalen/
mit Pfeffer/ Saltz und Muscaten-Blumen/grossen und kleinen Ro-
nach in eine Pastete mit einem guten Theil Butter/ und Brühe/oder
ben darauff.

21. Eine Eyer-Pastete.

n nimt sechs harte gesottene Eyer/ wann sie nun sauber geschälet
so hacket man sie klein/ mit sechs Aepffeln und ein Pfund Fett/ würtzt
mit gestossenem Gewürtz/ Zucker/ kleinen Rosinlein/ Saltz/Rosen-
Spannischen Wein oder Seck/ füllet damit die Pastete auß/ und bä-

22. Eine Pastete von Zuckerwurtzeln.

n brühet und schälet die Wurtzeln/ hernach thut man Butter in die
antze Muscat-Blumen/ gutes Marck/Zimmet und Zucker/alsdann
utter/ macht sie zu/ und bäckt sie/und wann sie gar/ so giesset man ein
ssen Wein darunter/ Butter/Zucker und Eyerdottern.

23. Eine Kräuter-Pastete.

n nimt Lattich und Binetsch/ ein wenig Timian/ Majoran/ hackts
/thuts in die Pastete mit Zucker/Muscat-Nuß und ein wenig Saltz.
nun gebacken/ und auß dem Ofen auch kühl worden/ so thut man
äurten Rahm/Spannischen Wein/Seck und Zucker.

24. Eine Artischock-Pastete.

n nimt den Boden von der Artischocken/ kochet dieselbige fein
nd würtzet sie mit Pfeffer/ Muscat-Nüß/ Zimmet/ Saltz und
Wann man nun den Pasteten-Taig auffgerichtet hat/ so thut man
utter darein/ hernach die Böden von den Artischocken/ alsdann
ßcat-Blumen/ Marck/ Datteln und Citronen-Schalen: hernach
gut Theil Butter/ mit ein wenig Spannischen Wein/ Seck/
n guten weissen Wein. Wann sie demnach gebacken ist/ so giesset
Brühe darein/ so gemacht von Weinbeern-Safft/ Butter/ Zucker/
otter.

25. Eine Melonen-Pastete.

n schälet die Melonen/ macht darnach dünne Schnitten darvon/
elbige mit wohlriechenden Kräutern und Eyern in Butter/ biß
ürb werden; thuts hernach in die Pastete mit Butter/ Rosinen

groß und klein/Zucker und Spannischen Wein/mit sauren Aepffeln/und sie gebacken ist/so thut man geklopffte Butter darein.

26. Eine Pomerantzen-Pastete.

Man macht eine feine dürre Pasteten-Form von heißgebuttertem und schneidet die Pomerantzen in kleine Stücklein/und legt sie auff dem selbiger Form; hernach nimt man etliche Aepffel/schneidet jeden in 8. T get sie auch darein; auff dem Pasteten-Taig giesset Pomerantzen-Sir Zucker oben drüber/und macht es zu/bäckt es hernach/trägets auff mit überstreuet.

27. Wie man den Tarten-Taig machen solle.

So die Köchin einen guten mürben Tarten für Herren und Gäste ten will/so nimt sie von dem besten Nürnberger Meel/schüttet selbiges nen Tisch/und macht in der Mitten eine Grube darein/darnach ein gu zerlassene Butter/oder nur darein geschnitten/auch zu jeder Tarten nur machet es mit laulechtem Wasser zu einem ringen Taiglein/arbeitet das zum drittenmal/also daß es sich fein ziehen lasse/wie man will.

Von diesem Taig macht man ferner sieben/acht/neun/oder mehr ter auffeinander/man muß es aber fein mit zerlassenem Schmaltz und linden Pensel bestreichen. Formet hernach die Tarte darvon nach Belieb

Nota. Dieser Taig taugt auch zu den geschraufften Krapffen/Schil ten und auffgesetzten Tarten/wann sie nicht gar zu groß Deßgleichen zu allerley Spickel/Zierraten und Form.

28. Einen Tarten-Taig auff eine andere Art zu machen.

Man nimmt zu einem Maaß Waitzen-Meel sechs Pfund Butt zwantzig Eyer/befeuchtet es gantz mit kalten Wasser/knettet es alsobald legts in ein rein Tuch/verwahret es an einem kühlen Ort/gleichwie den ten-Taig; diesen Taig kan man alsdann zu den Tarten-Böden brauchen.

Nota. Man solle aber allhie in Zurichtung dieses Taigs des Saltze vergessen/insonderheit wohl in acht nehmen/ob man g ne oder süsse Butter zum Taig genommen habe/damit m so nicht zu viel oder zu wenig Saltz nehmen möchte.

29. Will man eine gute Tarte von Marck machen

So nimt man ein Viertheil-Pfund schön weiß Ochsen-Fett/ darvon alle Häutlein/ferner nimt man eines Daumen groß frisch g nen Speck/und hackt denselbigen mit dem Ochsen-Fett wohl durch eine

sel

ernach ein wenig frische Butter / und thut es mit dem Gehackten in
ssel / darzu auch kleine eingemachte Citronen-Schalen / samt vier Ey-
und ein wenig von dem rohen Gefülsel / oder nur ein wenig rohen
d etwas Gewürtz.

ern man noch etwas gestossene Mandeln im Vorrath hätte / so thut
efehr als zwölff Mandeln groß mit einem halben Viertheil-Pfund
an / und rührt es alles mit einem höltzernen Löffel in einer Zinnernen
wohl durch einander.

ann macht man den Tarten-Boden / von dem obbesagten Blätter-
er küpffern Tarten-Pfanne / nachdeme man den Taig mit dem Roll-
richtet hat / und füllet also die Tarten mit obgelehrtem Gefülsel.

Man muß die Tarten-Pfanne nicht mit Butter bestreichen.

n die Tarten nun halb gar gebacken / so streuet man viel Zucker dar-
röpffelt ein wenig Rosen-Wasser darauf / also daß man ein Eyß dar-

i solle aber die Tarten-Pfanne nicht weiter als vor das Ofen-Loch zie-
dieses geschehen / schiebt man sie wieder hinein / lässets vollend gar
ägts warm zu Tisch.

30. Wie man eine gute Kräuter-Tarte machen solle.

n nimt Spinat / Schnitlauch / oder andere gute Kräuter / lässet dieselbe
nig in heissem Wasser sieden / damit sie den wilden Geschmack ver-
ts in eine Seyhe außtrocknen / hackets hernach klein / thut Butter /
n Gefülsel oder Mandel-Taig / Citronen-Schalen und Gewürtz dar-
in einem Topff mit einander kochen / und rühret es offt um / damit es
nne / thut es hernach auff einen Teller / lässets kalt werden.

ann formet man unterdessen den Tarten-Blätter-Taig / und thut
s Gefülsel darein / zieret dasselbige / bäckts wie voriges.

31. Eine gute Käß-Tarte zu machen.

t nimt etwas weichen und etwas harten Käß / hernach ein Pfund
ht Eyer / darvon muß man den halben Theil vom Eyerweiß hinweg
in wenig fein Waitzen-Meel / befeuchtet solches mit kaltem Wasser /
weich / so vermenget man es mit mehr Meel / ist es aber zu trocken / so
mehr Wasser und Butter darunter.

man nun eine Tarte darvon machen will / so formet man den Boden
arten-Taig / lässet ihn in der Lufft auffgesetzt erstarcken und vest wer-
ch füllet dieselbige mit obbesagten Fülsel.

32. Eine Tarte von allerley Gevögel.

Man nimt das Fleisch von Capaunen oder andern gebratenen V hackt dasselbige wohl klein / und vermenget es mit rohem oder gekochten von Maccaron / Rahm-Gefülsel / gehackten Citronen-Schalen / wie a cker und andern vermengten Gewürtzen.

Ferner nimt man von dem Blätter-Taig / macht darvon zween V legt darvon einen unten in die Tarten-Pfanne / und füllet denselbigen m sagten Gefülsel / bestreuets hernach mit Zucker / und bedeckts mit dem Boden.

Schiebts alsdann in den Ofen / und wann es gar / so ziehet man es ins Ofen-Loch / und macht ein Eyß vom geschlagen Weissen vom Ey u cker mit einem höltzernen Löffel darüber / schiebts hernach wieder in den O so daß es gar werde; wann es nun anfängt röthlicht zu werden / so thut herauß / trägts warm zu Tisch.

33. Eine andere Art von Tarten / so man *Rissol* nennet.

Diese macht man von allerhand gehacktem Vogel-Fleisch / mit C Marck / Rosinen / thut darzu Gewürtz / und ein ziemlich gut Theil Zucker.

Darnach nimt man den Blätter-Taig / breitet denselbigen auß / m nen Kuchen darvon / thut das Gefülsel darauff / und bedeckt es oben mit d gen Taig / schiebts in Ofen / macht ein Eyß darüber / wie oben gelehrt wo

34. Wie man einen guten Blätter-Taig auff ein andere Art machen solle.

Man nimt zu zwölff Eyern ein Maaß fein Waitzen-Meel / bene biges mit kaltem Wasser / und rühret es mit der Hand gar gelind / dan Taig fein weich werde / wiegts hernach mit einer Wage / und lässets ein ruhen.

Ferner breitet es mit der Hand als eines Fingers dick auß / und wi viel Butter als des Taigs gewesen / breitet mit den Händen diesen Butte fein eben und gleich auß / daß derselbige sich über den Taig schicke.

Hernach legt man den außgebreiten Butter auff den Taig / legt se dreyfach / wie eine Serviete, und schlägt die beyde Ende des Taigs zwey breit um / also daß die Butter in dem Taig bleibe / welgerts alsdann m Rollholtz.

Nota. Von diesem Taig kan man allerhand Kuchen und ander chen machen / damit man den Ranff der Schüsseln ziere für Gäste auffsetzen könne.

35. A

Einen andern Tarten-Taig zu machen.

n nimt zwey oder drey Eyer und ein wenig Wasser / also auch ein erlassene Butter oder Schmaltz / zerklopffet es wohl unter einander / Meel darein / biß daß es also dick wird als ein Weck-Taig / arbeitet g wohl unter den Händen / walgert und ziehet denselbigen wie man

36. Eine Mandel-Tarte.

n schälet ein halbes Pfund süsser Mandeln / und stösset dieselbige mit asser / kochet hernach dieselbige in Rahm / wann es kalt worden / an acht Eyerdotter / klopfft dieselbige wohl durch einander / und dieselbige mit dem Rahm und Mandeln / und machts mit Rosen- Mußeat-Nüß und Zucker / Zimmet / Nägelein und Mußeat-Blu- auch etwas gerieben Brod und Marck darzu / so giebt es ein gutes die Tarte.

37. Eine Speck-Tarte.

n nimt ein Viertheil-Pfund der besten Mandeln / schüttet dieselbige g lauterm Wasser / und schälet sie ab. stösset sie hernach in einem Mör- y oder vier Löffel voll Rosen-Wasser / schüttet darein feinen Zucker / r guten weissen Speck / hält denselbigen auff eine Messerspitze gegen / lässet ziemlich darvon abtropffen / rühret es durcheinander / thuts in und bäckt dieselbige.

38. Eine Rahm-Tarte.

n nimt guten Rahm / und darzu zwölff Eyerdottern samt dem Weiß- dieselbige durch eine Seyhe mit samt dem Rahm / thut Saltz darein / Gewürtz / etwas süssen Butter und ein wenig Rosen-Wasser / setzets / rührt es stätig um / daß es nicht anbrenne / ehe es dick wird / lässet her- Nolcken ein wenig darvon ablauffen / seyhet es fein dünn ab / und füllet Tarte / bäckt sie nur ein wenig / wirfft allerhand Süßwerck darauff / also zu Tische.

39. Eine Käß-Tarte.

n nimt Käßlab / seyhet es durch eine Seyhe mit etlichen Eyerdottern / asser / Zucker und Gewürtz / thut hernach ungesaltzene Butter / nach darzu / und setzt es über die Kohlpfanne / lässets darauff stehen / biß wird / füllet also die Tarte damit / und bäckt sie.

0. Eine Tarte von Spinat oder Lattich.

n nimt Spinat oder Kohl-Lattich / kochts mit Wasser und Saltz / gantz mürb wird / seyhet es durch einen Durchschlag oder Seyhe / daß

daß das Wasser darvon kommt / legt hernach auff den Boden der Tarte Schnitte Butter / außgekörnte Pflaumen / gestossenen Zimet und Zucke die Kräuter darein / und etwas mehr Gewürtz und Zucker / hernach wieder P men und Butter / und macht also die Tarte zu.

41. Eine Aepffel-Tarte.

Man nimt von den frühezeitigen Aepffeln / schälet dieselbige / und sie wohl / treibts hernach durch einen Durchschlag auf eine Schüssel mit Wasser und Zucker / thut darzu gantze Zimmet / lässets auff einer Glut stehen / eine Weil zugedecket / rührts unterdessen zu Zeiten um / und thut die Zimmet wieder herauß / füllet damit die Tarte / und bäcket sie ein thuts ferner in den Ofen.

Von allerley anderm Gebackens / so im Ofen gebacken wird.

Wann wir demnach auff unserm Meyer-Hofe der Köchin von Gebackenes zuzurichten / gerne noch fernern Bericht ertheilen wollen / b weil solches in Teutschland gebräuchlich / und eine alte Gewonheit ist / da bey Gastereyen und sonderbaren Mahlzeiten / wie auch bey den vornet Festen und Feyertägen im Jahr / pfleget Gebackens auffzusetzen und zu dergleichen / Gebackens aber auff unterschiedliche vielfältige Weise / nac Landes Gewonheit / gemacht wird / solches alles specifice und umständig schreiben ein eignes Buch erfordern möchte: Als setzen wir nur das nachf de / und stellen das übrige zu der Köchin eigenem Belieben.

1. Wie man einen guten Gogelhopffen / nach Reg spurger Art / machen solle.

Dieses ist ein altes Teutsches Essen / dienet so wohl für das Gesind dere Personen / wird auff nachfolgende Weise zugerichtet:

Man nimt sechs / acht oder mehr Eyer / je nachdeme man viel oder Taig machen will / zerklopfft die Eyer wohl: nimt hernach so viel Mi Eyer / so verklopfft seyn / und auch so viel Schmaltz / das Schmal man zergehen lassen / und die Milch ein wenig warm machen. Die Stück muß eines so viel als des andern seyn / schüttet es untereinander es / thut eine schöne und gute Häfen darein / die fein sauber und gewasc ein Löffel voll zwey oder drey / je nachdeme des Taigs viel ist / rühret al das Meel darein / das beste und schönste / so man haben kan / sonst w Taig schwer / und gehet nicht auff / machet den Taig in der Dicke wi starcken Eyertaig / rühret denselbigen eine gantze Stunde lang / jedoch n

en/ sonst wird er nicht recht/ schmieret hernach das Geschirr/ oder in küpffernes Becken / worinnen man ihn backen will / wol mit schüttet hernach den Taig darein/ lässet ihn in einem Becker-Ofen backen/ so ist er recht/ und siehet/ wie eine Mandel-Tarte.

Man darff den Taig nicht gehen lassen/ sondern wann der Taig eine Stunde lang streug geklopffet/ oder gerühret ist/ und in ein Becken gethan/ so solle er alsobald in den Ofen gesetzet/ und gebacken werden.

Wie man gute Mayländische Kuchen machen solle.

Man nimmt zu vier Pfund Butter funffzehen Eyer / und ein halb n Nürnberger Meel.

Von den Eyern thut man das Weisse hinweg/ und netzet das als mit kalter Milch/ vermenget es nur ein wenig unter einander/ und mit dem Roll-Holtz aus.

Darnach leget man den gerollten Taig zusammen/ wie ein Servier, beyde Ende einwarts/ eine an das andere/ darnach wieder halb zu leget; Dehnet also den Taig noch ferner aus / faltet und leget ihn zuvor/ drey- oder viermal/ bildet und macht ihn nach Belieben/ und den Ofen; Von diesem Taig macht man auch

3. Die Blassen-Kuchen.

n rollet den Taig/ wie oben bey den Mayländischen/ gantz dünn/ und l/ so streuet man etliche Schnittlein Käß / und etwas Butter dar sie also gar.

Die man gute Schmaltz-Kuchen backen solle.

n nimmt zu etlichen Pfunden Meel/ ohngefehr ein halb Pfund frische nd einen weissen Käß/ saltzet es/ so viel es nöthig ist/ macht alles mit asser an/ formiret Kuchen daraus / bestreichet ein Papier mit But e Kuchen darauff/ bäckt sie im Ofen/ und bestreichet dieselbige zuvor ottern.

5. Gute krausse Kuchen

t auff nachfolgende Weise zugerichtet:

Man nimmt eine Maaß vom schönsten Nürnberger Meel / rühret Milch-Rahm an/ darzu aber kein Wasser kommen solle/ den Rahm an mit der Hand zuvor wol schlagen.

Ferner nimmt man ein wenig weichen Käß / und ohngefehr ein

Pfund Butter / macht von allem einen veſten Taig wol gearbeitet / un
fucht / ob er recht ſeye.

9. Nachdem er nun gut iſt / ſo formiret man Kuchen / nach Bel
darvon / überſtreichet ſelbige mit Eyerdotter / und bäckt ſie im Ofen.

Wie man gutes Paſteten-Becker-Brod / ſo ma
Biſcuit nennet / machen ſolle.

1. Man nimmt von dem feinſten Nürnberger Meel drey Mäßlein
zu acht Eyer und ein Pfund Zucker / ſchlägt oder rühret ſolches in einen
nernen Geſchirr mit einem flachen Holtz / ſo lang / biß der Taig ſich we
und ſchäumet.

2. Ferner thut man ein wenig zerſtoſſene Fenchel-Körner / oder C
men darunter / und ſchläget es eine Zeit lang wiederum wol durch einand

3. Weiter nimmt man ein küpffernes oder eiſernes glattes Blech /
ein Papier in ſolcher Form / wie man das Brod gerne haben will / un
ſtreichet daſſelbige wol mit Butter / damit ſich der Taig nicht anhängen k

4. So man alsdann auch ein Eyß darüber machen wollte / ſo beſt
man den Taig mit gebackenem Zucker / wie oben gelehret worden / giebe
ein gemaches Feuer.

Nota. Der Ofen muß ein gröſſers Gewölb / als Heerd / haben / da
er ſolle oben herum einen groſſen Bauch / und einen kl
Boden / oder Heerd haben.

Wann man ſie recht gut machen will / ſo nimmt man darzu zehen E
thut von dieſen vier Eyern das Weiſſe hinweg.

Von dieſem Taig / wann er feſter als ſonſten iſt / macht man Brod /
gefehr drey Queer-Finger hoch / und wann es ſich ein wenig geſetzet hat
ſchneidet man Schnitten darvon / bäckt ſie / und träget ſie zur Tafel.

7. *Biſcuit* auf eine andere Art.

Mann nimmt drey friſche Eyer / ſchlägt dieſelbige eine Zeitlang / nu
hernach geſtoſſenen Zucker ein halb Pfund unter die Eyer ſtätig geſchla
darzu auch ein Mäßlein des ſchönſten Nürnberger Meels / und ſo viel A
als man will.

Wann demnach alles wol durch einander gerühret / und zu einem
geklopffet worden / ſo nimmt man ein mit Butter überſtrichenes Papier / i
Gröſſe und Form wie man die Biſcuit haben will / läſſet den Taig alſo i
einen Trüchter auf / oder in das Papier lauffen.

Nota. Man ſolle aber den Taig zuvor verſuchen / ob er recht / und
ihme nichts mangele.

Will man ein Eyß darüber machen / so bestreuet man sie mit halb Meel und halb Zucker unter einander / und giebet ihme ein gemaches Feuer.

8. *Biscuit* auff eine sonderbare Art.

n nimt schönen weissen Zucker / und klares Semmel-Meel / jedes ein ischet alles wohl unter einander.

ier nimt man das Weisse von vier oder fünff neu-gelegten Eyern / zereselbige mit Rosen-Wasser / man mag auch einen Eyerdotter darunter

dann thut man das zusammen-gemengte Meel mit dem Zucker darchem auch gantzen Aniß und Coriander nach Belieben / und macht es inen starcken Küchleins-Taig / streichet solches eines kleinen Fingers Oblaten / schiebet sie in einen Back-Ofen / wann die gröste Hitze vorbey e backen / so lauffen sie fein auff.

man nun vermeynet / daß sie gebacken genug seyen / so ziehet man die dem Ofen / und bestreichet sie mit Rosen-Wasser / darinnen Zucker vorden / thut es alsdann wieder ein wenig in den Ofen / daß sie trockch zerschneidet man sie / und macht lange Zeltlein / oder Schnitten darsset sie wieder im Ofen abtrocknen / daß sie fein rösch und hart

Diese können in einer warmen Stube in einer Schachtel / oder Schub-Lade / jederzeit auffgehoben / und für der Feuchte verwahret werden / so bleiben sie fein hart und gut.

Wie man gutes Zucker-Brod machen solle.

wohl dieses unter das Zucker-Gebackens und zu dem Confect gehöret / wir dessen ungeachtet solches hiehero setzen / weil in den vorigen auch ucker darzu genommen worden.

Man nimt derowegen fünff neu-gelegte Eyer / schläget dieselbige auff / pffet es fast eine Viertel-Stunde lang.

Darnach nimt man ein halbes Pfund des allerschönsten Zuckers / zerelbigen zu Meel / und rühret den Zucker unter die zerklopffte Eyer / und Rosen-Wasser darein.

Dieses alles rühret man ziemlich lang unter einander / und fein glatt Meel / also / daß es nicht knollicht wird. Den Taig muß man aber k / auch nicht zu dünne machen / sondern / wann er am Löffel fein abter recht.

Ferner macht man auß Papier Tröglein ablang; Nemlich so groß / die Zucker-Brod-Schnittlein haben will / setzet dieselbige hart an

einander auff ein küpffernes Blech / das fein einen gleichen und ebenen V hat.

5. Alsdann nimt man einen Löffel-voll von obigem Taig / und füll Tröglein mit dem Taig ein / ein wenig mehr / als halb voll.

6. Schiebet sie alsdann in einen Becker-Ofen / so gehen sie schön un bald auff.

7. Wann sie nun anheben gelb zu werden / so thut man sie auß Ofen / und reisset die Papierlein darvon / schiesset sie also wieder i Ofen keine halbe Viertel-Stund lang / und wann sie oben schön gelb / an der Seiten naß seynd / so trocknet man selbige ferner im Ofen-Rohr / an der Lufft.

Nota. Wann die Eyerdotter weiß / und nicht gar gelb seynd / so ist e ser / und wird das Taiglein auch darvon fein weiß.

So man will / kan man ein Strichlein von Eyß darüber mache

10. Auff eine andere Art Zucker-Brod zu machen.

Man nimt zu einem halben Pfund Zucker auch ein halb Pfund sch Meel / und drey Eyer / so frisch geleget worden.

Hernach vier Löffel-voll Rosen-Wasser.

Ein Löffel-voll Coriander.

Ein Loth Aniß.

Zwey Loth Zimmet / und

Citronen-Schalen / nach Belieben / klein geschnitten / oder / so man es gen will / ein Loth.

Die Eyer klopffet man wohl / rühret hernach das Meel / Zucker / und andere alles darein / und macht den Taig starck / setzet ihn auff Oblaten.

Nota. Man darff kein Meel darunter streuen / bäckt es im Ofen / wann d bige zu diesem recht warm ist.

11. Frantzösisches Brod.

Man nimt fein Meel / darzu zehen Eyerdöttern samt dem Weissen / anderthalb Pfund frische Butter / thut hernach ein wenig Hefen darein / oh fehr so viel / als zu einem Semmel-Brod / macht es mit frischer Milch / so ein nig gewärmet seyn solle / an / lässet es hernach eine halbe Stunde lang lie daß es auffgehe / macht hernach darvon die Gröffe des Brods / in was F man will / und bestreichet es mit Eyern / lässet solches im Ofen backen / solle nicht gar zu heiß seyn.

12. Auff eine andere Art.

Man nimt weiß Meel / je nachdeme man viel oder wenig machen

her

te Bier-Hefen/ seyhet die Hefen durch eine Seyhe mit warmen Was-
en / knettet den Taig / daß er leicht seye / streuet auch ein wenig Saltz
ttet es etwas länger / als man sonsten ins gemein das Brod zu knet-
; Leget hernach den Taig an einen warmen Ort / daß er fein auffgehe ;
Ofen heiß worden / so macht oder formet man auß dem Taig das
Belieben / bestreichet es mit Eyerdottern und Bier / und lässet es vier
lang im Ofen backen.

So man dieses Brod sehr gut und herrlich machen will / so thut man viel Eyerdottern / Milch und Mußcat-Blumen klein geschnitten darein.

Käß-Kuchen auff Englische Manier.

setzet etwas Rahm über das Feuer / vermischet denselbigen mit
en Wein / oder Seck / und mit Eyern / siedet ihn wohl ab / und thut
en-Wasser / Zucker / Eyer / Gewürtz / kleine Rosinlein / und ferner etli-
Löffel Rahm / macht hernach die Kruste darum / thut etwas Saltz
backet es.

14. Auff eine andere Art.

nimt frisch-gemolckene Milch von einer Kuhe / thut ein wenig Lab
t hernach etwas Rahm / schneidet Semmel-Brod darein gantz dün /
e ziemliche Weile / biß daß es dick wird / giesset es alsdann in einen
t darzu ein Viertheil-Pfund ungesaltzene Butter / und lässet es ste-
ß es kalt wird ; Wann nun die Milch geronnen ist / worzu man Lab
/ so presset man dieselbige wohl auß / und lässet die Molcken wohl ab-
nach zerbricht man sie mit den Händen / und wann es fein klein ist / so
die gesottene Milch und das Brod darein / rühret es wohl um / und
derthalb Pfund eingemachter Rosinlein darzu / oder mehr / nach Be-
ut ferner darzu zwo geriebene Mußcat-Nüsse / sechs Eyer / so wohl die
s das Weisse / ein wenig Saltz / und ohngefehr ein halb Pfund Zu-
n-Wasser und Rahm / so viel man will / machts nicht zu dünn mit
/ und bäcket es / jedoch nicht zu viel.

Einen guten Mandel-Kuchen zu machen.

nimt anderthalb Pfund feines Meel / zwölff Untzen fein gestossenen
mischet es wohl mit einander / nimt hernach ein halb Pfund abge-
in ein wenig Rosen-Wasser zerstossener Mandeln / mischet dieses al-
el Spanischen Wein / oder Seck / zu einem Taig / so viel man ma-
hut etwas Gewürtz / Hefen / und rein-gewaschene Rosinlein dar-
iem Pfund Butter / macht also einen Kuchen darauß / und bäckt

16. Auff eine andere Art.

Man nimt guten Rahm / schneidet ein halb Pfenning-Brödl klein darein / lässet es wohl darinnen weichen / nimt alsdann ein hall Mandeln / so weiß und gewaschen / und mit Rosen-Wasser gestossen klopffet es wohl / und mischet es durch einander / setzet darzu ein Viertheil Zucker / und bäckt es.

17. Gute *Bisquit* Frantzösischer Art.

Man nimt fein Meel ein Spint / darzu zwey Untzen oder vier Lo ander-Saamen / und vier Untzen oder zwey Loth Aniß / das Weisse Eyern / ein halb Nössel ungehopfften Bier-Häfen / und so viel Wasser / zu einem steiffen Taig vonnöthen hat / das Wasser muß nur laulicht wenig warm seyn; Darnach würcket man Brod darauß / und bäckt ge; Nachdem es nun acht Tage alt worden ist / schabet man es ab / und es überzwerch / bestreichet solches mit feinem Zucker / Rosen-Wasser / Weissen vom Ey / setzet es eine Weile in den Ofen / biß daß es ziemlich krostig wird / nimt es auß / und verwahret es an einem trockenen Ort.

18. *Bisquit* auff Englische Manier.

Man nimt ein Pfund gutes Meel / darzu so viel guten Zucker / Meel wieget / und acht Eyer / klopffet alles wohl durch einander / Stunden lang / hernach nimt man enge Kästlein von Zien gemac streichet dieselbige mit Butter / thut unter das Geklopffte klein-gepulv niß-Saamen / und füllet alsdann mit diesem geklopfften Taig die Käst halb voll / setzet es in den Ofen / der so heiß seyn solle / als wann man Se oder weiß Brod / machen will / lässet es backen / biß daß es schön gelblicht und genug ist.

19. *Bisquit* auff Italiänische Art.

Man nimt feinen durchgesiebten Zucker / arbeitet denselbigen mit Tragant im Rosen-Wasser eingebaltzet / zerstösset alles zusammen Mörsel / mit ein wenig Weiß vom Ey / darnach knetet es mit ein weni Saamen und Biesem / macht Ballen darauß / so groß als Aepffel / bes dieselbige wie ein Semmel-Brod / bäckt sie auff Pasteten-Schüsseln / in die Höhe anfangen zu steigen / so nimt man sie auß / und berühret si biß daß sie kalt worden / sonsten zerbrechen sie.

20. Neapolitanische *Bisquit*.

Man nimt Pinneolen-Saamen / oder an statt dessen Fen Aniß / ein Viertel eines Pfundes / hernach vier Loth süsse / weiß geschäl

das Weisse von zwey Eyern / einen Löffel-voll Bier-Hefen / und einen Reiß-Meel / und einen Löffel-voll süssen Rahm / klopffet alles durch einem Mörsel / thut darzu Biesem und Amber / thut es auf eine Schüssel / und bäckt es im Ofen.

21. Eine herrliche gute *Bisquit*.

n nimmt vier frisch-gelegte Eyer / und nicht mehr als zwey Weiß vom t sie so lang / biß daß man sie auf einen Löffel nehmen kan / thut darzu -voll Rosen-Wasser / rühret es eine Viertel-Stund lang / thut dar- nd zweymal geläuterten Zucker / fein rein darinnen geräben / rühret t es fast eine Stunde lang / thut ferner darzu ein Pfund vom schön- n Meel / rühret es wol / schüttet es hernach auf Schüsseln mit Butter tzet es in den Ofen / so geschwind als man kan / giebet Achtung / wann werden / dann es ist viel daran gelegen / lässet den Ofen nicht zu heiß ichet sie mit Rosen-Wasser und Eyer-Weiß.

22. *Bisquit* auf eine andere Art.

n nimmt ein Pfund durchgesiebtes Meel / und so viel gesiebten Zu- en des Weissen von sieben Eyern / und sechs Dottern / klopffet es / hernach mischet man das Meel und den Zucker durch einander / Specerey und Sachen darein / wie es einem beliebet / wie auch rauen Amber / und Rosen-Wasser. Dieses alles / samt den Eyern / n einen steinernen Mörsel / und stösset es zwey Stunden lang / dar- ichet man die Scheiben mit Butter / thut obigen Taig darauf / mit einer Feder an / mit Rosen-Wasser und Zucker / setzet es also in so nicht zu heiß seyn solle / lässet es über eine Viertel-Stunde darinn genugsam backen.

. Gemeine und schlechte *Bisquit* zu machen.

n nimmt zwey Mäßlein Waitzen-Meel und ein halb Pfund feinen rzu ein Loth Körbel-Saamen / auch so viel Aniß-Saamen / sechs Häfen / lässet hernach ein halbes Maaß / oder etwas mehr / Wasser ein Viertel-Pfund Butter darein / oder auch etwas mehr / lässet es stehen / biß daß es kalt werde / mischet es alsdann wol durch einan- es so dick werde / als ein Semmel-Taig / lässet es eine Weile liegen / on den Häfen aufgehe / rollet es alsdann fein dünn / bestreichet und dem Ofen / so nicht zu heiß seyn solle.

24. Einen Pomerantzen-Kuchen.

n nimmt die Schäle von einer kleinen Pomerantzen / so dünn ge- / und kocht sie in Wasser / wann man will / biß daß sie mürb wird /

zer-

zerstösset sie alsdann in einem Mörsel/ thut darzu acht Loth feinen Zuc
nach auch so viel frische Butter/ sechs Eyerdottern / und einen oder zw
voll Rahm/ mit ein wenig Saltz/ stösset dieses alles zusammen in eine
sel/ unterdessen/ biß daß der Ofen heiß wird/ so macht man es in Butt
und bäckt es.

25. Gute Kuchen zu backen.

Man nimmt guten weissen Wein/ Eyerdotter und Muscat-blu
zerstossenen Zucker und Saltz/ mischet alles mit schönem Meel/ thut e
Häfen darein / knetet es so steiff / als man kan/ thut auch Butter dar
knetet es nochmals gar starck und wol/ macht oder formt Kuchen / na
ben/ daraus/ und bäckt sie.

26. Auff eine andere Art.

Man nimmt ein Mäßlein feines Meel/ darzu ein Pfund Zucker
Pfund Butter/ zwey oder drey Eyerdottern / und drey oder vier Löffel
sen-Wasser/ und einen Löffel-voll Häfen / macht es hernach in der Gr
Tellers/ und weil der Taig noch warm ist/ sonsten bricht er/ setzet es in
Papier/ lässet es also backen/ der Ofen solle aber nicht zu heiß seyn.

Nota. Man solle sie aber zuvor bestreichen / wie oben gelehret
ehe man sie in den Ofen thut.

27. Eine andere Art guter Kuchen / ohne Zuc

Man nimmt das Weisse von sechs Eyern/ und einen Eyerdott
nach ein Mäßlein Rahm/ so gewärmet/ lässet darinnen auch so viel B
schmeltzen/ hernach Bier-Häfen/ macht aus allen diesem einen Taig m
Meel/ und zwey Löffel-voll Rosen-Wasser; Wann es nun wol gearbe
so bricht man solches in kleine Stücke/ und streuet/ so man will/ Küm
ein/ macht rechte dünne Kuchen daraus/ und bäcket es in einem Ofen/ s
heiß/ lässet es eine halbe Stunde darinnen stehen.

28. Einen guten Kuchen auff Englische Man

Man rühret Rahm und Spanischen Wein unter einander
nimmt man zwey Mäßlein fein Meel/ Muscat-blumen / Muscat
und Zimmet/ eines so viel/ als des andern/ nach Belieben/ zerstösset
es zu zwey Pfund Butter/ zehen Eyer/ ohne vier Weissen/ hernach B
fen/ so viel vonnöthen/ hernach etwas von obigen zusammen gerührte
und Rahm/ rühret es durch ein ander/ und thut die Butter darein / d
Häfen/ mit obbesagten/ müssen auch gantz heiß seyn/ macht also einen T
aus/ leget ihn in ein warm Tuch/ ohngefehr eine Stunde lang/ daß er
Thut ferner kleine Rosinlein darein / ein wenig Biesem / grauen An

n-Wasser zuschmoltzen / die Rosinlein sollen aber wohl trocken seyn / d der Kuchen gar schwer / man macht auch Zucker / nach Belieben / dar- bricht den Taig in kleine Stücklein; So man nun die kleinen Rosinlein in schütten / so legt man erstlich einen Satz vom gebrochenen Taig / einen Satz Rosinlein / also eines nach dem andern / mischet hernach den d die Rosinlein wohl durcheinander / behält ein Stück des Taigs in ei- nen Tuch / oben und unten den Kuchen damit zu überziehen und zu be- den Deckel soll man / wie auch den Boden / gar dünn außwälgern / und sammen mit ein wenig Rosen-Wasser / so viel als man will / hernach man den Deckel und Boden mit einer Nadel / und wann man ihn in thun will / so beschneidet man ihn rund um an den Seiten / und lässet Stund lang stehen im Ofen / und wann er gebacken ist / bestreicht man Rosen-Wasser / oder Pomerantzen-Blühe-Wasser / mit Eyerweiß / ge- n Butter und Zucker / setzt ihn alsdann wieder in den Ofen / biß das an- e trocknet.

Mandel-Kuchen auf eine sonderbare Art für Gäste.

an nimt gute geschälte Mandeln / so im Rosen-Wasser zerstossen / mi- nit einem Pfund oder drey Viertheil Hutzucker / und / so man will / ein iesem und grauen Amber / ferner nimt man von sechs Eyern das Weiß- s zu einem Schaum / und lässets ein wenig stehen / setzets hernach auff l-Pfanne / rührts stätig um / und lässets trucknen; hernach nimt man ben Metzen fein Meel / thut darein ein wenig Saltz / und Bier-Häfen / nöthen ist / benebenst Rahm / so warm seyn solle. Seyhet die Häfen / thut noch sechs Löffelvoll Spanischen Wein oder Seck darein / auch / was man will / in das Meel / und machet dieses alles mit dem Rahm zähen Taig / arbeitet denselbigen wohl durch / und setzt ihn ans Feuer nde lang auffzujähren; Arbeitet demnach ferner den Taig in Stü- mal / streuet darein Körbel-Zucker / und macht auß dem Taig fünff leget selbige auff Butter bestrichen Papier / und leget sie auff zinnerne -Blatten / so wie Teller seynd / die man in die Schüsseln zu legen pfleget / ie oben mit Körbel-Zucker / setzet sie geschwind in den Ofen eine Stund So man will / kan man auch Saffran oder Mußcat-Blumen darein

30. Ein guter Butter-Kuchen.

Ann man unterschiedliche gute Kuchen machen will / so nimmt man halben Spint Meel drey Pfund kleine Rosinlein / vier Muscat-

Nüß / vier gantze Stück Imber / zehen Nägelein / von vier Eyern so v
Dotter / als das Weisse wohl geschlagen / ein Quart gesottenen Rahm
Pfund Butter / ein Schüsselein voll Bier-Häfen / ein Viertheil-Pf
cker / zerreibt die Butter wohl in das Meel: nimt hernach das Gewü
zerstossen / und die Rosinlein / mischet sie mit dem Butter und Meel / t
nehmt den Rahm fein heiß / und die Eyer samt der Häfen / und schüt
den Rahm / und mischet sie durcheinander / und treibt sie durch in das M
beit es hernach mit den Händen wohl / und setzets vor das Feuer eine klei
le / daß es auffgehe; machet hernach Kuchen darauß nach Belieben / läss
Stunden lang im Ofen stehen.

31. Einen guten Kuchen für Gäste zu machen.

Man nimt zu einem gestrichenen Spint Meel / sechs Pfund kleine
lein / und ein Loth Mußcat-Blumen / ingleichem auch so viel Zimmet / ei
theil Untz oder halbes Loth Nägelein / und ein halb Pfund feinen Zucke
sen-Wasser nach Belieben; schüttet das Gewürtz und Rosinlein in das
nimt hernach frische Milch / so viel vonnöthen ist / lässet darinn zwey
frischen Butter zergehen / giests in ein Kesselein mit dem Zucker / hern
halb Maaß Spanischen Wein oder Seck / und ein wenig Saltz: knette
Bier-Häfen / so viel darzu vonnöthen / fast auch ein halbe Maaß / klopff
einem Löffel gar wohl und eingestreuet; wann man nun alles wohl du
ander gerühret hat / so knettet man den Taig so lang / biß daß er unter de
den anfängt auffzugehen / unterdessen hält man alles in Bereitschafft / u
Ofen heiß / ehe man zu Knetten anfänget / machet die Kuchen alsdan
schiesset sie geschwind ein.

32. Kuchen / so sich ein halb Jahr lang halten.

Man nimt eine halbe Maaß neue Häfen / und fünff Viertheil
Butter / oder mehr / schmältzt die Butter / und lässets hernach ein wenig ka
den; nimt hernach so viel Waitzen-Meel / als man vermeynet / daß es
seye / mischet es hernach mit der Butter und Häfen / thut auch Rosen-
und Zucker / nach Belieben darein / macht Kuchen darauß / nicht gar zu
und bäckt dieselbige wohl gelb braun und hart / die Kuchen sollen auch
halben Fingers dick mit dem Walgerholtz außgebreitet / und an dem Ra
lich gemacht werden.

Nota. Man kan sie auch mit einem Messer nur halb durch de
fein Rautenweiß überzwerch schneiden / hernach oben
Kümmel / Saltz / und ein wenig Schmaltz hin und
thun / und also backen lassen / und mag man diese Kuc
guten Freunden zum Trunck oder Confect auffsetzen.

33.

Einen guten Körbel-Kuchen zu machen.

n nimt ein Viertheil fein Meel und ein Pfund Butter / reibt die
das Meel / daß man sie nicht darinn mercken oder spüren kan; nimt
ey Eyerdotter und ein Weisses / und zwey Löffelvoll Rahm / und ein
ß Bier-Häfen / mischet alles wohl durch einander / (man muß es aber
n / sondern den Taig nur kurtz mit den Händen brechen / und in Stü-
) setzts hernach zum Feur / daß es fein auffgehe / lässets also ohngefehr
d lang ligen / wendet es zum öfftern um / und reisset es abermalen in
streuet hernach ein Pfund Körbel-Zucker darein / und vermischet
n mit dem Taig / macht hernach Kuchen darauß / in der Form rund
g / in der Mitte / aber etwas dicker oder höher als auf den Neben-Sei-
r Ofen solle so heiß seyn / als ob man Fleisch-Pasteten backen wolte.
n der Kuchen geformet und fertig / so setzet man es auff ein doppelt
innerhalb der beyden Blätter mit Butter bestrichen seyn solle / lässets
de lang stehen / und streuet Körbel-zucker gantz dick oben darauf / lässets
n.

34. Einen guten Butter-Taig zu machen.

n nimt drey Pfund gute frische Butter / bricht sie in kleine Stück-
sie in einen halben Metzen feines Meels / oder mehr / thut hernach ein
/ und so viel kalten Rahm als man zu einem steiffen Taig vonnöthen
et hernach den Taig nicht zu viel / dann sonsten zerschmiltzt die Butter /
der Taig verdorben; sondern je geschwinder / je besser / wälgert den
t / und machet darauß / was man will. Diß wird überauß gut seyn /
aber recht damit umgehen / und kan dieser Taig zu Pasteten und Tar-
cht werden.

Unsere Köchin hat hierbey zu wissen / daß noch sehr vielerley / so von Taigwerck zugerichtet und im Ofen gebacken / könten beygebracht werden.

eil aber dieses unser Vorhaben nicht ist / und viel dergleichen von Zu-
ndern mehr unter das Confect gehörig / als wollen wir selbige dorthin
haben / und wenden uns demnach zu dem jenigen **Eyer-Gebackens**
zwerck / so ausserhalb des Ofens / und auff dem Küchen-Heerd / zu-
verden kan. Folget demnach

II. Von allerhand Eyer-Gebackens und Taigwerck.

ir fangen billig von den Eyern an / wollen aber der Köchin / gleich-

wie im vorigen auch nichts vorgeschrieben haben/und nur das jenige ande
was sie etwan in diesen Stücken zu wissen vonnöthen haben möchte:

1. Von den Eyern.

Wiewohl das Eyersieden nicht eigentlich unter das Gebackens geh
solches aber fast einer jeden Bäurin bekant und gemein ist/ aber unter v
nicht eine gefunden wird/ **die Eyer nicht zu hart noch zu weich zu**
den/ als wollen wir unserer Köchin selbiges in die Küche verehren/ damit
wann sie es nicht zuvor weiß/ keine Schande begehen möge.

1. Wann das Wasser in vollem Sud/ so legt man die neu-gelegte
darein/ lässets also im Sud so lang ligen / biß daß man **im Winter z**
hundert/und im Sommer nur ein hundert gezählet hat; und dies
die gemeine Art/ so nicht allezeit gewiß und zutrifft. Die allerbeste und ge
feste ist nachfolgende:

2. Wann man ohngefehr eine halbe Maaß Wasser in eine Pf
thut/ dasselbige hernach starck auffsieden lässet/ so legt man die Eyer darein
set den Sud oder Brodel darüber gehen/ setzet hernach vom Feuer nechst
Brand Rindel/ lässets so lang stehen/ daß man die Eyer/ ohne Verbrenn
der Hand/ herauß nehmen könne/ so seynd sie recht vollkommen gar.

Die Eyer hart zusieden/ weiß die Köchin besser/ als die weichen.

2. Wie man gute weisse Sträublein machen solle.

Man nimt das Weisse von den Eyern/ und thut die gelben Dotter
von/ hernach nimt man einen Löffel voll Wasser und Meel/ rührt es wohl
tereinander/ und machts fein glatt fliessend/ thut auch Zucker (so man wil
den Taig/ daß er wohl süß werde; diesen Taig muß man aber dünner als
sten einen Sträublein-Taig machen/ rührt ihn gar wohl/ und macht den
gen/ wie gesagt/ fein glatt.

Hernach macht in ein klein Häfelein acht oder neun Löchlein/ schütte
Taig darein/ und sehets in das Schmaltz.

Oder/ man nimt ein kleines Triechterlein/ unten mit einem Stern/
die Küchlein fein mit einem höltzernen Schäuffelein / so einen langen S
hat/ fleissig um/ also daß sie auff beyden Seiten fein gelblicht-braun
gar werden.

Nota. Will man sie halb rund haben/ so nimt man sie mit einem
gerholtz auß dem Schmaltz/ und greifft mit den Händ
über/ daß sie krumm werden.

Ein guter Sträublein-Taig wird auch mit Eyer und
angemacht.

3. C

3. Gute Häfen-Küchlein zu machen.

n nimt gutes Meel und Milch / macht den Taig nicht zu starck / und häfen darein / ingleichen einen guten Theil Schmaltz / klopfft den l / biß daß er gantz glatt wird / läſſet ihn in der Wärme gehen / wälgert it einem Holtz die Küchlein / oder ziehets mit den Händen / und bäckt

4. Milch-Küchlein zu machen.

n nimt zu zehen Eyern ein wenig mehr als eine halbe Maaß Milch / Milch ſieden / und rühret es wohl um / macht die Küchlein darvon.

5. Den Krapffen-Taig zu machen.

nimt man nur ſchön Meel / Eyer und Butter / und wurcket den Taig ng und wohl.

6. Geſottene Küchlein.

n nimt zu ſechs Eyern drey oder vier Eyerſchalen voll Milch / und mit einen Taig / wie ein Sträublein-Taig / thut darzu ein wenig heiß in einer Tarten-Pfanne / ſchwingt es darinnen herum / oder in einen ie man ſie haben will / ſchüttet das Schmaltz zum Theil wieder hin- äſſet nur ein wenig darinn / ſchüttet alsdann den Taig darein / macht nten eine Glut darzu / läſſets alſo trocknen / darnach ſchneidet man ie man will / und bäckt dieſelbige langſam in Schmaltz / man muß es ähl einlegen / und immer rütteln und auffgieſſen.

7. Gebrühete Küchlein.

n nimt die Eyer / und gieſſet heiß Waſſer daran / biß daß ſie warm nt hernach heiſſes Schmaltz und Saltz / wie eine Suppe / thut Meel hüſſel / und gieſſet das heiſſe Waſſer daran / rührt es faſt wohl um / glatt und ſtarck werde / nimt die warme Eyer / ſchlägt allweg zwey daß es recht wird / wie ein Kinds-Brey in der Dicke / ſchüttets auf ei- / und ziehets mit dem Meſſer oder Mödeln in das heiſſe Schmaltz /

8. Model-Küchleins-Taig.

r nimt Eyer / Wein und Meel / macht darauß ein dünnes Taiglein / nach den Model zuvor ins heiſſe Schmaltz / und wiſcht ihn wie-

dieſe Weiſe macht man Adler / Muſcheln / Löwen / Cräntz und

Mödel werden von Mößing mit einer Hand-Habe und langem nacht.

9. Wie man die Waffeln macht.

Man nimt zu acht Eyern ein halb Maaß Rahm/ und macht den Ta
wenig dicker dann ein Sträublein-Taig / giesset auch Schmaltz darein
rühret den Taig wohl/ schmieret das Waffel-Eisen allezeit mit Schmaltz

10. Aepffel-Küchlein.

Diese werden mit Eyer und Wein gebacken.

11. Spritzen-Küchleins-Taig.

Man lässet die Milch heiß werden / thut ein wenig Schmaltz darei
gleichem auch Meel / und machts trocken wie den brühten Küchleins-
und macht ihn mit den Eyern ring / und spritzt ihn. Item:

Man thut ein wenig Wasser und Schmaltz in eine Pfanne / b
das Meel darein / daß der Taig wohl trocken werde/ thut ihn hernach in
Mörsel / schlägt Eyer darein / biß daß man vermeynt daß es genug zum
tzen seye.

Nota. Die Spritzen-Küchlein müssen langsam gebacken werden.

12. Käß-Küchlein.

Geriebenen Käß mit Eyerdotter und geriebenen Brod / formierts
bäcket es.

Zu einem Löffelvoll geriebenen Käß nimt man zween Löffelvoll O
Meel/ machts mit den Eyern an zu einem starcken Taig/ macht hernach
darauß/ oder was man sonsten haben will/ bäckts langsam.

13. Salbey-Küchlein.

Man thut das schönste Meel/ so man haben kan/ in ein Beckelein/ setz
eine Glut/ daß es warm werde/ darnach thut man frisches Schmaltz übe
er/ lässets wol heiß werden/ je nachdeme man Meel hat/ darnach nimt m
Schmaltz/ rühret es wohl im Beckelein herum / mischet das Meel mit fr
Wasser an/ darnach rühret den Taig mit frischen Eyern ab/ saltzets/ und
ein Salbey-Blat / so zuvor wohl und sauber gewaschen seyn solle / in den
wann derselbige vom Blut ablaufft/ so ist er recht an der Dicke/ ziehet di
bey durch frisches Wasser / und sollen die Blätter gantz seyn / und kein L
ben / giesset hernach im Backen mit dem Löffel das Schmaltz wohl au
wann sie recht aufflauffen / so darff man sie nicht umwenden / dann
ren sich selbsten um.

Nota. Wann der Taig angemacht ist / so stellet man den
auff eine Glut / oder in eine Schüssel mit warme
ser / damit er warm bleibe / biß daß er aller ve
wird.

o bald man ſie auß der Pfanne hebet / kan mans (ſo man will) mit Zucker beſtreuen.

14. Kirſchen oder Weichſeln zu backen.

thut ein ſchön Meel in ein Beckelein / Saltz ein klein wenig / nimt ſch Bruñen-Waſſer / macht damit den Taig glatt / thut Eyer-Klar iß daß er dünn genug wird / und thut auch ein Bröcklein kaltes arein / ſetzets ein wenig auff eine Glut / gieſſet zuletzt ein wenig Wein d dunckets alsdann ein / nimt allezeit drey oder vier zuſammen / und cht / es giebt ſonſten unten einen Klumpen / läſſets alle miteinander maltz über dem Feuer fallen / und ſchüttelt die Pfanne ein wenig / ſo hön auff.

Auff dieſe Weiſe kan man auch Ziweben und Weintrauben backen / die Ziweben muß man zuvor einweichen / und die Kern herauß thun.

15. Auffgelauffene Aepffel-Küchlein.

nimt gute Back-Aepffel / ſchält dieſelbige fleiſſig / darnach ſchneidet werch den Apffel fein dünn runde Blättlein / und thut Meel in ein rühret es mit kaltem Waſſer ab / daß es wohl glatt werde / thut ein Schmaltz darein / ſetzets darnach auff eine Glut / daß das Schmaltz n komme / zuletzt gieſſet einen ſiedigen Wein darein / rührt das Taig untereinander / daß es fein glatt und dünn werde / läſſets alſo auch den / jedoch daß es ſich nicht anlege im Beckelein / läſſet das Schmaltz n / kehret die Aepffelſchnitz im Taig um / und bäckt ſie.

uffgelauffene ſchöne Küchlein (ſo man ſonſten Pfanzelten nennet) zu backen.

nimt das ſchönſte Meel / ſo man haben kan / ſaltzet es in ein Beckelein / ch Rahm oder ſüſſe Milch / thut ein Bröcklein friſches Schmaltz nachdem man viel backen will / läſſet die Milch und Schmaltz mit den / ſo bald es nun ſiedet / ſo gieſſet mans ins Becken / und rühret das e Händ voll darein / biß daß es dick genug wird / ſchüttet den Taig auf und wählet ihn wie ſonſten / ſchneidet kleine Kügelein / und wälgelt ſie bäckts / ſo lauffen ſie fein hüpſch auff / man muß es aber am Wälgern hren.

äß-Kugeln / wie Aepffel formieret / zu backen.

n nimt Oblaten-Meel / reibt guten Parmeſan-Käß darein / l als des Meels iſt / ſchlägt Eyer darein / und macht einen Taig aß man ihn in den Händen wie Kugeln wälgern kan / man muß

zuvor

zuvor die Hände inwendig mit Schmaltz schmieren/man solle es fein
backen im Schmaltz.

Nota. Man kan etliche auff einmal in die Pfanne thun / der T
nicht gar zu starck seyn.

18. Spanisch Brod zu backen.

Man nimmt ein Viertelein von dem besten Nürnberger Meel/
es auff den Tisch/ macht in der Mitte eine Höle darein / und schlägt
Eyern nur den Dotter darein/alsdann thut man vier oder fünff Löffel
sen-Wasser daran/und drey Löffel-voll schönen gestossenen Zucker/ ma
lauter Wein zu einem guten Taig/ so nicht zu trocken seye / wälgert den
zu dreymal gantz wol aus / alsdann wälgert einen Platz eines grossen
Form / in der Dicke wie ein dünner Teller / in einem kalten Wasser ge
dieses wälgert man auch in der Grösse des Taigs / daß er auch zimlich d
und leget den Butter auff den Taig/schlägt ihn dreyfach über einande
leget ihn wieder mit Butter über/wie zuvor/schlägt ihn noch dreymal d
übereinander/wann man ihn allweg zuvor gewälgert hat / das vierdte
temal schlägt man ihn zweyfach über einander / schneidet hernach abla
viereckigte Schnitten/ Kräntz/ Lilgen/ oder andere Sachen daraus/ zu
und lässets bey dem Becken in eine gehe Hitze in den Ofen thun / herna
mit einem Papier zugedeckt/wann sie auffgangen seyn / ferner wieder i
thun/daß es unten wol austrockne.

19. Gute Butter-Krapffen zu machen.

Man nimmt des besten Nürnberger Meels/machts wie das vo
dem Tisch/ thut in die gemachte Grube Saltz / und macht den Taig i
kaltem Wasser an / wälgert ihn dreymal wol aus / und macht es wie
vorigen/mit Butter und über einander schlagen fünffmal. Man da
mit Butter nur einmal überlegen / und das letztemal nur zweyfach
darein füllet man was man will/und schneidet gevierdte Krapffen dara
man füllet gar nichts darein / also daß es nur Blätter werden/ bestreich
rige auch mit dem Gelben vom Ey/daran ein wenig Wasser/und lässet
wie voriges.

20. Wie man Notteln auff eine sonderbare Ar
backen solle.

Man nimmt fünff oder sechs Löffel-voll gute dicke abgeschöpffte
da der Rahm darvon genommen/und an etlichen Orten Schlotter-M
nennet wird/diese Milch aber solle nicht sauer seyn.

Alsdann nimmt man fünff oder sechs Eyer / zerklopffts wol / un

ie Milch/ohngefehr bey einer halben Maaß/und rühret das Meel dar-
daß der Taig sich fein luck außwelgern lässet/ macht alsdann Notteln
ässet sie gehen/ und wann man sie backen will/so schneidet man der Län-
inen Schnitt darein/ und leget sie nicht gar zu heiß in das Schmaltz/
erlauffen sie/ und gehen nicht schön auff/ man bäckt sie derowegen fein
ab.

Einen guten Pfannen-Kuchen zu machen.

eses ist ein gemein und bekandtes Essen/ kan bald verfertiget/ auch die
ge geschwind darmit abgespeiset werden; Damit dann solches in un-
he nicht ermangeln möge/ setzen wir der Köchin nachfolgenden Unter-

Solle die Köchin zu den Pfannen-Kuchen eine eigene flache und ziem-
eiserne Pfanne haben/ und wann man etliche Pfannen-Kuchen dar-
ken/so solle man die Pfanne/ nicht wie andere Küchen-Geschirr/außfe-
scheuren/ sondern dieselbige nur mit einem saubern leinenen Küchen-
ußwischen/ und umgestürtzet an einen saubern Ort verwahren/ biß
erselbigen wieder bedarff.

So man demnach einen Pfann-Kuchen backen will/ so nimt man die
ält sie über das Feuer/lässet ein gut Stück Butter darein schmältzen/
g stehen/ biß daß es nicht mehr zischet/ und anfänget braun zu werden.
ernach zerklopffet man mit einem Löffel die Eyer/ darunter Saltz/ so
an vonnöthen hat/ schüttet sie in das heisse Schmaltz/macht ein hur-
arunter/ damit der Kuchen eine schöne Farbe bekomme/ und nicht
/ man muß ihn mit der Pfañe stätig ritzschen/und wo nicht Schmaltz
ß man zwischen denselbigen noch mehr hinein thun/damit die Pfan-
tt/ und man denselbigen in eine Schüssel umgekehret herauß gleiten
ne.

Wann man gesaltzene Butter zu den Pfannen-Kuchen nimt/ so hängen sich die Eyer gerne in der Pfannen an.

Im Frühling und Sommer macht man auch Pfannen-Kuchen mit grünen Kräutern/als Petersilien/Zwiebeln/Timian/Majoran/Wermuth/und dergleichen.

Etliche Köchinne schneiden auch Käß in dünne Schnittlein/ingleichem von einem gesottenen Schincken/je nachdeme es dem Liebhaber gefällig seyn wird.

Will man für Gäste die Pfannen-Kuchen noch besser machen/ so solle
n den halben Theil von dem Eyerweiß hinweg thun/ und an dessen
ien Löffel-voll süssen Rahms nehmen/ solches alles mit Saltz un-
er geschlagen/ und hernach außgebacken/ und weil der Rahm gar

fett und mürb macht/ so muß man den Pfannen-Kuchen desto länger
cken/ hernach verkehrt in die Schüssel anrichten/und/so man will/oben
cker bestreuen.

22. Einen Speck-Kuchen zu machen.

Man nimmt klein-geschnittenen Speck / und brätet ihn mit ein
Wasser in Butter / wann nun das Wasser gantz außgetrocknet ist /
Speck röthlicht scheinet/so giesset man die geschlagene Eyer darüber/ u
gar gebacken/so leget man denselbigen umgekehret in die Schüssel.

23. Einen guten Schüssel-Fladen zu machen.

1. Man schläget die Eyer in eine Schüssel / macht selbige mit
dünn/so man sie allgemächlich darein giesset.

2. Ferner thut darzu etliche Stücklein Butter mit ein wenig
auch gestossenen Zucker/(so man will.)

3. Nimmt man eine andere Schüssel/setzet selbige auff das Feu
Butter darein/und lässet es zergehen/schüttet demnach das übrige dare
rühret es mit dem Löffel/biß daß es sich fein setzet.

4. Wann es sich nun gesetzet hat/so rühret man solches nicht me
dern lässet es vollend gar werden.

5. Hernach hält man einen eisernen Deckel oder Schauffel /
glüende Kohlen / darüber / damit der Flade fein eine schöne gelblicht
Farbe bekomme/träget ihn also in der Schüssel zu Tisch/ und bestreuet
bigen mit Zucker.

Nota. Will man diesen Schüssel-Fladen für Gäste noch besser/
vorigen / machen / so muß man einen Theil vom Eyer
hinweg thun / und an dessen Statt süssen Rahm mit
und Zimmet thun / etliche Köchinnen thun auch ein
Rosen-Wasser darein.

6. Wann man in den Fast-Tägen dergleichen Schüssel-Fladen
Gesinde machen wolte/so rühret man Waitzen-Meel/oder weiß-gerieben
in die eingeschlagene Eyer.

24. Wie man Eyer-*Biscuit* machen solle.

1. Man nimmt Eyerdotter / so viel man will / zerreibet dieselbi
Rosen-Wasser/lässet sie hernach durch ein härenes Sieb lauffen/ thut a
stossenen Zucker und eingemachte Citronen-Schalen darunter.

2. Ferner stösset man voriges alles in einem Mörsel wol durch ein
schmeltzet den Zucker/und schäumet denselbigen.

3. Wann demnach der Zucker siedet/so schüttet man das Verm
darein/und lässet es so lang sieden/biß daß man solches mit dem Messer
E

in Weck-Brod / oder auff eine andere Biscuit, streichen kan / also / daß
von abfliessen möge.

Dieses bestreuet man dann mit allerhand kleinem gerollten Zucker al-
len / und bestecket es mit roh-geschnittenen Citronen-Schalen.

Wie man gesponnene Eyer machen solle.

Man nimt die vor-gesagte Eyer-Vermengung des Biscuits / lässet
lang sieden / biß daß derselbige gantz dick wird.

Thut die Zusammenmischung des obbesagten in einen Trichter / so un-
gefehr fünff Löcher hat / so groß als Nestel-Stefften / und lässet es in den
Kocher Gestalt hin und wider wie Stäublein lauffen / daß es nicht auff
einander falle / und einen Klumpen mache / sondern sich fein durch einander
lasse / biß daß der Trichter gantz leer ist.

Solches nimt man sie auß dem Zucker mit einem Schaum-Löffel / (den
man bey dem Confect brauchet /) und leget selbige / weil sie noch warm
seyn / einander auff einen Teller / und streuet Zucker darüber / zieret
es mit Citronen-Stücklein und Zimmet / auch andern Sachen / nach

Zur Zierrath für Gäste auffzusetzen / kan die Köchin dieselbige fär-
ben mit gestossenem Fenchel-Kraut grün / mit Viol-Safft
blau / mit rothen Rüben roth.

Wie man den Aepffel-Schnitz- oder Nonnen-fürtzleins-Taig machen solle.

Man nimt Meel / weichen Käß / Milch / weissen Wein / Eyer / und
Saltz / macht es mit einander zu einem Taig / oder dicken Brey.

In diesen Taig duncket man Aepffel-Schnitze / hernach wirfft man ei-
nem andern in heisse Butter oder Schmaltz / bäckt und wendet sie so
lange / biß daß sie eine schöne gelbe Farbe bekommen / zichet es mit einem
Löffel auß dem Schmaltz / lässet es ablauffen / streuet Zucker und Rosen-
wasser darüber.

In diesem Taig macht man auch dünne Kuchen / so groß als
man will: Nemlich / man macht erstlich die Pfanne heiß / bestreichet dieselbe
mit Butter / daß sich der Taig nicht anhänge / thut alsdann den Taig dar-
in / und so man vermeynet / daß derselbige unten am Boden genug / so
wendet man ihn herum / und bäckt ihn auff der obern Seiten auch.

Hernach nimt man einen andern eben auff vorige Art / und so fort an /
wie man will / je nachdeme man viel oder wenig Personen darmit speisen

Man kan auch ein gutes Essen von diesem Taig machen / wann man

nemlich von einem guten Käß etliche Schnittlein schneidet / selbige du
Taig ziehet / hernach in einer Pfanne prägelt.

5. Ingleichem kan man ein sonderliches Essen für Herren und Gä
auß diesem Taige zurichten / wann man von Artischocken und Erd-Sc
men / oder dergleichen darein duncket / dieselbige alsdann bäckt / und zierli
ner Schüssel / mit darüber gestreutem Zucker / auffträget; Hierzu ab
man den Taig fein dünn machen / und den halben Theil vom Eyerw
von thun.

6. Von diesem Taig kan man auch gleichsam gebackene Mande
chen / nemlich / man thut von diesem Taig auf einen Teller / hat hernach ei
lich rundes Eisen / so wie eine Mandel formiret / ziehet oder formet mit
kleine Stücklein von dem Taig / lässet sie hernach in die Pfanne mit S
oder Butter fallen / so lauffen sie schön auff / und wann sie genug / hebt man
dem Schaum-Löffel herauß / lässet sie abtropffen / thut sie in eine Schüssel
viel Zucker / und wohl-riechendes Rosen-Wasser / darüber.

7. Ebenmässig kan man auß diesem Taig die **Model-Küchle**
Muscheln machen.

27. Wie man auß vorigem Taig gute Nonnenfürz machen solle.

1. Man nimt schönes Meel / rühret selbiges mit Wasser so dick / al
gemeinen Kleister an.

2. Thut hernach Schmaltz / oder Butter / in eine Pfanne / lässet e
und allenthalben fein glatt werden / giesset das übrige Schmaltz auß / un
von obbesagtem Taig einen guten Löffel-voll darein / lässet ihn ein wenig
und wendet denselbigen auff beyden Seiten um.

3. Diesen Kuchen macht man unterschiedlich / je / nachdeme man v
wenig machen will / solche arbeitet man alsdann wohl mit der Hand /
feuchtet dieselbige mit Eyern / darvon das Weisse genommen / und hin
than ist / damit sich der Taig fein verbindet / so lässet man zuvor die Ey
ein Sieb lauffen.

4. Von diesem Taig kan man alsdann machen / was man will / z
Exempel / man welgert darvon runde Blätlein / in der Grösse oder We
gemeinen Trinck-Glases / leget sie hernach doppelt zusammen / und th
Mitte von kleinen Rosinlein / Pflaumen / Aepffel-Schnitze / oder dergle
gutem Gewürtz / Citronat / Zimmet / Nägelein / und was man sonsten ve
gut zu seyn / umwickelt es allenthalben / daß im Backen nichts herauß fa
so bekommt es die Form / wie die gemeinen Aepffel-Kräpffeln / mit zweye
oder Hörnern / kocht oder prägelt sie alsdann im Schmaltz / streuet im A
Zucker mit Zimmet darüber.

Will man diesen Taig nur schlecht machen / so nimt man Eyer und sauren Trauben-Safft / auch Saltz; Wann der Safft zu sauer / so thut man ein wenig Wasser daran. Von diesem Taig kan man alsdann / wie auß vorigem / machen / was man will.

28. Gute Semmel-Schnitten zu backen.

an nimt neun Eyerdottern / und von fünffen das Weisse / klopffet sie in hoppen / oder Aechtmaaß Rahm; Nimt hernach zu einem Semmel- / so gerieben seyn muß / etwas Zucker / Mußcat-Nuß / Mußcat-Blu- d Rosen-Wasser / kröschet dasselbige mit süsser Butter / wie man die Kuchen zu machen pfleget / in einer kleinen Pfanne; Nachdeme es nun t ist / bestreichet man es mit ein wenig Spanischem Wein und Limo- fft / schabet etwas Zucker darauff / oder darein / und träget sie zu Tisch.

29. Auff eine andere Art.

an nimt ein Semmel-Brod / schneidet die Rinde darvon ab / schneidet von dem Brod kleine runde dünne Schnittlein / oder Scheiben / tauchet ein in Rahm / darnach nimt man drey Eyer wohl geschlagen und ge- Nachdeme nun der angerührte Taig heiß in der Back-Pfanne / so tau- die Brod-Schnitten ein in die Eyer / und bäckt sie / und wann sie ein backen seynd / so schüttet man die übrigen Eyer über sie / und wendet sie wann sie genug gebacken / so thut man etwas Rosen-Wasser / Butter er darzu.

30. Ein gutes Gebackens von Taig.

an nimt ein halb Mäßlein fein Meel / ein wenig Rahm / ein Ey / ein we- ter / und eine kleine Mußcat-Nuß / knetet alles in den Taig / und welgert gantz dünn / wie eine kleine Pasteten-Kruste / oder Rinde / schneidet es n Formen / nach Belieben / kröschet sie in Speck oder Rindern-Fett / trä- it Zucker und Zimmet bestreuet / zu Tisch.

31. Einen sonderbaren Kuchen zu machen.

an nimt acht oder zehen Eyer / und die Helfft vom Weissen / klopffet sie rnach macht man ein Gerührtes von Bier und Milch / und bricht die e Milch / und die dünne durch einander / hernach nimt man das dickste um Kuchen anzumengen / nimt ferner Spanischen Wein / Mußcat- Nägelein und Imber / auch ein wenig geriebenes Semmel-Brod / feur d Saltz / schneidet Aepffel darein / und macht darauß einen Kuchen- recht dick seye / sonsten wird derselbige das Fett annehmen / und tal- den.

32. Einen guten Apffel-Kuchen zu backen.

Man nimmt zween Aepffel / schälet dieselbige / und schneidet sie in d
Schnitten / darnach nimt man drey Eyerdottern / samt dem Weissen / kl
sie wohl / thut darzu etwas geriebene Mußcat-Nüsse / Rosen-Wasser /
ne Rosinlein und Zucker / auch so viel gerieben Brod / biß daß es dick g
darmit gemacht werden könne / gleichwie ein Pfann-Kuchen-Taig /
die Aepffel wohl mit ungesaltzener Butter / und giesset die Butter h
darvon ab / kröschet sie ferner in Butter / biß daß sie mürbe werden /
sie fein ordentlich in eine Pfanne / und giesset allen Taig darüber / und w
ein wenig gebacken sind / so wendet man sie um / biß daß es genug ist / thu
eine Schüssel / die Aepffel unterwärts / bestreuet sie mit Zucker / und trä
zu Tisch.

33. Einen guten Kraut-Kuchen zu machen.

Man nimt zehen Eyer / die Helffte von dem Weissen thut man hi
klopffet das übrige wohl / stösset hernach Spinat oder Binetsch / druc
Safft darvon / und färbet darmit die Eyer nach Belieben / hernach giesse
süssen Rahm darein / und eine halbe Mußcat-Nuß darein gerieben / u
viel Zucker / daß es süß schmäcken möge ; Thut alsdann Butter in eine
Pfanne / lässet sie heiß werden / schüttet den Kraut-Taig darein /
es / biß es gantz dick wird / macht solches hernach gantz blatt mit einem
Rücken; Wann nun eine Seite genug gebacken / so wendet man den K
um / biß daß er gar wird / träget ihn zu Tisch mit Pomerantzen-Safft / Z
und Zucker.

34. Einen Eyer-Kuchen.

Man nimt zehen Eyer / und mehr als die Helffte das Weisse darvon
fet sie wohl / thut ein oder zwey Löffel-voll Rahm darein / darnach lässet u
was Butter zergehen in einer Pfannen / und wann es heiß worden / s
man die Eyer darein / und rühret sie ein wenig / und kröschet sie / biß daß sie
gebacken ; Ehe man sie aber auß der Pfanne nimt / wendet man sie um a
den Seiten / damit sie in der Mitten zusammen kommen / und leget sie m
Boden auffwärts in die Schüssel / träget sie auff den Tisch mit We
Safft / Butter und Zucker.

35. Einen guten Pfannen-Kuchen zu machen.

Man nimt zu einem Quart Meel acht Eyerdottern das Gelbe / un
Weisse / vermischet es mit Wasser / und macht es dünn / thut Gewürtz
nach Belieben / samt ein wenig Saltz / setzet es über das Feuer mit Sc
oder Fett in einem Töpfflein ; Und wann es siedend-heiß ist / thut man e
Brat-Pfanne / und giesset es rein wieder auß / nur daß die Pfanne

und glatt bleibe / giesset hernach den Pfann-Kuchen-Taig darein / so
mmer müglich ist / breitet denselbigen mit einem flachen Löffel wohl
knet es auff beyden Seiten / und thut so viel Schmaltz oder Fett dar-
kaum bedecken kan / und bäckt es.

Einen Pfannen-Kuchen auff eine andere Art.

n nimt ein wenig Meel / mit geriebenem Brod und Saltz / macht es
ltem Wasser zu einem Taig / thut hernach zur Grösse jenes Pfannen-
in Ey / würtzet es / und thut Zucker darzu / nach Belieben / und bäckt
er.

7. Einen guten Aepffel-Taig zu machen.

n nimt abgeschälte Aepffel / schneidet dieselbige in kleine Stücklein
en / kocht dieselbige zu einer Pappe mit weissem Wein und Gewürtz /
ch einen Theil ungesaltzene Butter darein / Zimmet / Imber / Rosen-
ucker / und sauber-gewaschene Rosinlein; Dieses alles thut man in ei-
utter angerührten Taig / bäckt sie / und träget sie auff.

Ein guter Kuchen für Gäste zum Confect.

n nimt vier Pfund fein Meel / reibet darein ein Pfund ungesaltzener
macht es hernach zu einem Taig mit warmen Rahm und Bier-Hä-
ut / so man will / ein wenig Rosen-Wasser darein / und allerhand ge-
ewürtz / lässet es am Feuer liegen / biß daß der Ofen heiß wird / und
n den Taig auffrühren will / so knetet man ein halb Pfund Körbel-
der ander Confect / darein / eylet darmit / so geschwind als man kan /
t es nicht zu dick / schneidet es hernach Rauten-weiß übereinander nicht
ut es in ein Kupffer-flaches Tarten-Geschirr / das wohl gebuttert sey /
ichet den Kuchen mit dem Weissen vom Ey / Rosen-Wasser und Zu-
bestreuet es mit Confect / wann es gebacken / so träget man solches

Ein gutes Gebackens auff Englische Art.

n nimt die Brosam von einem Semmel-Brod / schneidet es würff-
et hernach gesottenen Rahm darüber / und deckt es zu / biß daß es kalt
rnach nimt man vier Eyerdottern das Gelbe / und zwey Weisse von
ühret es wohl / und giesset es zu dem andern / schüttet darein Gewürtz
r / mit etwas Fett / klein geschnitten / und ein wenig Saltz darzu / thut
Schüssel / so mit Butter wohl bestrichen / man solle aber zuvor in die
die geschnittene dünne Aepffel-Schnitten legen / hernach etliche grosse
stecket auch darauff oben etliche dicke Stücke von Marck / und bäcket
ein Zucker darein / und träget es zu Tisch.

40. Ein

40. Ein gutes Gebackens von Käß und Brod

Man nimmt den zartesten Lab von einem frischen Milch-Käß / die Molcken wol aus/bricht denselbigen so klein und dünn/als man imm nimmt hernach die Brosam von einem Semmel-Brod/und eben so vi Lab/als Brod /schläget acht Eyerdottern/ und von vieren das Weisse vermischet dieses mit dickem Rahm/schüttet ein wenig Meel darein/un kleine Brod daraus / und bäckt sie auff mit Butter angerührten Sc darnach schneidet sie oben auff/und thut Rosen-Wasser / Butter und samt geriebenen Muscat-Nüssen / darein / und mischet die Brosam einander.

41. Ein sonderbares Gebackens von Austern

Man nimmt die grösten Austern/wäschet dieselbige wol ab/und sie mit einem Tuch/kröschet sie mit Butter/darnach nimmt man drey Eyerdottern wol gerühret/und giesset sie darüber/wann sie in der Pfann wann sie nun gar / so träget man sie auff mit ein wenig Butter und Wein.

42. Eine Mandel-Rahm zu machen.

Man nimmt acht Loth weiß-geschälter Mandeln / zerstösset die und reibet sie durch eine Seyhe mit Rahm; Hernach nimmt man etli den von Artischocken/kocht dieselbige mürb/und kocht etwas Marck da nach siedet man Rahm dick/so viel vonnöthen/macht denselbigen süß n sen-wasser und Zucker; Leget hernach die Artischocken in eine Schüssel/ Marck darauff / mischet hernach den Mandel-Rahm mit den ander einander/ und giesset es darüber/ und lässet es stehen auff warmer Asch daß man solches aufftragen will.

43. Ein gutes Englisches Essen von Mandeln

Man nimmt ein halb Pfund süsser Mandeln/wäschet dieselbige/ stösset sie in Rosen-wasser gar wol / darnach kocht man Rahm mit Muscat-blumen/und geriebenen Muscat-Nüssen; Wann nun diese ein gesotten hat/schüttet man die Mandeln darein/und kochet beydes zus biß es abkomme von des Töpfleins Boden/giesset es hernach aus/mac mit Rosen-wasser und Zucker/und wann es kalt worden/ so schläget m darein/darvon thut man zuvor das halbe weise hinweg/färbet es nach cken/so man kleine Rosinlein darein thun will/muß man selbige erst z waschen / thut auch etwas gröblicht Marck darein / oder Ochsen-Fet hackt/kocht es ein wenig/nimmt es aus/ lässet dasselbe wieder sieden/ es zuvor ein wenig kühl worden.

4

. Ein Englischer Milch- und Eyer-Kuchen.

n nimmt frische Milch/ und weiß Brod dünn geschnitten/ machet die dheiß/ giesset sie auff das Brod/ brichts und reibts durch einen Durch- hlägt ein paar Eyer drein/ und ein wenig Muscat-Nuß/ kleine Rosin- er und Saltz/ und bäcket es.

. Eine versäuerte Rahm-Milch zu machen.

n nimmt die Milch/ so zu Morgens frühe gemolcken worden/ siedet gegen Mittag/ auff daß sie kocht/ dämpfft hernach das Feuer/ lässets nd etwas hart werden/ nimmts darnach hinweg/ lässets biß auff den ag stehen/ nimmts mit einem schönen Löffel ab/ und trägt es auff.

. Auff eine andere Art guten dicken Rahm zu machen.

n nimmt süssen Rahm/ und ein wenig Meel fein durchgesiebet/ ein Muscaten-Blumen/ ein Stück Zimmet/ Rosen-wasser und Zucker/ s alles unter einander sieden/ thut hernach dicken Rahm darzu/ und Eyerdottern/ lässets eine kleine Weile sieden/ damit es nicht gerinne/ us/ und trägets kalt auff.

47. Einen guten Rahm-Taig zu machen.

n kochet Rahm/ und schlägt Eyer darein/ schneidet hernach Confect- ünne Schnitten/ und koehet sie/ machets süß/ und schüttet es auff eine aus.

48. Eine Limonien-Milch zu machen.

n nimmt frische Milch/ und den halben Theil so viel Rahm/ rührts nder mit Rosen-wasser und Zucker/ drucket hernach von zwo Limo- Safft darein/ rühret es wol durch einander/ lässets also eine Stund n/ und trägts also zu Tische.

49. Eine gute Reisz-Milch zu machen.

n nimmt ein halb Pfund Reiß/ wäschets wol im warmen Wasser/ in einem Ofen/ nachdeme man das Brod ausgenommen hat/ stössets Meel/ nimmt hernach Rahm/ so viel man will/ streuet von dem el darein/ setzets zum Feuer/ und macht es dick mit dem übrigen Meel/ ürtz darein/ nach belieben/ und machet es süß mit Zucker.

50. Eine Wein-Milch zu machen.

n schneidet eine Limonien-Schäle/ und schneidet sie recht dünn/ in Töpffen/ streuet Zucker darein fein dick; Ferner nimmt man

weissen Weck oder Seck/und macht eine Lab von Milch und Rahm / t
den Limonien mit einem Löffel / und deckts zu / biß oben auff den Ra
Weisse von Eyern zu Schaum geschlagen/streuet Zucker zwischen jed
oder Reihen.

51. Auff eine andere Art.

Man nimmt ein Mäßlein Rahm/und halb so viel Spanischen W
der Seck / und das Weise von den Eyern und etwas Zucker / schl
Schaum mit einer Bircken Ruthen / und wann der Schaum auffste
nimmt man denselbigen ab/ thut ihn in eine Schüssel / füllet es fein h
voll biß an den Rand.

52. Einen guten Schüssel-Fladen.

Man nimmt ein Mäßlein Rahm / kochts mit geriebenen Brod/
viel sauber gewaschenen Rosinlein/als man will/ und ein wenig Gewü
Saltz. Wann man nun vermeynt/daß es gar seye/so schüttet man vier g
te Eyerdotter darein/und ein wenig Rosen-Wasser mit Zucker / lässets
nig sieden/schüttet es in eine Schüssel aus/und trägts zu Tisch.

53. Aepffel mit Rahm zu dämpffen und zu stosen.

Man nimmt Aepffel/schälet dieselbige/ und nimmt die Körner un
sen aus ; will man sie roth haben / so kochet man sie zuvor / oder giesset
viel Wasser darauff/als daß man sie damit bedecken kan / thut etwas Z
und gestossene Nägelein darauff/wendet es bißweilen um/und decket sie
setzets übers Feuer / biß daß sie anfangen mürb zu werden / streuet darna
cker darein/und kocht sie / wann der Zucker darinn ist/biß sie klar werden
hernach ein wenig Rahm darzu/lässets zusammen stehen/ biß daß es ge
So kan man es auch mit gebackenen Birn machen.

54. Eine Mandel-Butter zu machen auff Engelische Art.

Man nimmt zu einem Quart Rahm sechszehen Eyer wolgeklopff
schet dieselbige durch einander / und seyhet sie durch in ein Töpfflein / se
gelindem Feuer/ rührt es stätig umb/ und wann es sieden will / so giess
Spanischen Wein/nach Belieben darzu/ rührts also stätig/ biß daß es
men lauffe wie Lab/thut hernach die Molcken/so viel müglich/davon.
zerklopfft ein Viertel Pfund weißgeschälte Mandeln mit Rosen-Wasse
tet den Lab in ein Mörsel/ so von Holtz oder Stein seyn solle / nach u
mit ein wenig Mandeln und anderthalb Pfund feinem Zucker / und r
wol zustossen ist/so verwahret mans in Zucker-Gläsern / diß hält sie nu
der drey Wochen/und isset man dasselbige mit Brod.

55. Einen guten Seck-Rahm zu machen.

n nimt anderthalb Mäßlein Rahm / kochet es mit Muscat-Nüssen
en/alſo/biß ein Viertheil darvon einſiede; rühret es hernach/biß daß
de / alſo daß der Rahm oben ſtehen bleibe/ macht denſelbigen ſüß mit
/ gieſſet darein vier oder fünff Löffel voll guten Spanniſchen Wein
rührt es hernach ein wenig um/und gieſſet es in eine Schüſſel/wann
n halben Tag geſtanden iſt/ſo iſſet man darvon.

56. Engliſche Klöſz zu machen.

n nimt Rahm/ ſo viel man will/ kochet denſelbigen mit gantzen Muſ-
en / nimt darnach zwölff Löffelvoll gerieben Brod / fünff Löffelvoll
s Eyerdotter das Gelbe / und von fünffen das Weiſſe / klopffts wohl
ffelvoll Roſen-Waſſer/ und ſo viel reinem Waſſer/ thut auch Zucker/
Nüß und Saltz darzu / miſchet diß durch einander mit Rahm / bindet
uch / und wann das Waſſer ſiedet/ thut mans darein/ läſſets andert-
nd lang darinn ſieden/ und wann es genug geſotten iſt/ ſo träget mans
oſen-Waſſer/Butter und Zucker.

Einen guten Schüſſel-Käſz auff Engliſche Manier zu machen.

n nimt gutes Roſen-Waſſer / ſo viel man will / weichet über Nacht
geriebene Muſcat-Nuß und gröblicht-geſtoſſene Zimmet / hernach
fünff Mäßlein Milch/ ſo nicht wärmer ſeyn ſolle/als wie es von der
mt/ſetzts hin mit ein wenig Käßrinnen/ und wann es nun angezogen
het man den Lab von den Molcken ab / ſeyhet hernach etwas Roſen-
arein/ und ein halb Mäßlein Rahm/ machts ſüß mit Zucker/und zer-
ohl / darnach zwinget es durch ein Tuch / und thuts in einen kleinen
lag / daß es eine Form gewinne / thuts in eine kleine Schüſſel mit
ein und Zucker.

VIII. Von Gallerten und Sültzen.

mit die Köchin auff unſerm Meyer-Hofe auch Nachricht habe / wie
ley gute Sültzen/ ſo man Gallerten nennet/ machen und zurichten ſol-
wir deroſelbigen nur kürtzlich das vornehmſte / ſtellen das übrige ſelb-
rem Belieben anheim; Hat ſie demnach zu wiſſen:

Wie man eine gute Sültze von Ochſen- oder Kalbs-Füſſen machen ſolle.

n ſiedet Ochſen- oder Kalbs-Füſſe in Wein / thut daran Waſſer

und Eſſig / biß daß die Brühe beſtehet / ſaltzets und gilbets / hängt auch
in einem Säcklein darein: Wann es nicht geſtehen will / ſo nimt man
Blaſen darzu / läſſets etlichmal durch einen Wüllen Sack lauffen / in ei
Schüſſel / ſchöpfft das Fett und alle Feiſte oben darvon / zuckerts / beſteck
Mandeln und Ziweben.

2. Wie man auff eine frembde Art eine gute Sül machen ſolle.

Man nimt Kälberne Knaden / Fleiſch und Füß / ſchneidet dieſe
der Mitte von einander / legets in einen ſaubern Keſſel / gieſſet guten W
ein / und läſſets wohl ſieden / biß daß ſie zerfallen / thut gantzen Zimmet /
Imber und Zucker darein / nach Gutdüncken / ingleichem eine gantze oder i
theil geſchnittene Zwiebel / und einen Apffel / machts braun / rothgelb od
wie man will / läſſets etlichmal durch einen Wüllenen Sack lauffen / ſo
ſchön lauter.

Nota. Man kans färben mit Erbſeln / oder rothen Johannes-
lein / ſo wird es ſchön roth. Will mans blau mach
nimt man blauen Veil-Safft / ſo mit Malvaſier ange
Gelb mit Saffran. Grün mit geſtoſſenem Fenchel
dergleichen.

Den Sack / wordurch man die Sültzen gieſſet / ſolle man ob
und unten zugeſpitzt von einem Härin reinen Tuch
laſſen / und allezeit unten / ehe mans durchgieſſet / ein
Haber-Strohe darein legen.

3. Eine gute ſüſſe Sültz von Mandeln zu machen.

Man ſtöſſet die Mandeln wie eine Mandel-Milch / nimt hernach
ſen-Blaſen / je nachdeme man viel oder wenig machen will / ſiedet dieſe
friſchem Waſſer / thut hernach deſſelbigen Waſſers ein wenig in ein
Schüſſelein herauß / und ſiehet / ob es gerne beſtehe / hernach ziehet m
Mandeln mit auß / wann es nimmer warm iſt / und läſſets alsdann beſte
einer Sültz.

Nota. Dieſe Sültz iſt kräfftig und gut / man ſolle aber zuvor ins W
ſchönen weiſſen Zucker thun / damit es fein ſüß werde.

4. Eine Capaunen-Sültz zu machen.

Man nimt einen gantz magern Capaunen / brühet und ſäubert ihn
thut das Ingewaid herauß / und wäſcht denſelbigen hernach innenwend
Wein fein ſauber auß.

2. S

Wann der Capaun sauber mit Wein gewaschen / so thut man den-
rn eine zinnerne Kannen / vermacht den Deckel wohl zu mit Taig / thut
ein ein wenig Galgant und ein Stücklein Zimmetrinden / setzt alsdann
ne in ein Kessel mit siedendem Wasser / lässets fünff gantzer Stund an
sieden / so giebt es selbsten eine Brühe / derowegen solle man gar kein
aran thun.

Nachdeme es nun zersotten / so machet man die Kanne auff / giesset
et es durch ein saubers Tüchlein in eine Schüssel / und lässets im Kel-
lten Ort bestehen / so wird es wie eine Sültze.

ta. Von dieser Sültz thut man den Krancken in die Suppen / ist sehr kräfftig und gut.

Die man die Gallerten oder Sültzen auff Frantzösische Art machen solle.

ese werden gemeiniglich von Kälber-Füssen nachfolgender Gestalt ge-

Man nimt Kälber-Füsse / so viel man will / brühet denselbigen die
d schneidet sie in der Mitte von einander / thut die gröste Knochen her-
schneidet vornen die blutige Klauen ab.

Wann dieses verrichtet / so wirfft man sie in kaltes Wasser / und
lbige fein sauber und alles Blutige darvon / und giesset offt frisches
aran.

Hernach im warmen Wasser fein weiß und schön gemacht / auß die-
r in kaltes frisches Wasser / und wechselt so offt damit um / biß daß
: und Fett / so viel müglich / darvon komme / insonderheit solle man
daran lassen / weil selbiges **von allen Gallerten abgesondert**
solle / und die Köchin zu den Sültzen oder Gallerten nur das magerste
n muß.

Nachdeme es nun alles schön weiß und sauber vom Fett und Blut
: / so thut mans zusammen in einen saubern Hafen / so nicht fett seyn

In diesem Hafen / zu den vorigen gesäuberten Kalbs-Füssen / thut
eine Henne / einen Capaunen oder Hahnen / mit ein Stücklein Kalbs-
doch alles ohne Saltz / lässets miteinander gantz versieden / und nimt
um fleissig darvon ab.

So es nun alles zersotten / und das Fleisch voneinander zerfallen
nt man den Hafen bey dem Feuer / lässet die Brühe darvon durch ein
ubers Tuch / hären Sieb / oder dergleichen lauffen / druckt das

Fleisch wohl auß/ daß alle gute Brühe darvon komme/und nimt alsdann Fett/mit einer Feder darvon/oben fleissig ab.

7. Nachdeme nun das Fett alles abgenommen worden / so thut wieder in den vorigen Hafen / so aber zuvor sauber muß gespühlet werden gieſſet darzu guten weissen Wein/so nicht süß/sondern ein wenig säuerlich solle/ thut darzu Zucker/Zimmet und Gewürtz-Nägelein/ lässets wieder sie biß daß man vermeynt / daß die Gallert dick und gestehen werde/ welches leichtlich probieren kan/ wann mans spührt / daß selbiges zwischen zweyen gern klebricht bleibet. Oder / wann man ein Tropffen oder etliche auff kalten Zinnern Teller fallen lässet / wann dieselbige bald bestehen/ worauß sehen kan/ ob sie noch zu wenig oder genug gesotten.

8. Nach solchem / so es genug / so tropfft man Citronen-Safft d jedoch nur so viel / daß es einen guten Geruch und Geschmack darvon bek auch nicht sauer gemacht werde / also daß man die Süsse vorauß ver möge.

9. Ferner thut mans vom Feuer / wann es in voller Hitze ist / und das weißgeschlagene vom Ey darein / **dieses macht die Sültze klar/ treibt das Fett ab.**

Nota. Das Weisse vom Ey muß zuvor mit einem kleinen abgeschnit stumpffen Bircken-Rüthlein geschlagen werden.

10. Nachdeme nun die Brühe vom Sud sich ein wenig gestillet/so man selbige durch einen Härin Sack / worvon wir oben Meldung getha muß aber zuvor von besagter Brühe alles Fett und Unsaubere abgezogen alles gemächlich nur als ein dünner Faden durchgesiegen werden.

Nota. Dieses Durchseyhen solle man noch einmal wiederholen/ weil Anfang gemeiniglich ein wenig trüb durchlaufft; dann j es durchgegossen/ je klärer und schöner die Sültze wird.

Das Durchgiessen solle auch nahe bey einem Feuer oder warm fen geschehen / damit es desto lieber durchlauffe / und r bald gestehen könne.

11. Von dergleichen Sültzen oder Gallerten machet man auch voi cherley Vögel / zu diesen sollen aber allezeit mager und keine fette erwähl den.

6. Wie man zu Gastereyen schöne marmorierte G lerten und Sültzen machen solle.

Man nimt von vorbesagter zugerichter Gallert-Brühe/thut darei ran/so hat man eine schöne durchsichtige Goldgelbe Farbe.

2. Das Rothe macht man von rothem Rüben-Safft oder Pri

3. Violbraun von Korn-Blumen oder Leckmoß.
4. Grün von Fenchel/oder von Creutzbeern/das Safftgrün.
5. Blau von Nußschalen.
6. Braun von Nußschalen.
7. Weiß von gestossenen Mandeln.

gefärbte Gallerten solle eine jede besonder gefärbt / und in flache der tieffe Teller außgegossen/hernach in Stücklein/nach Belieben/ lumen/ Wappen/ Namen/ ausgeschnitten/ und zierlich unter/ne- ander gelegt/ja auch gar wie zugespitzte Säulen zur Tafel bey dem ffgetragen/ und andere kalte Essen damit gezieret werden.

Wolte man diese Gallert machen wie ein Marmor / so nimmt man nte Tarten-Pfanne/giesset in dieselbige die Farbe / welche einen be- Fingers breit/ lässets erkalten/ hernach wieder eine andere darauff/ andern Farben so fort an / biß daß das Geschirr gantz voll wird. alsdann heraus nehmen / so es nun genugsam auffeinander ge- nd kalt genug worden / so duncke man die Pfanne mit dem Bo- weit dieselbige von der Gallert voll ist / in warmes Wasser / wird die Gallert rund umb ablösen/ diese kan man hernach heraus stür- weisses Papier/dieselbige mit einem Messer in Stücklein / nach schneiden/und damit die Schüssel zieren/ oder andere Sachen dar- / so wird solches schön/ und gleichsam wie ein Marmor/ ausse-

Von dieser Gallert giesset man auch in ausgehölte Citronen-Scha- alsdann bestanden / und kalt genug worden / so schneidet mans in eret damit die Schüsseln und andere Sachen.

emand ein angenehmes Schau-Essen von ei- ner Gallert machen könne.

Man lässet von weissem saubern Glaß einen runden Boden / der so oß als die Schüssel ist/schneiden/über diesen giesset man alsdann die ert/ohngefehr eines Fingers dick.

Zur Seiten des gläsern Bodens aber lässet man ein kleines Loch kleistert es mit Papier oder andern Sachen/und giesset alsdann erst darauff.

Nachdeme man es nun zu Tische tragen will / so machet man dieses auff/und giesset durch einen Trichter klares Wasser in die Schüs- ein kleine lebendige Fischlein/ diese werden im Wasser umblauffen/ ie Gallert können gesehen werden.

Nun-

Nota. Die Gallert solle schön und klar und durchsichtig von F
diesem Schau-Essen genommen werden.

Andere Schau-Essen von dieser Gallert zu machen/wird man auss
ger Anweisung schon gnugsam Unterricht haben / und
es nach dem Sprüch-wort / den Gelährten ist gut zu
gen.

8. Eine gute Gallert von Kalb-Fleisch zu mach

Man nimmt ein vörder Viertheil Kalb-Fleisch / hauet es in drey
schiedene Stücke/man solle aber keinen Knochen entzwey brechen/nimm
Fett darvon ab/so rein als man immer kan / wäschet es fünff oder sechs
frischem Wasser / und lässet es im Wasser drey oder vier Stund lang
kochet es hernach in reinem Wasser / biß daß es fein rein und sauber
schäumt es wol ab/ nimmts alsdann vom Feuer/ und thut es in einen
Topff/mit einem Häfelein voll weissen Wein/und so viel Brühe als We
tzet es wieder zum Feuer/und so offt als Schaum auffkommt/so schäum
es ab/ setzet es hernach über gelindes Feuer / sechs oder sieben Stund lan
zugedeckt / nimmt alsdann von der Brühe drey oder vier Tropffen / thu
eine flache Hand/und lässets kalt werden / wann es kalt / legt man die
Hand darüber/ und siehet ob es anklebe / so ist es genug. Oder man s
es nur auff einen zinnern Teller/lässets gestehen; bleibts gar wässerig/ s
nicht genug gesotten / so es aber bald gestehet / und fein klebrig ist /
mans vom Feuer/seyhet es durch/lässets kalt werden/ und thut oben alle
darvon / was sich aber auff den Grund gesetzet hat / ist gut zum Färb
Würtzen.

9. Eine schöne rothe Gallert zu machen.

Man nimmt von vorgemeldtem dünnen Gallert ein Mäßlein / da
vierdten Theil voriges Mäßleins puren weissen Wein / und ein halb
Zucker/etwas Zimmet/Muscat-Nüß und Nägelein/ hernach nimmt n
oder zwey Tücher / so mit Torna Solis gefärbet / und bey dem Feuer r
trocknet seynd / auch mit einem Stäblein den Staub darvon ausgel
und gereiniget / thut sie in die zugerichte Gallert / setzets zum Feuer / biß
gut und warm werde / presset oder drücket die Tücher wol aus / biß d
siehet/daß es genug gefärbet seye / alsdann thut man sechs oder acht
von Eyern wol geklopfft und gerührt darein / biß daß es gekochet ist / n
vom Feuer/lässets durch ein Härin Säcklein durchlauffen in eine Schü
also gestehen.

10. Eine schöne weisse Gallert.

Man nimmt ebenmässig so viel von voriger Gallert/ und so viel

n wenig gewürtzt/wegen der Farbe/und kocht es mit dem Eyerweiß/
rch den Beutel lauffen.

11. Eine Gallerte von Hirsch-Horn.

n nimmt zwey Quart sauber Wasser/und zwölff Loth Hirsch-Horn/
Wasser warm / thut das Hirsch-Horn darein / und lässet es über
warmer Aschen darinnen weichen/kocht es hernach so lang/biß daß
inem Löffel an den Händen gantz klebig empfindet/seyhet es alsdañ
ttet darzu ein halb Pfund Zucker/oder etwas mehr / und ein wenig
ser/ein Löffel-voll Zimmet-wasser / und den Safft von sechs Lemo-
vey Gran grauen Amber/setzet es also über gelindes Feuer/biß daß es
werde/thut es hernach in subtile Gläser.

12. Eine Gallerte von Aepffeln.

n nimmt Aepffel / und schälet sie / und schneidet sie länglicht in das
ässet es sieden / biß daß das Wasser starck von den Aepffeln werde/
durch / und zu jedem Pfund des Saffts nimmt man ein Pfund fei-
/ und kocht alles zusammen / darnach wirfft man dann ein wenig
en-Schalen in kleine Stücklein geschnitten / und wann es bald
so giesset man so viel Limonien-Safft darein / als man vermeynt/
ug sey/ lässet solches noch ein wenig sieden/ und hebet es auff in Glä-

IX. Von der Zeit der Verspeisung.

dieme wir unserer Köchin/verhoffentlich/genugsame Anweisung ge-
ieselbige ein-und andere Essen auff unserm Meyerhofe zurichten solle/
wir der Hauß-Mutter auch Nachricht geben/was nemlich dieselbe
gantze Jahr über in Zurichtung der Speisen/jede zu rechter
rwählen/und der Köchin zu befehlen habe.

nit aber unser Vorhaben desto besser verstanden/und/gleich wie vor-
lich möge abgehandelt werden / wollen wir solches in **vier nach-**
n Stücken anweisen:

1. **Von vierfüssigen Thieren.**
2. **Vom zahmen und wilden Geflügel.**
3. **Von allerley Fischen.**
4. **Von allerley Obst und Erd-Gewächsen.**

Von den vierfüssigen Thieren/wollen wir erstlich etwas weni-

Vom Kalb-Fleisch/ darvon hat die Hauß-Mutter zu wissen/daß
ar das gantze Jahr durch an zeitigen Kälbern / welche nicht zu bald /

und nach völligen drey oder vier Wochen abgebunden werden / wol-
und gut ist.

Das **allerbeste Kalb-Fleisch** aber ist vom halben April / bi
fang des Monats Julii oder Heumonats / weil das Viehe zu dieser Ze
ste Wäyde hat / und die beste Milch giebt.

Die **Oechslein** / so im Jenner und Hornung fallen / und her
schnitten werden / seynd in dem letzten Herbst- oder ersten Winter-mon
sten.

Werden sie aber im Winter wol gehalten / so seynd sie am fettes
gesündesten und besten / wann sie das Jahr erlangen.

2. **Das Kühe und Ochsen-Fleisch ist am besten mitten May** / weil sie zu dieser Zeit die beste Wäyde und Brunst fühlen.

Nach dem Augustmonat aber / wann das Graß anfänget spissig
den / so ist das Kühe-Fleisch nicht mehr gut.

Das **Ochsen-Fleisch** aber ist zu aller Zeit gut **von dem Ma**
he / sonderlich aber in dem Winter / wann es am kältesten ist.

Nota. Dieses ist auch zu verstehen von dem **verschnittenen**
Und ist die Ursach / weil die Kälte das Fleisch austrockne
und mürb macht / da es hingegen zur Sommers-Zeit l
verderben kan.

Die **Kälber** / wann sie abgestossen werden / wann die Sonne i
ist / sollen besser zunehmen / als andere.

Was die Hauß-Mutter **vom Fleisch saltzen** und zu räuchern
sen vonnöthen hat / haben wir droben am gehörigen Ort schon bereits
sung gethan. Sie hat aber zum Uberfluß noch nachfolgenden Unterri

So bald das Viehe geschlachtet / so solle man das Fleisch mit S
durchreiben / worzu das Cölnische Saltz fast das beste ist; Nachden
vierzehen Tage / oder drey Wochen im Saltz gelegen / und die Saltz-La
lich fein abgezapfft / und wieder darüber gegossen worden / so nimmt man
heraus / und hänget es im Rauch auff / entweder in eine Rauch-Kamm
hohen Schornstein / und **ferne von der Wärme des Feuers** / und
selbiges mit Wachholder / Büchen oder Eychen-Holtz.

Nota. Das Fleisch solle man nicht zu lang im Rauch hängen
Dann es wird darvon gar hart / und ungeschlacht.

Das **gesottene Fleisch** hält sich am längsten / wann man P
wein / oder Coriander in Wein-Essig zerstösset / und selbiges darüber gi
Das Fleisch / so mit Pfeffer und Saltz zugleich gerieben / und her
presset wird / ist gut / mild und wolgeschmack.

3. **Das Lamm-Fleisch** betreffend / so ist dasselbige am beste

n/ so im Herbst fallen/ am allerbesten aber von den jenigen im Frühling/ Weyde kräfftiger/ und alles Viehe dardurch mehr gedeyet.

n jähriges Lamm hat das wohl-geschmackste Fleisch/ wann von der Mutter/ aber nicht gar zu fetter Wäide gegangen; dann solche sse Feuchtigkeit das Fleisch nicht gut macht.

dere halten die Lämmer für die besten/ welche die Wäide angenommen/ ich an der Mutter saugen; verstehe vom Aprill/ biß auff halben May: e wohl zugenommen/ so können sie noch in die Küche dienen/ biß zu Enumonats; Dann hernach riechet das Fleisch gantz böckend.

Geiß- oder Ziegen-Fleisch ist das gantze Jahr gut. Die jenige er Wochen alt verschnitten worden/ und hernach wieder saugen/ seynd n.

Bocks-Fleisch ist am besten um Bartholomäi; dann zu dieser Zeit nicht allein fett/ sondern stincken auch nicht zu besagter Zeit.

Man vermeynet/ das Bock-Fleisch solle ein gutes Geblüt machen/ auch leichtlich zu verdäuen seyn.

Drey Wochen/ oder vierzehen Tage nach Michaelis/ bocken sie wieder.

Schweinen-Fleisch/ ist so wohl von zahmen/ als wilden/ am besten hristmonat.

s **wilde Schweinen-Fleisch** ist besser/ als das zahme; dann solrnichter/ und trockener Natur.

e jungen Frischling und Span-Färcklein seynd im Augusterbst-Monat am besten.

Hirschen-Wildpret ist am besten zu Ende des Herbsts und des Winters.

e jungen aber/ so noch saugen/ seynd im August gut/ biß in ntermonat.

Wann man ihnen das Fleisch brühet/ so seynd sie besser/ als wann n die Haut abstreiffet.

Haasen und **Caninichen** seynd zwar allezeit gut/ aber **am besten erbst/ wann sie alt/ im Mertz aber/ wann sie jung seynd.**

r Caninichen beste Zeit ist der May und Brachmonat/ wann sie fett d von dem Graß wohl gemästet worden.

s die Hauß-Mutter ins gemein von dem Viehe desselbigen Schlachtspeisung zu mercken hat/ ist nur dieses/ daß das Viehe/ welches seinen t/ wann es auch jung darbey ist/ besser zunimt/ als wann man

auff die Grösse sonsten sehen wolte. Und das jenige Viehe/ so man einst
get das Zunehmen auff die Fettigkeit.

Die jenigen Thier/ so eingestellet werden/ nachdem sie
cket/ und auffgewachsen seynd/ nehmen am besten zu/ und ist am wohlgeschmacksten und gesundesten.

Im übrigen / was die Hauß-Mutter das gantze Jahr über so
Fleischwerck zu Nutz bringen kan/ wollen wir deroselbigen kein Maaß/ Z
noch Ordnung vorgeschrieben / sondern deroselben/ als einer guten Hau
rin/ alles andere zu Belieben hiermit anheim gestellet haben.

2. Von zahmen und wildem Geflügel.

Weil wir in der V. Abtheilung dieser Claß oben von den **Indian**
Hahnen und Hennen / wie man dieselbige zurichten solle / den Anf
macht / als wollen wir in selbiger Ordnung verbleiben / und der Hauß-
Nachricht geben/ **wann und zu welcher Zeit selbige am besten z**
speisen seyen? Nemlich:

1. **Die jungen Welschen Hahnen oder Hennen**/ wann
mästen will / sollen / der **Hahn** zum wenigsten vier / die **Henne** aber fü
sechs Monat alt seyn.

Nota. **Die rechte Zeit des Indianischen Hahnen und der**
nen ist/ wann es im Winter am kältesten/ und wei
selbigen Fleisch gar hart / so solle man dieselbige etliche Ta
getödtet hangen lassen/ so wird es mürb und geschlacht/ od
solle es in Wein-Essig baitzen.

2. Die **Capaunen** seynd zwar durch das gantze Jahr gut / w
nicht gar zu fett / noch zu mager. Doch ist ihr Fleisch **in dem Winte**
geschlachtesten / wann sie sonderlich nicht geschoppet / und sonsten w
halten werden.

Die **jungen Capaunen** seynd im August- und Herbst-Monat g
Die **Hennen** aber vom Wein-Monat/ biß in die Fasten.

3. Die **jungen Hahnen** seynd am besten vom May biß in de
Monat/ wann sie aber besser erwachsen/ so seynd sie durch den gantzen So
gut zu verspeisen.

4. Die **jungen Hünlein**/ wañ sie vier Monat alt/ so sagt man/ s
halb gewachsen / biß daß sie Eyer legen / und so sie wohl gehalten werden
sie um solche Zeit am besten.

5. **Wilde und zahme Tauben** seynd gut im November / od
Winter-Monat/ biß in den halben Mertz.

Feld-Tauben seynd am besten in dem Herbst.

ngel-Tauben soll man essen in der grösten Kälte.
hme Tauben seynd das gantze Jahr gut / wann sie nur fein fett ge-
nd.
Tauben machen ein hitziges Geblüt.
Gänse / so sie alt / seynd im Winter-Monat November am besten.
e jung seynd / vom Julio / biß in den October.
Endten seynd gut von der Mitte des Octobers / biß in den Jenner /
ynd.
nge Endten / vom May / biß in den August-Monat / am besten.
Wann die Köchin junge Endten etliche Tage in Malvasier leget / so
werden sie sehr gut; wie auch alles Geflugel / insonderheit das
Wildpret / dann es ist leichter zu verdäuen.
pirck-Hähne / wie auch die Henne / seynd in dem Winter am be-
me / wann man sie abthut / und etliche Tage zuvor hangen lässet / ehe
die Küche bringet.
So man diese in guten Wein-Essig einbaitzet / so werden sie darvon
wohlgeschmack / und gesund.
Fassanen seynd gut vom November biß in die Fasten: Hernach kom-
ungen / so man vom April / biß in den October / verspeisen kan.
Der Fassanen Fleisch giebt eine wohl- geschmacke und starcke Nah-
rung.
Schnepffen seynd gut im Anfang des Herbsts.
Hasel-Hun am besten im Winter.
Rephüner und Staaren seynd vom November biß in die Fasten
Jungen aber im Augusto.
Diese machen Verstopffung des Leibes.
Droschel und Kramets- oder Grimmats-Vögel / wie auch
Amschel und Wachteln seynd gut im Herbst und Winter.
Dieser Fleisch ist trocken und kalt / gehöret derowegen ein gutes
Trücklein Wein darzu; weil sie sonsten nicht wohl zu ver-
däuen seynd.
Lerchen / Fincken / und dergleichen Vögel / sollen gefangen und
werden im Herbst / und nach Liechtmeß im Wiederstich / seynd sonsten
noch wohlgeschmack.

3. Von den Fischen.

echte seynd durch das gantze Jahr gut / außgenommen wann sie
elches auch bey allen Fischen in Acht zu nehmen ist.

Nach dem Laichen ist der Hecht wieder gut; Die Milcher seynd besser/als die Rögner.

Nota. Es seynd zweyerley Hechte / der jenige / den man im Horn get / ist der beste. Der im Mertz aber / so die Frösche der schlechteste.

2. **Karpffen** seynd auch das gantze Jahr gut/im Herbst aber an sie laichen zwischen Ostern und Pfingsten/ zu dieser Zeit taugen sie nicht

3. **Forellen** seynd im Winter am besten.

4. **Barben** seynd gut vom May / biß in den September / zu d ist er am fettesten.

Nota. Sein Rogen ist schädlich.
Vom October biß in den Mertzen / hat der Barb keinen und ist sicher zu essen/ist aber gar mager.

5. **Schleyhen** seynd am besten im Mertzen.

6. **Stockfisch** seynd gut und gesund im Mertz zu verspeisen.

7. **Hering** / wann er frisch / vom August biß in den Christmon am besten; Die gesaltzene Heringe aber seynd in der Fasten gemein.

8. **Lachs** oder **Salm** im Frühling am besten.

9. **Aal** ist nach Ostern biß zu Anfang des Herbsts gut: Etlich ihn auch im Winter.

10. **Lampreten** haben ihre Zeit im Mayen/ wann sie gelaichet Zuvor aber seynd sie schädlich.

11. **Neunaugen** seynd von Jacobi biß in die Fasten gut.

12. **Grundeln / Schmerling** / am besten im Sommer; D Herbst werden sie gar zu starck.

13. **Auskern** seynd im Winter und letzten Monat des Herbsts g

14. **Krebse** seynd gut in den jenigen Monaten/ die kein R haben May/Junii/Julii/August/die Männlein. Hingegen die Weiblein v cember/biß in den Frühling.

Sonsten kan man **nach den Monaten des Jahrs nachfolg Küchen-Calender brauchen/ allerhand Fischwerck zu vers**

1. **Im Jenner.** Karpffen/Groppen/Nassen/Hechte/Austern
2. **Im Hornung.** Karpffen/Groppen/Nassen/Hecht/Auster
3. **Im Mertz.** Rötteln/Grundeln/Groppen/Nassen/Stockf
4. **Im Aprill.** Rötteln/Grundeln/Groppen/Nassen.
5. **Im May.** Barben/Forellen/Bräßen/Grundeln.
6. **Im Junii.** Sängeln/Forellen/Barben/Aeschen/Krebse.

Im Julio. Barben/ Grundeln/ Forellen/ Krebse/ Aeschen.
Im August. Barben/ Grundeln/ Krebse/ Forellen/ Orfen.
Im September. Barben/ Grundeln/ Forellen/ Krebse/ Orfen.
Im October. Hechte/ Karpffen/ Krebse/ Forellen.
Im November. Hechte/ Karpffen/ Nassen/ Hasseln.
Im December. Karpffen/ Hechte/ Nassen/ Aal/ Hasseln.

s sonsten von Fischwerck noch übrig / und hierinn nicht vermeldet die Hauß-Mutter nach des Landes Gewohn- und Gelegenheit sich nd kan man in der Küchen nicht allezeit nach vorgeschriebener Lehr/ sich richten/ sondern muß sich nach demjenigen/ was man im Vor- nsehen.

Von allerley Obst- und Erd-Gewächsen.

dem Obst- und andern Erd-Gewächsen/ Küchen-Kräutern/ und können wir der Hauß-Mutter nichts sonderliches vorschreiben/ in- rman bewust/ und gemein/ daß nemlich ein jedes Gewächs/ es sey üß/ oder ander Kräuterwerck/ am besten zu Tische zu bringen/ wann eiff und vollkommen auffgewachsen ; Da dann insonderheit bey as wohlgeschmacke / zeitige und schwerste / auch das schönste nach erwählen seyn wird. Auch kan man leichtlich aus der Farbe und eilen/ ob das Obst recht zeitig/ oder nicht.

grüne Farbe ist ein Zeichen des Zunehmens und Wachsens.
elbe Farbe/ eine Anzeigung des Abnehmens.
grünlicht gelbe Farbe/ eine Gewißheit der Reiffung.
h bey den Melonen / Pomeranzen / und dergleichen/ das Ge- ie Schwere hat; Dann daraus kan man leichtlich schliessen/ daß die- Safft; Im Gegentheil aber das leichte eine Anzeigung / daß der Frucht vertrocknet/ oder desselben wenig darinnen seyn müsse.

übrige alles stellen wir zu der Hauß-Mutter eigenem Belieben ; öuere und bessere Früchte dieselbige den Gästen auffragen/ je grösse- Ruhm sie darvon haben wird. Wir wenden uns demnach zur letz- Außtheilung dieser Claß/ nemlich:

X. Von Ordnung der Speisen.

die Ordnung in allen Sachen das Beste / und also auch nicht richtung der Speisen / absonderlich aber / wie dieselbigen zierlich auff den Tisch sollen gesetzet werden / erfordert wird / unserer ervon etwas Unterricht mitzutheilen; Als hat sie/ nachdeme es die

Zeit

Zeit und sonderbare Gäste/so der Herr dieses Meyerhofes tractiren wi
dert und mit sich bringet/nachfolgendes in Acht zu nehmen:

1. Erstlich muß sie vor allen Dingen wissen/ **was/ wie/ wo/** und **wie viel Gäste** zu tractiren seyn werden.

2. Ingleichem/daß man in Auffsetzung der Speisen niemals sottene/oder zwey Essen Fische/Gebratens/ Gebackens/ und dergleiche einander/sondern allezeit über Eck gegen einander/ darzwischen andere gestellet/auffsetzen solle.

3. Man muß sich auch mit den Speisen nach der Zeit des Ja ten/und kan man derowegen der Hauß-Mutter hierinn kein gewisses s hat aber zum Unterricht und Exempel etliche nachfolgende:

Erstlich / zu einer vornehmen Gasterey / ohngefehr bes dreyssig Personen/so man dieselbige herrlich tractiren will/ muß man Dingen sehen / ob man einen Tisch/ oder lange Tafel/ haben könne/ u auff den langen Seiten jeder vierzehen Personen/und oben am Tisch ein fern nur der vornehmste Gast in einer Person bestehet/)unten aber zwe nen gesetzet werden.

2. So viel nun Personen/ so viel Teller/ Servieten/ Stühle se sen; Auch darbey in acht zu nehmen / daß nicht alles zu eng/ sondern d breit genug/und also Raum übrig verbleiben möge.

3. Die Saltz-Fässer/ Messer/ Löffel/ Gabeln/ Brod/alles an auff den Tisch.

4. Die Becher/Trinck-Gläser/Schwanck-Kessel/jedes auch gehörigen Ort.

5. Das Hand-wasser/mit dem Lavor/sampt der Hand-Queln Neben-Tischlein.

6. Zum Getränck eine eigene Person / so auff das Einschencke Achtung/auch bey Zeiten/wo etwas mangelt/zur Hand haben möge.

7. Nachdeme man nun die Essen auffzutragen in Willens / s wir dieselbige/und zwar nach heutiger Hoff-Art/noch in **acht Gänge** len. Folget demnach

Der Erste Gang.

1. Sollen seyn von so viel Schusseln als Personen / nemlich drey stehend aber in eitel Suppen-gerüchte / nemlich in fünffzehen Schüss man das Fleisch noch gantz sehen können/in den andern fünffzehen aber/ gehackte Fleisch auff Brod angerichtet seyn.

2. Diese Schüsseln solle man alle Wechsels-weise auff die Taf und oben auff der einen Seiten eine gute gesunde Suppe / und auff de eine andere Suppe/so von etlichen Rep-Hünern und Fassanen gemach

Weiter hinunter wieder eine gesunde Suppe/ und ein Gehacktes mit
men/ Artischocken/ oder dergleichen Sachen.
Gegen diese über eine von guter Bißque/ nechst der andern aber eine
allerhand Abgefäll von Vögeln / und also nun fort biß zum Ende
/ solcher Gestalt umbgewechselt/ daß allezeit ein starckes Gerücht/
schwachen zu stehen komme.

Der andere Gang.

Dieser bestehet in allerhand Gerüchten; als zerschnittenen / in kurtzer
tten/ gebratenen Wildbret / unterschiedlichen Sorten von Paste-
/ Schnecken/ Zungen/ Würstlein/ Saucissen/ Blutwürstlein/ Me-
ndern Früchten/ so man zu erst mit der Jahrszeit zu Tische setzet/ mit
nen Salaten und andern Kräutern/ welche man auff die Saltzfässer
inge mitten auff den Tische setzet.
Der jenige/ so die Speise auffsetzet/ solle allezeit auff der rechten Sei-
hes sich stellen / weil es ihm alles besser zur Hand. Er solle aber
ern Seiten einen Gehülffen haben / der die vorige Schüsseln wie-
/ und nicht mehr zur Zeit nehme / als man wieder in die Stelle
. Er bedarff aber zur Zeit nicht mehr als zu vier Schüsseln Platz

Ferner muß der jenige/ so die Schüsseln auffsetzet / jederzeit in acht
ß er niemaln eine Schüssel mit grossen Stücken Fleisch für vorneh-
e/ dieweil ihnen solches das Gesicht benimmt/ und sie Ehren-halben
darvon vorlegen müssen.
Muß man die Schüsseln also setzen / daß allezeit ein schwaches und
Gerücht auff einer und andern Seiten in gleicher Weite beysammen

Alle Schüsseln sollen also gemenget werden / daß man nicht mercken
ein Gerücht zweymal seye.

Der dritte Gang.

Dieser solle bestehen in allerhand Gebratens/ als da seynd Rebhüner/
Schnepffen/ wilden oder zahmen Tauben/ jungen Wälschen-hanen/
nern/ jungen Hasen/ Caninichen/ Lämmern und dergleichen.
Hierzwischen werden in kleinen Schüsseln auffgesetzt Pomerantzen/
Oliven/ Capern/ und dergleichen.

Der vierdte Gang.

ieser solle seyn von allerhand klein Gebratenen: als Wasser-Schnepf-
ts-Vögeln/ Lerchen/ Kalbsschweder/ und dergleichen.
Darzwischen kan man auffsetzen allerley Geprägeltes / solcher Ge-

stalt/ daß jederzeit eine Schüssel mit Gebratens / und eine mit Gebac
Geprägeln bey einander kommen.

3. Was man für Früchten nach der Jahrszeit darbey auffsetzen
kommt solches auff die hohe Saltzfässer und Tafelring.

Der fünffte Gang.

1. Dieser kan seyn von allerley Fischwerck ; Als Fische mit S
sotten/Lachs/Forellen/Karpffen und Hecht/samt denen Pasteten/so a
Fischen gemacht.

2. Darzwischen schiebet man Schüsseln mit fricassirten Sch
ten/ Krebsen.

3. Die Schüsseln zieret man mit Pomerantzen und Citronen.

Der sechste Gang.

1. Dieser Gang bestehet in allerhand Gerichten / so von But
Speck zugerichtet seynd / wie auch von allerley Eyerwerck/ etliche in
gebacken/etliche mit Zucker bestreuet / etliche die man kalt und warm es
wie auch von etlichen gefärbten Gallerten darzwischen.

2. Auff die Saltzfässer und Tischringe setzet man Artischocken/
dons und Celeri-Salat mit Oel und Pfeffer.

Der siebende Gang.

1. Solle seyn von allerhand Früchten nach der Jahrs-zeit/ ing
von Milch-rahm und Gebackenen.

2. Auff die Saltzfässer setzet man Mandeln/Castanien/ ausgel
Nüsse/ und dergleichen.

Der achte Gang.

1. Dieser letzte Gang bestehet in allerhand Confectwerck/ so wo
nen als nassen: Als Marcipanen / Conserven / Cardierten/ Zucker-br
Lebkuchen/und dergleichen.

2. Auff die Saltzfässer und Tafelringe setzet man Stengel von
so mit allerhand Zucker bestreuet / ingleichem etliche Schüsseln mit
küchlein oder andern Zucker.

Nota. Im Auffträgen der Speisen solle der jenige/so dieselbige
allezeit zum wenigsten auff jeden Gang die Teller / u
schen zwey Gängen die Serveten wechseln.

1. Im Abheben fängt man zu unterst an der Tafel an/und ein a
der darbey Hülffe thut/nimmt unterdessen die Teller/Saltzfässer/ Taf
und dergleichen vom Tisch hinweg / und endet also oben bey dem Tisc
man anfänget die Hände zu waschen.

Unterdeſſen leget der ander das Handtuch herum / und enden ſich da-
remonien bey dem Tiſch.

an Gäſte in der Faſten zu ſpeiſen hätte / kan man
gen Eſſen nachfolgender Geſtalt ſich darnach richten.

Im erſten Gang: Allerley Suppen und Fiſch-Bißque.

Im andern Gang: Karpffen / gefüllte Fiſche / allerley Geſtoftes/
man von Fiſchen ſonſten auff dem Roſt bratet/auch mit warmen und
h-Paſteten.

Im dritten Gang: Trocken abgeſottene Fiſche/mit andern/ſo in
backen oder geprägelt werden.

Etliche warme Gericht von Eyern/Meel/ und dergleichen Sachen.

Eingeſchlagene Eyer/ ſo man Spiegel-Kuchen nennet/ darauff etli-
ucker/und etliche mit Gewürtz beſtreuet.

Allerley Früchte/und kleine Fiſch-Paſteten.

Confect/Marcipan/und dergleichen.

a. Was andere Neben-Früchte belanget/damit die Tafel und Spei-
ſen zu zieren / als da ſeynd rothe Rüben / Melonen / Maulbeern/
Pflaumen/Kirſchen/Pfirſing/Pomerantzen/Citronen/Capern/
Oliven / und dergleichen / ſo ſetzt man ſelbige mitten auff die Ta-
fel / zwiſchen vorige Eſſen / auff die Schüſſel-Ringe und Saltz-
Fäſſer/gleichwie oben bey der Gaſterey/ da man Fleiſch ſpeiſet/ein
jedes nachdeme es ſich zu dem nechſten ſchicken möchte. Wobey
aber in Acht zu nehmen / daß / wo man überflüſſig nach der Zeit
des Jahrs Früchte beyhanden / ſolle man deſto weniger Geba-
ckens auffſetzen/hingegen wo es auß der Zeit/und man die Früch-
te wenig/deſtomehr Gebackens auffſtellen.

an ſich zu verhalten / wann man eine runde oder
reckigte Tafel / von ohngefehr zwölff Perſonen / zu ſpeiſen hätte.

Solle man auff alle vier Ecken/vier gute Suppen/ auff hohe Schüſ-
/zwiſchen vier hohe Saltz-Fäſſer / auffſetzen. Hernach vier Schüſ-
arten.

Im andern Gang vier ſtarcke Gericht auff die vier Eck / es mag ein
it kurtzer Brühe / ein Stück vom Ochſen / oder ein groſſer Braten
uff die Saltz-Fäſſer und Tafel-Ring allerhand Salat.

Drittens / allerhand Gebratens/ wild und zahme Vögel. Auff die
ſer und Tafel-Ring ſetzet man gar kleine Vögel/und alſo das übrige.

4. Auff die Mitte des Tisches/ so sonsten ledig bleiben solle/ weil
Auffsetzen und Abheben nicht dahin langen kan/ solle man Melonen/ oder
auff Teller zugerichtet in grossen Schüsseln ligend/ wie auch Citronen/
rantzen/ Confituren/ und dergleichen/ wie auch auff die Tafel-Ringe setz

Zu noch fernern Unterricht/ seynd nachfolgende Tr
nienta/ wie dieselbige in einer vornehmen Reichs-Stadt
Zusammenkunfft guter Freunde gehalten worden/
zu sehen.

Erstlich/ eine Gasterey an einer langen Tafel/ da
Richten drey auffgesetzet worden/ nemlichen.

3. Gesottene Capaunen.
3. Suppen.
3. Mit Spanischem Brod.
3. Mit Rephüner und Vögel.
3. Reheschlegel.
3. Neunaugen.
3. Karpffen.
3. Kohl-Hecht.
3. Mandel- und Brod-Tarten
3. Mit Sultz.
3. Mit Hasen-Oerlein.

Zwischen alle diese Speisen zween grosse Welsche Hahnen.

Folget ferner eine andere Gasterey über einem
runden Tisch.

1. Ein Gericht mit Ravial.
2. Ein gesottenen Indianischen Hahn und zwey Stück Rindfleisch.
3. Eine Schnee-Gans in einer Pasteten kalt.
4. Kalbs-Leber mit Nägelein.
5. Gesottene Forellen und ein Brühelein darüber.
6. Rephüner.
7. Mandel-Darten.
8. Rugeten.
9. Gebratene Kalbs-Milchlein.
10. Rabuntzel-Salat.
11. Ein gebratenen Indianischen Hahn.
12. Gesottene Karpffen.
13. Cartoffeln.
14. Eine Tarte mit Frantz Pfläumlein.
15. Cordiß.
16. Lerchen.
17. Eine Schlangen-Tarte m feln.
18. Lampreden.
19. Vögel.
20. Spanisch Brod mit Cibe
21. Eine rothe Forell in eine kalt.
22. Quitten.
23. Sardellen.
24. Gespritzte Birn.
25. Reheschlegel.
26. Murachen.

Vielerley Confect.

Alle Speisen/ sowohl diese als nachfolgende/ werden nach Belieben in so viel Gänge abgetheilet/ als man will/ und es sich mit den Essen im Umwechseln schicken will.

ne andere Gastery/ bestehet fast auch in so viel Speisen/ als obige.

ndive-Salat.
ntzeln.
s/ Cellern.
Schuncken.
ffel mit drey Capaunen.
Schweins-Kopff.
braten Indianischen Hahn.
tene Aal.
einen Wildbret.
ten.
e Pastetlein.
n.
mlein-Tarten.
gen.
15. Hüner-Pastet.
16. Butterweck mit Latwergen.
17. Forellen.
18. Marcipan.
19. Cauterabi.
20. Fassanen.
21. Morcheln.
22. Rehschlegel.
23. Hecht in einer Pohlnischen Brühe.
24. Mandel-Tarten.
25. Rephüner.
26. Sardellen.

Allerley Confect.

ndere Gastung auff einer Burger-Stuben eines ehmen Stadt/ darbey alle nachfolgende Speisen doppelt seynd auffgesetzet worden.

. Cartoffeln und Capaunen.
. Fassanen und Rephuner.
. Gebratene Aäle.
. Gebratene Indianische Hahnen.
. Schildkrotten mit Aepffel gefüllt.
. Gesottene Forellen.
. Wildbret-Pasteten.
. Lerchen.
. Schnepffen mit Aepffel gefüllt.
0. Gesottene Karpffen.
1. Eine Gans und ein gebratenen Capaun darbey.
2. Quitten und Mandeln besteckt.
3. Gebratene Vögel.
4. Mandel-Tarten.
5. Krebs.

16. Wildbret-Schnitz und ein Rehe-Schlegel.
17. Geschnitzte Birn/und gebacken Hirschhorn.
18. Mandel-Gebackens.

Allerley Confect.

Bey einer vornehmen Hochzeit/ zu zweyen Tischen.

In der Mitte zwey Indianische Hahnen.
Zwo Schüsseln mit Citronen-Salat.
Zwo Schüsseln mit Köpffleins-Salat/und schönen Blumen g
Zwo Schüsseln mit gebratenen Orfen.
Zwo Schüsseln mit Reheschlegel und Wildbret.
In der Mitte eine Schüssel mit Karpffen/Forellen und Grü
Zwo Schüsseln mit Rugeten.
Zwo Schüsseln mit Mandel-Küchlein.
Zwo Schüsseln mit gebratenen Hünern.
In der Mitte eine Mandel-Tarte/und gevierdt Spanisch W
Zwo Schüsseln mit Krebs.
Zwo Schüsseln mit Rephüner und Lerchen.
Zwo Schüsseln mit Model-Küchlein.

Zum Uberfluß hat die Hauß-Mutter noch fernere Nachricht/ wie bige die Speisen bey Gastereyen nach den vier Jahrszeiten; jedoch nach achten des Herrns des Meyerhofs zu Tractirung seiner guten Freunden u sten/ auffzutragen hätte.

Im Frühling.

Der erste Gang.

1. Ein Schweins-Schuncken mit Senff.
2. Eine Ochsen-Zung und Eutter.
3. Eine Schüssel mit zwey oder drey Endten.
4. Ein Schweinen Lenden-Braten.
5. Eine Wildbret-Pastete.
6. Eine Pastete von Fleisch-Schnitten.

Der andere Gang.

1. Ein Viertheil Lamm-Fleisch.
2. Eine Schüssel Krieck-Endten.
3. Eine Wildbret-Käul.
4. Ein Gericht Spargen.
5. Ein jung Welsch Hun.
6. Ein Mandel-Gebackens.

Im Sommer.

1. Ein grosser Salat.
2. Gekochte junge Tauben.
3. Eine Pastet von Lamm-Fleisch.
4. Ein Gericht von jungen Gänsen.
5. Ein paar junge Capaunen.
6. Einen Zucker-Kladen.

Im Herbst.

Der erste Gang.

1. Ein groß Stück gutes Rind-Fleisch.
2. Gesottene Schöpsen-Brust.
3. Gesottene junge Hüner.
4. Gekochter Kalbs-Kopff.
5. Pastet von Wildbret.
6. Ein paar fetter Capaunen.

Der ander Gang.

1. Ein paar Caninichen.
2. Ein Gericht Wachteln.
3. Eine Schüssel gebratene Lerchen.
4. Kalte Pastete von jungen Tauben.
5. Ein Stück vom frischen Salm oder Lachs.
6. Ein Schincke.

Im Winter.

Der erste Gang.

1. Eine Rolle Eber-Fleisch mit Senff.
2. Eingesaltzene Caninichen.
3. Eine Käule von Schweinen-Fleisch.
4. Ein Stück gebraten Rind-Fleisch.
5. Ein paar Capaunen.
6. Eine Pastet von Wildbret.

Der ander Gang.

1. Eine Schüssel mit Butter und Eyer.
2. Ein paar gespickte Caninichen.
3. Westphalischer Schincken.
4. Eine Schüssel mit Lerchen.
5. Zwo geräucherte Zungen.
6. Eine gesaltzene Ganß.

An den Fast-Tägen/ oder sonsten da man pfleget Wochentlich Fisch zu speisen.

Der erste Gang.

1. Eine Schüssel mit Butter und Eyern.
2. Eine Schüssel mit Austern.
3. Ein gesottenen Hecht.
4. Ein gekochter Salat von Binetsch.
5. Ein Karpff in einer Brühe.
6. Ein Gerücht frischer Fische.
7. Eine Pastete von Karpffen.

Der andere Gang.

1. Eine Schüssel gebackener Strützel.
2. Einen frischen Lachs.
3. Eine Schüssel mit Krebs.
4. Eine Schüssel eingemachte Austern.
5. Eine Schüssel Tarten.
6. Eine Schüssel Anjovis.

Umb Liechtmesz könte bey vornehmer Gastereyen speiset und auffgetragen werden.

Im ersten Gang.

1. Eine Suppe mit einer Henne.
2. Ein gut gehacktes Fleisch.
3. Junge Hüner fricassirt.
4. Ein Hammels-Kolbe mit Salat.

Die Schüssel mit Reiselbeern geziert.

Im andern Gang.

1. Ein Hinterstück vom Hammel.
2. Ein Rückstück von Kalb-Fleisch.
3. Eine Pastete mit gespickten Fleisch.
4. Zwey Hüner gebraten/davon eins gespickt.
5. Ein stück gedörrten Lachs.

Die Schüssel mit Limonien gezieret.

Im dritten Gang.

1. Eine Schüssel Auer-hanen.
2. Ein paar Caninichen.

3. Eine Schüssel Spargen.
4. Ein Westphälischer Schincke/mit Blumen gezieret.

Im letzten Gang.

1. Eine Tarte von Speck-schnitten.
2. Eine Aepffel-Tarte.
3. Eine Schüssel mit guten Birnen.
4. Zwo Pomerantzen-Tarten/ eine mit Kräutern.
5. Eine Schüssel mit guten Aepffeln.
6. Eine Schüssel mit Pfirsing oder anderm Obst nach der Zeit.

Nach Mittag.

1. Eine Schüssel mit Apricosen.
2. Eine Aepffel-Latwerge.
3. Eine Schüssel eingemachter Kirschbeern.
4. Gantz rothe Quitten-Aepffel.
5. Eine Schüssel von allerley trocknen Confect oder Zuckerwerck.

)egen beliebter Kürtze wollen wir der Hauß-Mutter hiemit nichts wei-
eschrieben/das übrige aber zu ihrem eigenen Belieben / je nachdeme es
die Zeit und Leute erfordern/anheim gestellet haben.

ta. Was man sonsten bey Speisung eines Krancken aus der Küche zu wissen vonnöthen / hat man zuvörderst die Kranckheit an sich selbsten zu betrachten / hernach den Artzt umb Rath zu fragen/was aber insgemein den Krancken und Kind-Betterinnen für Speisen möchten angenehm und gesund seyn / wollen wir der Hauß-Mutter und Köchin in der Claß / von der Hauß-Artzney/auch/so viel müglich/gute Anleitung geben / und beschliessen also hiemit dieses wenige vom Kochen.

CLASSIS XXIX.

n Einmachung der Früchten und Gar-ten-Gewächs.

Ann demnach das Kochen ein vornehmes Stück / so zur Nahrung und Unterhalt der Menschen dienlich/ auch nechst der Artzney noth-wendig erfordert wird ; Also und nicht weniger ist den Menschen

das frische und eingemachte Obst und andere Früchte/ gekocht und ung
auch sehr angenehm/nützlich und ergötzlich.

Damit dann nun auch in diesem Stücke auff unserm Meyerh
Mangel erscheinen möge; Als setzen wir der Hauß-Mutter nachfolgend
terricht:

Die Einmachung der Früchten/so wol vom Obst als Garte
kan in nachfolgenden Stücken bestehen:

I. **Wie man allerley Baum-Obst den Winter über gu frisch behalten solle.**
II. **Wie man dasselbige dörren und trocken verwahren**
III. **Wie man allerhand Garten-Früchte einmachen soll**

I. Wie man allerley Baum-Obst den Winter über g und frisch behalten solle.

So muß man auff nachfolgende Stück Achtung geben;

I. **Die Zeit.**
II. **Den Ort der Verwahrung.**
III. **Die Aufflicht und Verwahrung an sich selbsten.**

I. **Die Zeit** betreffend/wann man das Baum-Obst einsamlen so
geschichet selbiges gemeiniglich im Herbst / wann der erste Regen die
anfeuchtet/ und also dardurch das Holtz auffschwellend / und die Früch
durch abfallend machet.

1. Ingleichem wann die ersten Fröste kommen / so nimmt ma
die Aepffel und Birne ab.

2. Es wird auch das Obst im abnehmenden Mond des October
brochen.

3. Man bricht das Obst auch im September ab / nemlich wa
Mond acht Tag lang zugenommen hat.

4. Das Obst wird nicht alles zugleich auff eine Zeit abgebrochen/
es nicht auff eine Zeit zeitig wird. Als zum Exempel:

Etliche Birn weisen an ihrer Farbe/wann sie zeitig seynd/diese wer
Sommer abgenommen; Dann so man sie länger auff dem Baum lä
halten sie nach dem Abbrechen nicht so lang.

5. Birnen/so im Herbst zeitig werden/kan man im October abne
wann es hell und trocken Wetter ist.

6. Im Herbst und wachsendem Mond und letzten Viertel / so
Baum-Früchte/ohne Versehrung der Zweige/abgebrochen werden.

7. Alle Baum-Früchte/so ihre Zeitigung an der Farb und Ges

ner weisen/ die soll man nicht länger unabgebrochen stehen lassen/ oder zu zeitig werden/ sonsten halten sie sich nicht.

Man solle das Obst auch nicht zu frühe/ sondern wann es recht zeitig nen; die rechte Zeitigung wird auch erkennet/ wann die Kerne anfan- ntz zu werden/ so ist es rechte Zeit zum Abbrechen.

Das Obst / so in der Morgen-Stund vor der Sonnen Auffgang nen wird / und zwar im abnehmenden Mond / das dauret am läng- erst verlieret es die Farb und Krafft / faulet und verdirbet auch bald.

Das gepfropffte Stein-Obst/ als Kirschen/ Abricosen/ und dergle- en im May und Junio zeitig / diß mag man abbrechen / so bald es ge- eitig.

Das Sommer-Obst / als Aepffel und Birn / im Julio und Au-

Das Winter- oder Lager-Obst wird im September und October

Die beste Zeit/ das Lager-Obst abzunehmen/ ist um Michaeli oder achdem es die Witterung und der Ort beschaffen/ es solle aber die Ab- bald nach dem vollen Liecht / wann der Mond beginnet abzunehmen / nem Wetter geschehen.

a. Die Mespeln werden auff St. Lucas-Tag gesammlet.

den Ort der Verwahrung anbelangend / so solle zu dem Lager- Kammer oder besonders Zimmer im Hause/ so vor der Kält/ wie auch itze im Sommer außgesuchet oder zugerichtet werden.

Man solle aber dieses Zimmer stätig zu halten / und kleine enge Fen- / damit keine warme / wie auch kein zu kalter Lufft hinein kommen

Wann man auch gantz keine Fenster darein / und nur eine kleine enge in haben kan/ so ist solches desto besser.

Besagtes Zimmer solle rund um mit Brettern getäfelt/ und von der so hoch als das Zimmer ist/ geflochtene Hurten/ oder in Mangel derer/ eine ein Schuh hoch übereinander haben.

Diese Bretter müssen zwischen Pfosten / so von der Erde biß an die Zimmers / eingefasset / und vornen für das Bret eine Latten nach der agelt werden / damit das Obst von den Brettern nicht auff die Erde ne.

Auff besagte Hurten oder Bretter legt man hernach frisch trocken Stroh/ oder aber des Obsts eigenes Laub.

Das gesamlete Obst legt man erstlich in ein trocken Gemach / auff

frisch trocken Roggen-Stroh / doch nicht zu dick geschüttet / damit es Tage ertrockene und abschwitzen könne.

7. Hernach legt man solches in den Keller/Gewölb oder Obs-K auff die vorbesagte Better oder Hurten / wohl auß einander geleget / d einander nicht anstecken/und desto ehe faulen.

Nota. Die Keller / so gegen Mitternacht / seynd dem Lager-Ob cher/als die gegen Mittag/derowegen der Keller unser erhofs hierzu dienlich seyn wird.

Die Quitten solle man absonderlich/und nicht unter das gen.

Das Tisch-Obs / als da seynd Borsdörffer / Härtling/ K Birn / und dergleichen Obs / so bey schönem Wett nommen/ darunter nichts Wurmstichigts noch schadh nachdeme es zuvor wohl abgetrocknet / kan man in Fäßlein thun/selbige in einen trockenen und vor dem F sicherten Keller-Gewölb oder Obs-Kammer thun/ so sie schön und frisch.

8. Alles Wurmstichigte Obs solle besonder außgelesen / an ein nen Ort geleget/und zum Dörren und Schnitzen behalten/ oder frisch ve werden.

9. Das andere und gantz gute Obs wird ferner das schönste a chet / und jede Sorte allein auff die Bretter oder Hurten / solcher Gest keines das andere anrühre/geleget.

10. Das Obs/so seine Stiehl oder Stengel noch hat / hält sich dann das jenige/von welchen die Stiehl außgerissen worden.

11. Die gute Birn / Bon Christien genennet / sollen absonderlich abgebrochen/und deroselben Stiehl oder Stengel mit Spanischem Wa wahret werden / man kan sie auch mit einem guten trocknen Papier bele

12. Diese Birn können auch auff ein höltzern Gegitter / so vie Löcher/ fast so groß als die Birn/hat/ geleget werden/ also daß sie einan anrühren / noch / da etliche anlauffen oder faul werden / selbige die ande anstecken können.

13. Dieses Gitter solle aber gleichsam in einem Kasten eingesc und mit Papier verkleistert werden / also daß kein anderer Lufft / als d Thür hinein kommen könne.

Nota. Die Birn sollen aber auch / ehe sie in diesen Kasten geleget zuvor fünff oder sechs Tage lang an einem trocknen O und also erst verschwitzen und genugsam ertrocknen.

III. Die Auffsicht und Verwahrung des Obstes an sich s

rinnen/daß man offt dasselbige besichtige/ das angestossene/und was
n will/außsuche/auch da etwan von Ratten/Mäusen oder andern Un-
is Obs beschädiget oder angefressen würde / muß selbiges ebenmässig
than und außgesucht werden.

mit man ferner das Obst gut und frisch lang behalten möge / so bricht
chen zweyen Frauen Tagen jedes Obst sein eigenes Laub absonderlich/
sselbige wohl auß der Sonne / legt solches hernach um Martini zwi-
3 seines gleichen Obst.

I. Vom Obst und andere Früchte zu dörren.

s gedörrte Obst ist bey einer guten Haußhaltung / bevorab im Win-
nützliche und zum theil auch annehmliche gesunde Speise / ist an sich
ler Orten eine bekandte Wissenschafft/und jeder Bäurin fast gemein.
ber die Hauß-Mutter unsers Meyer-Hofs in diesem Stück auch
t haben möge/ setzen wir nur kurtzlich nachfolgendes: Von

1. Aepffeln.
2. Birn.
3. Kirschen.
4. Pflaumen.
5. Pfirsing.
6. Abricosen.
7. Trauben.
8. Erbsen.
9. Bohnen.
10. Morcheln.
11. Weissen Rüben.
12. Hagenbutten.

Aepffel werden geschälet und ungeschälet / entweder im Ofen/ oder
b desselben gedörret/und zu Schnitzen geschnitten / wie selbiges durch
utschland bekandt und gemein ist. Es sollen aber die süsse Aepffelschni-
n sauren außgesondert/und jede Sorte allein in einer trockenen Schub-
Obst-Kasten verwahret werden.

Will man die gedörrte Aepffelschnitze gar gut machen/so solle man zuvor/ehe man dieselbige dörret/etliche sieden/und einen Safft darauß machen/hernach die Aepffelschnitze / so man dörren will/darein duncken/und alsdann dörren.

Birne zum dörren werden zum theil gantz und ungeschälet/und dann Stücken zerschnitten mit und ohne Schälen / wie die Aepffel ge-
nd hernach jede Sorte des gantzen und zerschnittenen allein verwah-

Die Birn sollen nicht gar zu zeitig und zu taig seyn/wann man sie dörren will/ sondern sollen zu der Zeit/ wann sie anfangen reiff zu werden/vom Baum abgenommen werden.

Kirschen nimt man zum dörren die grössesten / und die jenigen / so

am zeitigsten seynd / man lässet die Stengel und Kern daran / leget sie
auff ein Gitter eine an die andere / schiebet sie hernach in einen Ofen / so
mässig geheitzet seyn solle / oder in solcher Hitze seye / wie nach dem Brodb
wann dasselbige auß dem Ofen gezogen worden. Nachdeme nun die W
im Ofen vergangen / so thut man sie herauß / wendet selbige um / also daß
der andern Seiten auch trocknen können / unterdessen wärmet man den
noch einmal / thut selbige wieder hinein / biß daß sie auff der andern Seite
genug werden.

Ferner thut man sie wieder auß dem Ofen / lässets auf einem Hauff
einander ligen / und erkalten einen Tag lang / bindet sie hernach in Büschel
men / und verwahret dieselbige in wohlschliessenden Schachteln.

Nota. Wann man diese gedörrte Kirschen nicht zur Zierde mit den
len dörren will / kan man dieselbige wohl darvon lassen
solle aber die sauren von den süssen absondern / und jede
lein verwahren.

4. **Pflaumen** werden gleichmässig wie die Kirschen gedörret /
solle aber die jenigen darzu nehmen und aussuchen / welche selbsten von den
men abfallen / und nicht wurmicht / sondern völlig zeitig und nicht meh
seynd.

Nota. Man kan auch / so man will / die Kerne herauß nehmen / und
Gestalt zertheilen / also daß die Pflaumen nicht gantz / so
nur halb auffgebrochen oder geschnitten / und das übrige
Außnehmung des Kerns / aneinander bleibe.

Sollen auff einem Bret oder Gitter / wie die Kirschen / ged
und jede Sorte auch absonderlich verwahret werden.

5. **Pfirsing** können ebenmässig wie die Pflaumen gedörret werden
solle aber dieselbige / wann sie zeitig / von den Bäumen ablesen / und die abg
ne und gar zu reiffe zu dem dörren nicht nehmen / dann dieselbige lassen sich
gerne trocknen noch dörren.

Wann man sie demnach dörren will / so thut man selbige auff ein
oder auch Gitter in den Ofen / lässets erstlich ersterben / hernach thut m
herauß / und spaltet sie alsobald mit einem Messer auff einer Seiten / un
die Kern oder Stein herauß / macht hernach die Pfirsing voneinander / d
gleichsam breit werden / damit sie so wohl innen als aussen im Ofen tro
können / thut sie alsdann wieder in den Ofen / und wann sie noch gan
seynd / so füget man sie wieder zusammen / daß dieselbige ihre vorige Fo
kommen / verwahret sie / nachdem sie trocken genug seyn / an einem Ort / s
feucht ist.

6. A

Abricosen sollen auch von den Bäumen / gleichwie die Pfirsing/
en werden/und ist nicht nöthig/daß man sie von einander schneide /
raus zu thun/sondern man druckt dieselbige nur/ daß der Stein an
o der Stengel ist/heraus gehe.

deme man nun dieselbige dörren will / so druckt man sie fein breit/
et sie nicht auff/lässets alsdann fein gleich trocknen auff einer Seite
andern/verwahret sie hernach in einer trocknen Schachtel.

. Will man sie gar gut und delicat machen / so schälet man dieselbige/zerstösset die Schalen / und macht daraus einen Safft/ duncket die geschälte Abricosen darein/und dörret sie alsdann.

Trauben allerley Sorten können im Ofen auff einem Rost gedörrocknet werden/und hat man bey denselben nur in Acht zu nehmen/
e offt umwende/also daß sie fein allenthalben trocknen können; wer in Schachteln auch wie die andern Früchte auffgehoben; zum dörn jederzeit die besten aus.

Erbsen zu trocknen/ so thut man sie aus ihren Schalen / wann sie
ynd / leget sie hernach auff ein Papier in die Sonne des Tages über/
daß man vermeinet/daß sie trocken genug/wendet sie des Tags offt
d des Abends thut mans herein / nachdem sie nun trocken gnug/ so
man selbige in Schachteln für Feuchte.

. Wann man sie kochen will/solle man dieselbige zuvor einen halben Tag lang in laulechtem Wasser weichen lassen.

Bonen kan man trocknen wie die Erbsen/nemlich/ man thut dieselbe
n grünen Hülsen/ wann sie noch gar zart seynd/ legt selbige hernach
pier an die Sonne/ und wendet sie des Tages offt umb / biß daß sie
g werden/des Abends thut man selbige allezeit / biß des andern Tage Sonne scheinet / in das Zimmer / und wann sie alsdann trocken
wahret man selbige in Schachteln.

Morcheln/werden an einer Schnur oder Faden auffgehängt und
entweder bey dem Ofen/oder nicht weit von einem Feuer/alles mit
Wärme.

Weisse Rüben seynd unterschiedlicher Arten/ je nachdeme es das
kan/werden auch gedörret/und mit gutem Nutzen verspeiset/ insonWinters-Zeit/da sonsten insgemein die andere in die Erde eingegraoder aber sonsten verderben.

n man dieselbige dörren will / muß man die beste aussuchen / wol
nd zu langen Schnitzlein schneiden / hernach selbige unter oder
em Ofen auff einem Bret dörren/trocknen/und offt umbwenden /

alsdann auch/gleichwie die ander oben gedachte / in Schachteln an
Ort wol verwahret auffheben.

Nota. Man hänget selbige auch Scheiben-weiß an Fäden um
fen/gleichwie die Aepffel-und Birn-schnitz/ und trockn
ge/biß daß sie genug seynd.

12. **Hagenbutten**/dieses ist ingleichen eine nützliche / und bey
vielen zur Artzney in Kranckheiten dienliche Kost; So nun dieselbige
gedörret werden/ muß man zusehen/ wann sie bald anfangen reiff und
werden im Herbst/ ehe aber solches geschiehet/solle man sie von den St
ablesen/hernach den Stiehl und Butzen darvon schneiden/in der Mitte
ander spalten / die Kerne samt dem inwendigen haarigten sauber herau
alsdann auff einem Papier oder Bret / auch in einem Back-Ofen von g
Wärme / oder aber unter oder auff dem gemeinen Stuben-Ofen ge
trocknen lassen / mit stätigem umbwenden; so sie nun trocken genug/ k
selbige biß zum Gebrauch/gleichwie vorige Sachen/in einer Schachtel a
trocknen Ort bewahren.

Nota. Wie man auch **Schlehen/Maulbeern**/ und andere
chen Früchte dörren und verwahren / auch zu v
Nutz in der Haußhaltung gebrauchen könne/ist ohn
viel Beschreibens darvon zu machen / in deme die
Mutter aus vorbesagten nicht allein zimliche Anwe
sondern auch von Dörrung allerley Früchten und
nach des Landes Art und Gewonheit ohne das wisse
was ihr zur Haußhaltung nützlich und dienlich ist;
wollen wir in Vorgeschriebenen deroselben keine M
Weiß gesetzt / sondern alles zu ihrem bessern Wis
Nutzen ohne Weitläufftigkeit anheim gestellet
Wenden uns demnach/deroselben noch einen kurtze
richt zu geben:

III. Wie man allerhand Garten-Gewächs ein-machen solle.

Nach gesetzter Ordnung gemäß / hat die Hauß-Mutter auch zu
wie sie allerhand Garten-Früchte einmachen solle / damit man nicht al
Hauß-Gesind darvon speisen/sondern auch die Gäste tractiren möge.

Insgemein aber bestehet die Einmachung solcher Garten-Ge
nachfolgenden Stücken; nemlich in

I. **Weiß Kraut oder Cappes.**
II. **Weise Rüben.**

III. Rothe Rüben oder Rahnen.
IV. Cucumern.
V. Bohnen oder Fassellen.
VI. Spargen.
VII. Artischocken.
VIII. Dragon.
IX. Fenchel.
X. Senff.

ie man das weise Kraut sauer einmachen solle:

ölches in gantz Teutschland bekandt und gemein ; wird aber auff Weise eingemacht.

(1.) Geschnitten.
(2.) Gantz.

Das geschnittene Kraut wird gesaltzen / mit Kümmel und erbeer eingemacht/und in eine saubere Kufe wol eingetretten ; Oder breiten Stössel gestampfft/biß es eine Brühe gibt. Man giesset an- uber Brunnen-wasser nach belieben/nicht zu viel darüber.

Eingetrettene ist besser dann das Gestampffte ; Dann durch das en wird es sehr zerbrochen und kurtz/ durch das Tretten aber bleibt es .

che Hauß-Mütter thun auch schöne trockene Erbsen hin und wieder arvon solle das Kraut schön gelb und anmuthig werden.

hdeme es nun in eine grosse Kufen/die unten fast an dem Boden einen er Krahnen haben solle/ wol und voll eingetretten worden / so decket es mit einem doppelten saubern leinen Tuch zu/ legt hernach Bret- / und beschweret solche mit grossen Steinen/ also daß dardurch das l auff einander gepresset werde.

a. So etwa in etlichen Wochen das Kraut oben weich/faul/ oder sonsten anlauffen solte/muß man selbiges abheben/ die Bret- ter und das Tuch sauber waschen / ferner solches wieder zu- decken / und oben wieder auffgiessen; So es aber nicht viel Saltz-wasser hätte / so solle man frisch Brunnen-wasser dar- auff schütten/ und das Kraut/ ehe man darvon speisen will/ wol vergähren lassen.

Das gantze Kraut wird / sonderlich in Schwaben und Fran- mein eingemacht/darzu erwählet man saubere Kraut-häupter/sucht grossen Dorschen aus/ machts hernach mit Saltz/ Kümmel/ oder

auch mit Dillein in eine Kufen/ gieſſet Waſſer darüber/ und beſchwerts m
vorige/ läſſets verjähren. Etliche Hauß-Mütter machen die gantze H
auch offtermal unter das Geſchnittene ein/ und dieſes wird für beſſer da
nes gehalten.

Nota. Das gantze Kraut kan man auch klein gewürffelt hacken/ mit
und Kümmel/ gleichwie voriges/ einmachen/ und w
gnugſam verjähret hat/ ſoll mans alsdann verſpeiſen.

II. Weiſe Rüben werden auff nachfolgende Weiſ eingemacht.

Man hacket dieſelbige/ nachdeme ſie zuvor ſauber geſchälet und ab
ſchen worden/ gantz klein/ thut es hernach mit Saltz und Kümmel in eine
bern Kübel/ Fäßlein oder Kufen/ je nachdem man viel einzumachen in m
iſt/ gieſſet auch friſch Brunnen-waſſer darüber/ deckts zu mit einem ſa
Tuch und Brettern/ beſchwerts mit Steinen/ läſſets verjähren; Läſſe
Wochen lang ſtehen/ ehe man es anbricht und darvon verſpeiſet/ dieſes ſo
ſer und geſünder ſeyn als das ſaure Kraut; Es will aber bey dem Koche
geſchmaltzet werden.

III. Rothe Rüben werden insgemein auff nachfolg Weiſe zugerichtet und eingemachet:

Nach dem Herbſt/ wann der rothe Mangolt/ deſſen Wurtzel oder
man an etlichen Orten Rahnen nennet/ zeitig und groß genug/ ſo ziehet m
aus der Erde/ ſäubert und wäſcht ſie; hernach brühet man ſie in einem
mit Waſſer/ alſo daß man ſie ſchälen und abziehen kan/ ſo ſeynd ſie geb
und geſotten genug; ſchüttet darnach ſolche aus in kaltes Waſſer/ und
ſie fleiſſig ab/ ſchneidet hernach/ ſo viel man einmachen will/ zu runden S
ben/ nicht gar zu dick/ und nicht gar zu dünn; nimmt ein irrden verglä
ſchirr/ ſtreuet auff deſſen Boden Saltz/ Pfeffer/ geſchnitten Meerrettich/ ſo
auch Krühn nennet/ wie auch ein wenig Coriander/ bedecket ſolches mit
Lag der geſchnitten Scheiben/ hernach wieder Saltz und Pfeffer/ wie zuvo
alſo eines umb das andere/ biß daß das Geſchirr voll wird/ gieſſet alsdan
ten Wein-Eſſig darüber/ läſſets etliche Tage zugedeckt ſtehen/ ehe man d
ſpeiſen will/ rüttelt den Hafen offt hin und her/ damit ſie nicht anlauffen
ſtellet das Geſchirr an einen kühlen Ort in den Keller auff ein Bret/ und
auff die bloſſe Erde oder Stein.

Nota. Wann man bey dem Einmachen allezeit/ ſo offt man
Pfeffer/ Coriander und geſchnitten Meerrettich kle
würffelt darein thut/ auch jedesmal ein paar Eſſen-
voll Baum-Oel darüber gieſſet/ ſo lauffen ſie nicht

an/ und werden nicht schimlich / sondern halten sich desto länger. Auch hat man darnach nicht nöthig Baumöl darauf zu thun/wann man sie aufftragen und verspeisen will.

Auff diese Weise kan man auch weisse Rüben/ wann sie zuvor geschälet / hernach also gantz gebrühet und gesotten / zu Scheiben schneidet/ mit Essig/ Pfeffer / Saltz und Baumöl einmachet/zu einem Salat einmachen/ und den Gästen mit contento verspeisen.

ff eine andere Art werden die rothen Rüben nachfolgender Gestalt eingemachet:

n schneidet die bedämpffte oder gebrühte rothe Rüben / wie zuvor geisset hernach ein Schoppen oder Quärtlein Honig / beneben einem oll weissen Wein / und ein Gläßlein voll Essig mit einander sieden / n Kümmel / Fenchel und Aniß / alles ein wenig zerknirschet / darzu gen Coriander / in ein saubern Hafen oder irden Geschirr/ eine Lag um / gleich den vorigen / eingemacht / und die Brühe darüber gegossen/ r das Saltz nicht vergessen / und jederzeit Baumöl darzwischen giessffen sie nicht an / und bedarff man nicht hernach darüber zu schütt-

IV. Cucumern einzumachen.

ses kan auff vielerley Weise geschehen; die gantze Wissenschafft aber rinnen/ daß dieselbige wohlgeschmack/grün und gut bleiben/biß wie- wachsen und herfür kommen. Wir setzen der Hauß-Mutter nach- Unterricht.

stlich solle man bey trockenem Wetter von den mittelmässigen Cuo noch keine Kerne haben / abbrechen / deroselben rauhe Buckeln mit bern Tuch abreiben/und von aller Unreinigkeit säubern/diese legt man uff ein sauber Tuch/ lässets etliche Tage darauff ligen/biß daß sie fast welck zu werden / hernach so nimt man saubere Blätter von sauren so man sonsten Weixel nennet/wäschet sie zuvor vom Staub/Spinergleichen sauber ab / machet damit eine Lag in das irden Geschirr/ auff Saltz / Pfeffer / Fenchel oder Dill-Stäudlein / darauff eine Lag mern / bedeckt diese wieder mit Kirschen-Blättern und wieder Cuit Saltz/ Pfeffer/ ꝛc. und so fortan / eine Lag um die andere/biß daß es bedeckt es oben doppelt mit den Blättern/giesset darauf guten Wein- daß er darüber gehe/ beschweret es mit Steinen/lässets etliche Tage /ehe man davon speiset.

a. Man kan bey den sauren Kirschen-Blättern auch Lorbeer-Blät-

ter haben / so werden die Cucumern von denselbigen w
schmack und wohlriechend.

Auff eine andere Art macht man die Cucumern a
nachfolgende Weise ein:

Man nimt Cucumern / weil sie noch klein sind / leget selbige zwey od
Tage lang in frisches Brunnen-Wasser / darnach siedet man guten We
sig / so mit gesaltzenem Wasser vermenget seye / also daß der Essig nicht
sauer / säumet solchen im Sieden gar wohl / lässets nach dem Sud wieder
ten / thut die Cucumern in ein irden Geschirr / giesset diesen zubereiteten
darüber / lässets den Winter über also stehen / und nimt darvon zum Ver
herauß.

Nota. Man solle die eingemachte Cucumern an einen Ort / so we
kalt noch zu warm seye / stellen / und täglich fleissig zusehe
dieselbige nicht anlauffen noch schimmlich werden.

V. Bohnen / so man Faselen nennet / werden auff
sonderbare Art nachfolgender Gestalt eingemachet:

Man nimt junge Welsche Bohnen / ehe sie gar reiff oder Kerne bek
ziehet davon die Fäden ab / schneidet sie Rautenweiß über Eck zu Stücklen
het sie in Wasser nur halb ab / thuts herauß / lässets trocken werden / saltzet
nach wohl ein / wie sauer Kraut / in ein grosses Töpffen / schlägt zuvor ein
Tuch darum / und beschwerts mit einem Stein / stellets an einen kühlen
was unrein wird / hängt sich hernach im Tuch an / und kan man also den g
Winter über die Bohnen schön grün aus dem Topff nehmen / und kochen
als wann sie im Garten abgebrochen worden.

Auff eine andere Art.

Man nimt Welsche Bohnen / macht sie auß / und kochet sie weich /
vom Feuer / und lässets kalt werden / thut sie in ein Saltzwasser / darzu Bie
Wein-Essig / Pfeffer / Nägelein und Muscat-Blühe mit ein wenig Imbe
aber von den Bohnen-Kern die Schalen ab.

VI. Wie man Spargen einmachen solle / daß dieselb
ein Jahr lang gut bleiben.

Man nimt die schönste außgewachsene Spargen / schabt oder zie
Haut unten am Stiehl herab / schneidet sie hernach ab / so weit sie hart
und wäschet sie mit reinem Brunnen-Wasser / bindet sie mit einem
Faden zusammen / thuts in einen irdenen Hafen / giesset Wasser da
setzets zum Feuer / lässets nur einen Sud darüber gehen / gleichwie m
weich paar Eyer pfleget zu sieden; hebets also vom Feuer / und giess
r

Wasser darvon ab / hergegen frisches darüber / lässets also kalt werden / nach auch abgegossen. Ferner thut mans in Schmaltz in einen Ha- t dieselbige in der Mitte des Schmaltzes kommen / und unten den Bo- berühren / giesset zerlassen Schmaltz / so bald gestehen will / darüber / biß afen voll wird / und die Spargen gantz bedecket seyn / machet den Ha- der zu / setzet ihn in ein kühles Gewölb oder Keller auff ein Holtz oder d nicht auff die blosse Erde. Nachdeme sie nun ein Monat lang ge- thut man das Schmaltz wieder darvon / und machet sie ferner mit fri- chmaltz auff vorige Weise ein / hernach kan man täglich oder wöchent- n herauß nehmen / und in der Küche / wie bekandt / darvon zurichten / e verspeisen.

2. Auff solche Weise mag man sie auch in gesaltzen Butter einmachen.

Auff eine andere Art.

n quellet die Spargen ein wenig im Sud auff / thut sie hernach in ge- Butter / und drecket sie damit zu; so nun die Butter gestanden / und kalt o bedeckt man das Geschirr mit Leder / und wann ein Monat verflos- frischet man die Butter wieder / schmältzts und schüttets darauff / be- verwahret sie wieder / wie zuvor.

III. Wie man Artischocken einmachen solle.

n schneidet die grösten und schönsten Artischocken im Garten ab / biß opff / hernach zertheilet man jeden in vier Theil / wäschet sie sauber / men irdenen Topff oder Hafen / lässets so lange sieden / biß daß sie an- wenig weich zu werden; nimts vom Feuer / giesset das warme Was- / schüttet hernach frisches kaltes darüber / dieses giesset abermal dar- eine Seyhe / lässet die Artischocken auff einem saubern Tuch wohl thut zuvor das haarige samt den kleinen innenwendigen Blättern biß ern darvon / lässet nur die gröste Blätter an dem Kern stehen / und ie Spitzen von den Blättern ab / trocknet sie mit einem saubern Tuch macht sie endlich mit Schmaltz oder gesaltzener Butter ein. Es solle natlich das Schmaltz oder Butter erfrischet / und das vorige hinweg, nd anderwärtlich in der Haußhaltung verbrauchet werden.

Artischocken einzusaltzen.

n schneidet die Stengel an den Artischocken ab / und nimmt das Mit- n Kern auß den Stengeln / und thut sie in Wasser / darinnen auffge- Birn und Aepffel / und ein oder zwo Quitten gesotten haben / man gut Theil dieser Brühe / und lässets eine Weile sieden / thut hernach ocken darein / biß der Kern gantz mürb wird in ihrem Boden /

nimts alsdann herauß/und läſſet die Brühe noch eine Weile ſieden/läſſets nach ſtehen/biß daß es kalt werde/machts ein/und thuts ſamt derſelbigen Fäßlein mit ein wenig Saltz/ darnach die Artiſchocken auch darein/und m veſt zu.

Artiſchocken mit Rahm zu ſtoſen.

Man nimt das Fleiſch von den Artiſchocken / welches zuvor fein außgeſotten ſey/ läſſets gelinde kochen zwiſchen zwo Schüſſeln / mit R Spaniſchen Wein/ Zucker und geriebene Mußcat-Nuß/läſſets alſo ſtoſe daß es gar werde/richtet es in Schüſſeln an/und trägts auff.

Eine gute Brühe über Artiſchocken von Hünern oder Kalb-Fleiſch.

Man nimt zwey Hüner/oder ein Stück Kalb-Fleiſch/und wann es ten iſt/ und abgeſchäumt/ ſo nimt man alsdann ſo viel von der Brühe/al vonnöthen hat / thut darein gantze Mußcat-Blumen / Lattich und Bi und läſſet es ſieden ; darnach nimt man den Kern von dreyen Artiſch kocht denſelbigen zuvor mürb / und von den Blättern alles Marck/ un gut daran iſt/ abgeſchabt / miſchet es mit der Brühe / und thut es zu dem gen / und rührt es um / zerrührt zwey oder drey Eyerdotter mit Wein und weiſſen Wein und etwas Zucker / thuts darnach darein mit den A der Artiſchocken / daß ſie heiß werden. Ehe man aber die Eyer darein t muß man die Hüner außnehmen / und auff die Schüſſel legen / mit ein Kräutern darauff / und etliche Stück von den Böden / das übrige läſſ darneben ſchwimmen.

Nota. Man ſolle nicht vergeſſen/ das Waſſer zu ſaltzen/ wann m Fleiſch kochet.

VIII. Wie man den Dragon einmachen ſolle.

Dragon wird eingemacht mit Saltzwaſſer/oder Saltz und Eſſig/ Cucumern / will man zugleich Pfeffer und Baum-Oel darzu thun / iſt e beſſer/wird hernach zum Gebratens auffgetragen und verſpeiſet.

IX. Fenchel einzumachen.

Dieſes geſchiehet ſelten; wird gemeiniglich mit den Cucumern v get und eingemacht / darvon dieſelbige einen lieblichen Geſchmack bekor will man ihn aber zu einer Sauſſe gebrauchen / ſo wird er mit Saltz-Waſ ein wenig Wein-Eſſig/Oel und Pfeffer eingemacht/ und zum Gebrate geſetzt:

Oder:

Man bindet kleine Büſchelein zuſammen / ſaltzts / und gieſſet

er/ deckets mit einem saubern Tüchlein zu / wie sauer Kraut lässets
aß es verjähret hat.

X. Wie man den Senff anmachen solle.

nimmt ein halb Pfund gut Senff-Meel/ so frisch und nicht alt seyn
der rühret es im Herbst mit gutem starckem süssen Most oder neuen
ie ein dünnes Müßlein/ mit einem höltzern Stössel oder Koch-Löf-
höltzern Geschirr/ continuiret solches Rühren auffs wenigste drey
ng/ daß es fein dick wird / thuts hernach in ein höltzern Büchslein/
Jähren und Auffsteigen Lufft haben möge/ lässets also stehen / und

Man solle das Geschirr nicht zu voll machen/ sonsten lauffts über/
und so es gar zu dick werden will/ rührt mans mit neuen Wein
wieder zur rechten Dünne an.

Ein Salat von Saurampffer.

pflücket den Saurampffer fein sauber von den Stengeln ab / und
nacht ihn mit Butter fett/ thut Wein-Essig und Zucker darein/ zie-
ssel mit harten Eyern und Rosinen.

inen köstlichen Salat für Gäste zu machen.

nimt im Frühling die Knospen von allerhand wolriechenden Kräu-
ine Hand-voll Cappern/ sieben oder acht Datteln in kleine Schnitt-
ten/ eine Handvoll lange ausgekörnte Rosinen/ eine Hand-voll ge-
ndeln/ eine Handvoll kleine Rosinlein/ fünff oder sechs auffgeschnit-
eine eingemachte Pomerantze in Schnittlein geschnitten; diß alles
er gemischet.

nimmt man eine Schüssel in der Grösse daß ein Hammels-Kol-
n kan/ setzt in die Mitte einen runden Pasteten-Hafen von Taig/
e obbeschriebene untereinander gemengte Sachen rund um den
auff den gemischten Salat vier halbe Lemonien/ mit dem platten
erwerts/ einander recht gegen über/ mitten zwischen dem Ständer
Hafen und dem Schüssel-Rand steckt man in ein jedes von diesem
Rosmarin mit eingemachten Kirschen / setzt vier harte Eyer/ ohne
wischen die Lemonien / die dicksten Ende auch unterwarts/ auff die
an auffgeschnittene Mandeln und Datteln/ darnach legt man eine
th zwischen den Schüssel-Rand und den Salat/ von Fenchel/ har-
d runden Lemonien-schnitten/ zieret den Schüssel-Rand mit can-
rantzen in langen Schnitten / und zwischen jeden Pomerantzen-
klein Häufflein Cappern.

Ein

Ein Salat von Spinat oder Binetsch.

Man nimmt vier oder fünff Hand-voll Binetsch/ macht denselbige
siedet ihn in Wasser und Saltz/ giesset hernach das Wasser ab/ hackt
dem Rücken des Messers/ darnach läst mans kochen in einer Schüssel
wenig Kohlen/ mit etwas Butter und Wein-Essig/ und ein wenig Ro
so sauber gewaschen/ und so viel Zucker/ als man vermeinet/ daß es nöth
Zieret die Schüssel mit harten Eyern/ und trägts zu Tisch.

CLASSIS XXX.

Vom Confect und Zucker-werck.

BEy unserm Meyer-Hofe wird nicht undienlich seyn / wann
Hauß-Mutter auch ein und andere nützliche Wissenschafften/ in
heit aber von Zurichtung allerhand Confect und Zuckerwerck/
genden Bericht und Unterricht noch ferner mittheilen: Hat de
dieselbige zu wissen:

I. Von des Zuckers Eigenschafft insgemein.
II. Vom Läutern.
III. Vom Candiren.
IV. Vom Formen.
V. Vom Färben.
VI. Vom Oberziehen.
VII. Vom Einmachen und Säfften.
VIII. Von wolriechenden Sachen.
IX. Vom Backen des Zuckerwercks.
X. Von Lattwergen.
XI. Von Schau-Essen.

I. Betreffend des Zuckers Eigenschafft / so ist derselbige
mein/ zwischen feucht und trocken/ einer mittelmässigen Natur/ und ne
mehr zur Hitz als zur Kälte.

Ist vornemlich im Einkauffen Dreyerley: (1.) Der allerbeste/ so
und glantzend/ weiß/ wie auch schwer am Gewicht.

(2.) Der Mittelmässige/ so etwas graulicht/ und nicht so weiß
als voriger/ auch mittelmässiges Gewicht.

(3.) Der geringste/ so gar melbicht/ und noch schwärtzer als
auch leichter im Gewicht.

ta. Den wolfeilsten Zucker nennet man Farin/Meel/oder Casaun-Zucker.

er Zucker ist warmer und feuchter Natur/weil er noch frisch ist; Je älter itziger er wird/ und dem Haupt schädlich.

er gebackener Zucker/mit Gewürtz und Specerey/kräfftiget den Ma-ast/Gedärm/Nieren und Blasen.

r Zucker in der Kost und Essen genossen/ besänfftiget die Leibs-Ge-ist gut wider die Brust-Schmertzen/ hilfft für den Durst/ und be-ie dürre Brust.

weisser der Zucker/je besser er ist.

man den Zucker läutern solle/kan solches auff un-schiedliche/vornemlich aber auff nachfolgende Wei-se geschehen:

n nimt zu drey Pfund Zucker das Weisse von fünff oder sechs Eyern/ r zerklopffet man zuvor in Brocken und Knollen/und thut denselbigen sinnges Kesselein/giesset darüber den achten Theil einer Maaß frisches wassers/zerklopffet alsdann das obbesagte Eyer-weiß/ mit weiß-ge-Rüthlein aus einem Besem gemacht/und zusammen gebunden/ daß eisen Schaum giebt.

erdessen setzet man den Zucker in dem Kesselein über ein gutes Kohl-) lässet es ein wenig auffwallen/ träget hernach den obberührten weis-Schaum darauff/ damit derselbige alle Unreinigkeit des Zuckers an möge/ säumet denselbigen alsdann ab/ oder lässet es durch sauber Tuch abseyhen/ siedet also ferner den Zucker zu einer rechten Dicke ei-ps ein.

)robe des genugsamen Einsiedens ist/wann man eine Spatel/Steck-twas anders/in den Zucker eindunckt/und schlenckert selbiges in die egen alsdann Fetzen/wie die Spinnweben/darvon/so ist er genug und ten/sonsten bekommt er keine Consistentz/ oder Härte. Andere lassen etliche Tropffen auff ein kaltes Eisen/ oder zinnernen Teller fallen/ ilsdann bald gestehet/ und nahe beysammen bleibet/ und nicht aus rfliesset/und klebrich und zähe ist/so ist es genug.

:a. Das Eyerklar solle in einem reinen Becken mit Wasser wol ge-schlagen und erschwungen werden.

man allerley Gewürtz/Blumen/und dergleichen andiren solle/setzen wir zur Nachricht folgendes:

Man nimmt ein Pfund Zucker/ schläget selbiges zu kleinen Stück-)es alles thut zusammen in ein sauber messinges Pfännlein/ giesset

darüber einen Schoppen / oder den achten Theil einer Maaß rein und s
Wasser / setzet es über das Kohl-Feuer / und läutert den Zucker mit Ey
ohngefehr einer Hasel-Nuß groß / wie zuvor gelehret worden.

Nachdem es nun geläutert worden / hebet man es vom Feuer / lässet
ne halbe Viertel-Stunde kühlen / also / daß man einen Finger darinnen
kan.

Diesen erkühlten Zucker giesset man alsdann über diejenige Sache
man candiren will.

Die Sachen müssen fein ordentlich geleget / in ein kupffernes oder m
ges Kesselein / aber zuvor unten darein solle man Hölzlein legen / Creutz-w
ber einander / wie ein Rost / ohngefehr einen Quer-Finger breit eines von
dern / hernach die Sachen darauff / alsdann wieder wie zuvor Hölzlein dar
und die andere Sachen / also eine Lage umb die andere / biß daß das Gesch
voll / und ohngefehr noch zween Quer-Finger hoch lediger Raum übrig
bet.

Damit nun die Sachen / samt den Hölzern / in dem Zucker verbleibe
sich nicht empor heben / so leget man etwas Schweres darauff / und läs
Zucker 24. Stunden darüber stehen; hernach lüfftet man denselbigen ra
mit dem Messer ab an dem Geschirr rings-umher. Oder / man leget den S
um / und lässet den Zucker darvon ablauffen / auch 24. Stunden. So n
Zucker / welcher sich an den eingelegten Sachen nicht anhänget / absc
hält man den Kessel ein wenig über eine Glut / und so man siehet daß sich d
cker / so sich am Kessel angeleget / ein wenig auffgelöset / so stösset man den
ziemlich starck auff den Tisch / der sauber ist / also daß es mit einander ber
le / löset also mit dem Messer / nach Belieben / ein Stück vom andern ab
setzet es ferner über Nacht trocknen.

Nota. So dieses gar schöne grosse Steine haben solle / so leget m
wieder ein / wie zuvor.

2. Wie man Blumen candiren solle.

2. Die Blumen auff die beste Manier zu candiren / so nimmt m
sen / Vielen / Schlüssel-Blumen / oder Nägelein / schneidet das W
darvon ab / darnach thut man die Blumen in den fein-gesottenen Zucke
als es seyn kan; So man nun vermercket / daß der Zucker an des Ge
Neben-Seiten anfänget hart zu werden / so man es zuvor mit einem Löf
tig umbgeführet hat / so nimmt man es vom Feuer / und rühret
warmen Geschirr / oder Töpfflein / biß daß man vermercket / daß die B
von einander seynd / und der Zucker darauff sich anhänget / als ob er da
gesiedet seye: Giesset es hernach auff ein Papier aus; Weil sie warm

lind / siebet es durch ein Sieb so rein / als immer seyn kan / schüttet es
ß auff ein reines Tuch / schüttelt es auff und nieder / biß daß man kei-
mehr mercket / der um die Blumen anhänget.

ie man Citronen / Pomerantzen / Lattich-Stengel und Mannstreu-Wurtzel candiren solle.

n sammlet die Wurtzeln frisch ohne Knotten / wäschet dieselbige rein
ut solche in sied-heiß Wasser / lässet sie darinn sieden / biß daß sie mür-
/ wäschet hernach solche in zwey oder drey Wasser ab / trocknet sie mit
ch / flechtet sie zur Zierde / wie man will / oder drehet selbige / nimt her-
nal so viel Zucker / als die Wurtzeln wiegen / nimt hernach die Helffte
em Zucker / und den vierdten Theil eines Nössels Rosen-Wasser /
l lauter Wasser / macht darauß einen Syrup / und thut die Wur-
/ und nachdem sie mürb worden / und klar / so netzet man den übrigen
Rosen-Wasser / und kocht es dem Candier gleich / thut also die Wur-
n / siedet und schüttelt sie; So man sie nun auff und nieder geschüt-
o lang und viel / biß daß sie kalt und trocken worden / so leget man sie
er oder Scheiben / biß daß sie gantz durch und durch trocken und dürre
ut es in eine Büchse / und verwahret es. Also / und auff diese Weise
ch die Pomerantzen / Citronen und Lattich-Stengel candiret.

4. Angelica-Wurtzel zu candiren.

n nimt von den grünen zarten und mürbesten Stengeln / lässet selbige
sieden / biß daß sie noch mürber werden / zieht hernach denselbigen die
b / und leget sie auff ein reines Tuch / nimt so viel Zucker / als sie wie-
siedet den Candir-Zucker mit Rosen-Wasser: Schüttet alsdann die
darein / und siedet selbige geschwind auff. Nimt ferner die Stengel
dem andern / leget selbige auff ein flaches zinnernes Blat / oder Pa-
hüssel; Und nachdem sie kalt worden / so öffnet man sie mit einem klei-
nen Stecklein / damit sie offen stehen / drehet sie demnach herum / biß
t werden.

Wie man Blumen mit ihren eigenen Farben auf eine sonderbare Art candiren solle.

n weichet Arabischen Gummi über Nacht in Rosen-Wasser / des
ges nimt man die Blumen und Kräuter / welche man will / dun-
ige wohl in das vorige Gummi-Wasser / und zwinget es auß / her-
euet man sie recht dick an jeder Seite mit fein-gestossenem Zucker /
ie auff Schüsseln / oder Scheiben / damit sie in der Sonne trocknen

und so man merckt / daß sie trocken / so wendet man sie um auff reinen
seln/und wo es an Zucker mangelt/so ersetzet man es.

6. Wie man Stichelbeeren candiren solle.

Man nimt die schönsten / so man haben kan/kernet dieselbige auß/
streuet sie mit ein wenig Zucker/daß sie ihre Farbe behalten: Hernach gie
so viel Wasser darüber/biß daß sie bedecket werden / und lässet sie sieden
wenig Zucker eine kleine Weile; Schüttet selbige alsdann in ein tieffes G
daß der Syrup sie bedecken könne; Kocht hernach den Syrup zum Co
schüttet denselbigen Candir-Syrup gantz heiß über die Beere / wann z
vorige Zucker von selbigen abgesiehen worden. Wann nun der Candi
besagter massen darüber gegossen/so rühret man sie wohl um/biß der Zu
gehe; Man muß aber wohl Achtung geben / daß sie nicht sieden / oder
Oeffnet hernach jedes Büschlein besonders / und jede Reisel-oder Sti
auch besonder / und leget sie auff den Rand einer Schüssel/damit der übr
cker-Syrup darvon ablauffe / verwechselt sie offt / und öffnet sie jedesm
weniger Zucker ihnen anhänget / je besser ist es: Je mehr sie außstehen / j
cher sind sie; Dafern nun dieses alles verrichtet/ und dieselbige noch nicht
seynd/so setzet man sie in eine Stube.

IV. Die Formen anbelangend / so seynd dieselbig meisten von Holtz/ gebrannten Häfen-Zeug / Zien/ und dergleichen.

Wann man demnach Zucker in den Formen giessen will/sollen die
(dafern sie von Holtz geschnitten seynd/) eine/oder vier Stunden zuvor in
ser geleget werden / hernach bindet man selbige wohl mit Bind-Garn zus
und giesset den geläuterten Zucker/so ziemlich dick seyn solle/ in die Form
set es ein wenig darinnen stehen und anziehen/ und so das jenige/was ma
Form gegossen/ hohl seyn solle / und etwan ein Apffel/ Birn/ Nuß/ Kast
Trauben/und dergleichen/ so lüfftet man oben das Loch/und lässet den ü
Zucker/ehe derselbige in der Form gantz gestehet/ herauß lauffen/lässet es
ne halbe Viertel-Stund in der Form erkalten / bindet dieselbige hernach
nimt das Geformte herauß/ vermacht ferner das geöffnete Loch mit dem h
gelauffenen Zucker/schabet es mit einem Messer fein glatt ab/macht es tro
und mahlet dasselbige/ wie hernach folgen wird.

Will man **diese hohle Zucker-Früchte sehr schön zurich**
daß man dieselbige schälen und essen könne/ muß man nachfolg
Gestalt handeln:

Man nimt von vor-besagten hohl-gegossenen Zucker-Früchten eine/
che man will / zerlässet in einem irdenen / oder andern Geschirr / weiß Wa

ſſelbige wieder gestehet/ so duncket man die Zucker-Frucht geschwind
nd alsobald wieder herauß/ also/ daß es eine zarte Haut von Wachs
bekommt; dieses wird hernach mit Safft und Wasser-Farben be-
So man nun dieselbige essen und geniessen will/ so druckt man sie mit
rn nur ein wenig/ und springet das Wachs darvon.

Schönen Schnee-Zucker zu machen: So nimt man ein halbes
anari-Zucker/ läutert denselbigen schön auß/ wie oben gemeldet; Zu
rob aber/ ob derselbige recht gesotten und geläutert/ so nimmt man ei-
Löffel/ duncket den Stiel desselbigen in kaltes Wasser/ alsdann auß
ſer in den Zucker/ und auß dem Zucker wieder in das Wasser/ nimmt
n Stiel in das Maul/ und probiret es/ ob man solches mit den Zäh-
ſam als eine Röhre abbeissen könne/ so es nun abgehet gleichsam als
hut/ so ist es genug und recht gesotten/ und hebet man es demnach vom
Wann der Zucker siedet/ so nimmt man ein halb Pfund Eyer-Klar/
ges mit gestossenem Zucker an/ daß es ein schönes weisses Eiß wird/
iff/ also/ daß es nicht vom Löffel flesset/ hebet hernach den Zu-
feuer ab/ thut zwey Loth dieses gemachten Eisses darein/ und rühret
nd unter einander. Wann man nun siehet/ daß es in der Pfanne
will/ so streichet man solches geschwind auff dreymal herauß auff ein
hneidet und formet darauß/ was man will/ weil es noch warm und

An statt des gemeinen Wassers nimt man auch Rosen-Wasser/ worbey zu mercken/ wann man den Zucker über dem Feuer/ und derselbige im Schlenckern von dem Holtz oder Spatel flieget/ so solle man ihn noch eine Weile/ jedoch nicht gar zu lang/ rühren/ und geschwind/ so bald man das Eyer-Weiß darein thut/ in eine Schüssel darneben den Zucker außgiessen/ dann sonsten so laufft es auß der Pfanne/ es wird auch gleich hart/ und wird schön/ wie Schnee; Man kan es auch färben/ und viel Sachen darmit zieren.

Wie man die grossen Bisem-Kugeln machen solle.

nimt ein Loth vom schönen weissen Tragant/ giesset darüber vier
s Wasser/ lässet es über Nacht weichen/ zwinget es hernach durch ein
sset es mit einem schönen zerstossenen Zucker an/ ziemlich starck und
nn macht man Kugeln darauß/ so groß/ als man sie haben will/ und
ige in der Hand gantz glatt/ lässet ferner selbige in reinem Schachtel-
und ablauffen/ und solches fast eine Stunde lang/ biß daß sie gantz
n/ sonsten bekommen sie Blatten.

Nota. So man diese Kugeln will wohl-riechend haben / so nim
zween Gran Biesem / reibet selbige in einem Mörsel an
klein und zart / mischet es unter den Zucker / lässet es drey
lang auff einem Blech trocknen.

So man Coriander darein haben will / so steckt man solches
nem Höltzlein hinein / vermacht das Loch / und lässet es
umlauffen.

V. Den Zucker zu mahlen und zu färben.

Hierzu werden allerley Farben genommen / so nicht schädlich seynd
man selbige mit dem Zucker essen darff; Als da seynd:

1. Prisillien-Span / = Roth.
2. Saffran / = = Gelb.
3. Leckmoß / = = Dunckelblau.
4. Safftgrün / = = Grün.
5. Polus Armeni, = = Liechtbraun.
6. Umbra, = = Braun.
7. Bergblau / = = Liechtblau.

Diese Farben werden nachfolgender Gestalt gebraucht und angem

1. Prisillien-Späne / zu zwey Loth nimt man den achten The
Maaß Wasser / und giesset selbiges darüber / thut darzu eine Hasel-Nu
Alaun / lässet alles mit einander einsieden / biß ohngefehr auff ein Trinck
voll / seyhet es durch ein Tuch alsdann ab / thut darzu zwey Loth gestossene
mi / lässet es wieder ein wenig darmit sieden / biß daß man meynet / daß es
genug seye.

2. Saffran / man nimt ein Quintlein gantzen Saffran / giesset ein
Glaß voll Wasser darüber / lässet es über einem Kohl-Feuer halb einsied
het und druckt es durch ein Tuch.

3. Leckmoß / wird nur in Wasser eingeweichet und zergehen lassen.

4. Safftgrün / ingleichem Grün von blauen Lilien / wird ebenmä
mit saubern Brunnen-Wasser angemacht.

5. Polus Armeni, wird mit Wasser rein angerieben / hernach mit E
temperirt.

6. Umbra, wie Polus Armeni.

Nota. Umbra wird zum Gebratens der Schau-Essen gröblicht
bet / hernach mit Gummi auffgetragen / der Braten al
mit Citronat gespickt / und mit einem Höltzlein eingest
Zu gebratenen Vögeln / von Zucker gemacht / nimt man g
Nägelein.

7. B

zblau wird mit Gummi angemacht.
Alle Farben/wann der Zucker darmit angestrichen worden/ sollen mit starckem Gummi-wasser angestrichen werden.
an candiren will/solle nicht mit Gummi angestrichen werden.

VI. Vom Uberziehen mit Zucker.

elbige mancherley. Wir wollen aber nur zur Nachricht folgen welchem die curiöse Hauß-Mutter schon genugsam erlernen kan/ rigen zu thun seyn wird. Nemlich:

n Aniß/ Fenchel/ Coriander/ und dergleichen/ mit Zucker überziehen solle.

n solle das jenige / was man überziehen will / zuvor von allem en/und die Stengel oder Stiele darvon hinweg thun.
ch diesem solle man alles zwischen saubern Papieren / an einem /wol trocknen.
terdessen solle man den geläuterten Zucker in Bereitschafft haben. ner/so thut man den Aniß/Fenchel/oder anders/ was man über den Confeit-Kessel / und erwärmet es über einem Wind-Ofe-

nach nimmt man des geläuterten und auff einem andern Ofe leise uckers/giesset selbigen nach und nach Löffels-weise über den Sa ner mehr eingetragen/und über dem Feuer solcher Gestalt mit den eilet/damit es sich nicht an einander hänge/biß daß es ertrockne/so ß sichs nach Proportion des Samens und Zuckers der Samen vom Zucker angenommen werde.
achdeme es nun/dem Augenschein nach / dick genug überzogen / n das Confect durch ein enges Sieb / damit des Zuckers Staub e/ und was gekörnet überzogen und granulirt worden / zurück

ernach muß der Kessel sauber außgewaschen und wieder getrocknet das überzogene wieder hinein gethan/und über einem nicht zu gä n wieder getrocknet.
Will man demnach den überzogenen Samen krauß haben / so nimt s geläuterten Zuckers abermal eine saubere Pfanne voll / siedet n / biß daß er zwischen dem Daumen und Zeiger-Finger zähe und zeiget; Und nicht/wie bey dem Lautern geschehen/vom Löffel flie n werden.

9. Als-

9. Alsdann nimmt man einen eisernen Löffel/ welcher Daumen vom Rand ein rundes Löchlein haben muß / und wirfft den überzogenen men im Kessel über dem Feuer wol umb/und träget mit dem Löffel den w Zucker durch das Löchlein darüber/in solcher gestalt/daß es nicht knollicht da sich dann die Krause schon erzeigen wird/biß daß es/dem Gutdüncken schön genug zu seyn scheinet/so kan man alsdann auffhören.

10. Endlich so kan man solches in einem Sieb/allwo sauber Pap gethan/ schütten/ mit saubern Papier ferner bedecken / und hernach au Stuben-Ofen vollends recht trocknen lassen.

Nota. Wann man dieses Confect bald / oder sonsten groß und haben will/so nimt man rein-gestossenes Stärck-oder schön weisses wol-getrocknetes Waitzen-oder Speltzen- und träget es nach und nach/zu Anfang aber gar wenig deme der Samen mit geläuterten Zucker befeuchtet ist/

11. Mandeln/Hasel-Nüsse/Pistacien und Pinees-Nüßlein / sol vor von den innern Schälen gesäubert / in moderirter Wärme / jedoch n lange/damit sie nicht ölig werden/getrocknet / die gantzen außgelassen/ u oben gelehret worden/darmit procedirt werden.

VII. Vom Einmachen Conserven/Zeltlein/Syrup und Säfften.

Das Einmachen ist zweyerley:

I. In Zucker.
II. In Honig.

I. In Zucker wird eingemacht allerley. Als:

1. Obst- und Baum-Früchte.
2. Wurtzeln.
3. Hecken-Gewächs.
4. Blumen und Blüthe.

1. Vom Obst und anderm Baum-Gewächs können nachst de Sachen in Zucker eingemacht werden.

1. Wie man die Weichseln/oder saure Kirschen/ einmachen solle.

Man nimmt zwey Pfund Weichseln / darvon die Stiele abgez seynd / setzet hernach drey Pfund geläuterten Zucker über ein Kohl-Feue ner messingen Pfannen/thut die Weichseln darein/läst einen guten Wa über gehen/ so lang/ biß fast die Kerne heraus gehen wollen/ alsdann sel man die Brühe ab / lässet die Weichseln in einer gläsernen Schale erk

ner die Brühe noch länger/ und wann ſie vom Feuer gehoben/ und faſt den/ ſo gieſſet man ſelbige über die Weichſeln in die Gläſer/ Schale oder thecker-Büchſe.

2. Wie man Welſche Nüß einmachen könne.

elſche Nüſſe ſollen umb St. Johannis Tag/ ehe ſie innenwendig hart/ Schalen grünen / abgebrochen werden / nimmt hernach ein ſpitziges cht damit die Nüſſe durch die grüne Schale rings herum voller Löcher/ deſto beſſer durchſieden mögen / wirfft ſie hernach in laulecht Waſſer/ er Nacht drinnen ligen/ ſiedet ſie hernach den andern Tag in friſchem uff/ thuts hernach vom Feuer/ und gieſſet es in eine Seyhe aus/ läſſets pffen.

ner thut man ſie wieder in friſch Waſſer/ läſſets ſo lang drinnen ligen/ an keine Bitterkeit mehr darinnen ſchmecket oder ſpüret.

dlich kocht mans in weiſſem Wein / und nimt zu hundert Nüſſen den heil einer Maaß/ und auch ſo viel Waſſer.

Etliche thun ſo viel als einer Nuß groß guten Salpeter darein/ damit dieſelbige beſſer durchbeitzet werden / und auch die Bitterkeit ausziehen; wann man aber keinen Salpeter haben kan/ ſo nimmt man nur einer halben Nuß groß Saltz.

ichdeme man nun ſiehet/ daß die Nüſſe obgelehrter maſſen bald genug alſo daß ſie faſt von einander gehen wollen/ ſo thut man ſie heraus/ und ff einem ſaubern leinen Tuch abtropffen und trocknen; Hernach ſpicket lbige mit Citronat-Schalen/ Zimmet und Nägelein / läſſet alsdann r mit darüber geſchüttetem wenigen Waſſer über einem Kohl-Feuer / gieſſet ſolchen über die Nüſſe / ſo man zuvor in ein Glaß oder ander ingeleget hat.

Zu einem Pfund Nüß ſolle man drey Viertel Pfund Zucker nehmen / und wann der Zucker warm darüber gegoſſen worden/ ſolle mans offen gedeckt ſtehen laſſen/ biß daß ſie kalt werden.

3. Wie man ſüſſe Kirſchen einmachen ſolle.

ann die erſte Kirſchen anfangen zu zeitigen / und eine ſchöne röthlichte dige Farbe bekommen/ ſo ſuchet man die gröſten/ ſchwartzen und runs/ ſie ſollen aber noch nicht gar reiff ſeyn; Und ſeynd die erſte Früch- die beſte und ſchmackhaffſte; Dann die nachkommende ſeynd jedericher/ und nicht ſo gut/ weil ſie mit den erſten nicht zugleich fortwachſen

beſagte ausgeſuchte Kirſchen wieget man erſtlich ab / druckt ſie herzween Fingern / und ziehet mit der einen Hand den Kern mit dem

Stiehl heraus / das abgezogene wirfft man hernach in Meel-Zucker / zuvor abgewogen seyn solle / man muß aber so viel / als die ausgezogene und Stiehl im Gewicht abziehen / und nimmt man zu einem Pfund K ohne Stein und Stiehl / fünff Viertel eines Pfundes Zucker.

Hernach drucket oder presset man die Kirschen aus durch ein Tuch man den Safft darvon bekommet / und giesset selbige über den Zucker / s eine Pfanne über ein kleines Kohlfeuer / und wann es erkaltet / so giess aus in die Gläserne Schalen oder irrdene Geschirr.

Nota. Will man die Kirschen ordentlich in die Schalen oder G legen / so giesset man so viel Safft darüber / daß sie werden / und lässets ein Tag oder vier unbedeckt stehen / h hernach mit Papier.

Will man den eingemachten Kirschen einen guten Himbeer-Ge machen / so thut man in eine jede Kirsche / an statt des Kerns / eine roth beer / und solle man dieselbige zuvor abwiegen / damit man sich mit dem Gewicht darnach richten könne.

So man aber die Kern und Stiehl an den Kirschen lassen will / man sie zuvor mit einem scharffen Messer ritzen / sonst springen sie auff / m hernach / wie zuvor gelehret worden; Man nimt aber zu einem jeden Pfu ser Kirschen auch ein Pfund Zucker.

4. Wie man Pflaumen einmachen solle.

Pflaumen werden geschälet und ungeschälet eingemacht / und läss ihnen die Stein und Stiehl; die Stiehl aber sollen abgeschabet werden

Die geschälte wirfft man in frisches Wasser. Es sollen aber kein fallene Pflaumen zum Einmachen genommen werden / dann dieselbig entweder gar zu zeitig / oder seynd wurmicht / sie sollen aber vom Ba brochen / und nur die jenige / so eben angefangen sich zu färben / genomme den.

Die jenigen / so man schälet / seynd gemeiniglich die jenige / welche Zeitigung die Haut oder Schale roth wird.

Nota. Wann man sie bey gutem Geschmack behalten will / so ist e samer / daß man dieselbige ungeschälet lasse / damit s Safft desto besser behalten mögen.

Nachdeme man sie nun aus dem Wasser genommen / damit ihr grünlichte Geschmack genommen und ausgezogen worden / so trocknet ab; und thut zu jedem Pfund Pflaumen fünff Viertel-Pfund vom gu brochenen Zucker / mit etwas von dem jenigen Wasser / darinnen die Pfl auffgequillet worden.

ner thut man selbige in ein Kesselein oder Pfanne / und macht ein ge-
Kohlfeurlein darunter / damit der Zucker allgemach schmeltze / und die
n nicht anbrennen / *welches auch bey allen Früchten / so man*
den will / in Acht genommen werden solle.
ann es nun dick genug eingesotten / so hebt mans vom Feuer / und pro-
ie oben gemeldet worden.
chdeme man sie in die Schale thun will / lässet mans zuvor abkühlen /
ekochten Safft wohl abtropffen / hernach legt man sie fein hüpsch gantz
ch in die Schalen / und nach zweyen oder dreyen Tagen lässet man die
ochmaln darvon abtropffen / macht hernach diesen Syrup oder Zu-
ft über dem Feuer wieder warm / und noch einmal gekocht / schüttet ihn
ber Tuch / und lässet den Safft dardurch allenthalben über die Pflau-
uffen in die Schale / biß daß derselbige darüber gehe / und sie bedecke / da-
cht leichtlich faulen oder anlauffen / lässets ferner drey Tage ohnbedeckt
neidet darnach ein rundes Papier / so groß / daß man in der Schale den
mit zudecken könne / und so es nun den Safft angezogen / so legt man
dergleichen saubers Papier darauff / damit das Papier alle Schim-
Feuchte an sich ziehe / und die eingemachte Frucht schön und sauber
verbleiben möge; dann / dafern man dieses unterlassen wolte / würde
eine Haut über dem Safft setzen / und also leichtlich schimmeln / und
machte ungeschmack machen.

Wie man Pfirsing und Abricosen einmachen solle.

ese können geschälet und ungeschälet eingemacht werden / man thut aber
Kern herauß; die gar grüne lässet man ein wenig in Wasser auffquel-
t der grünlichte Geschmack ihnen benommen wird / hebt sie mit einem
n-Löffel herauß / lässets trocknen / thut sie hernach mit etwas Wasser in
en Zucker / und handelt damit / wie mit den Pflaumen.

ota. Man nimt zu jedem Pfund Pfirsing oder Abricosen fünff Vier-
tel-Pfund Zucker.

Wie man ohnzeitige und noch grüne Pfirsing einmachen solle.

an nimt die Pfirsing / wann man noch ein Loch mit einem Holtz oder
rch sie stechen kan / brühet dieselbige in reinem Wasser / und reibt das
it dem Daumen darvon ab; thut sie hernach in warmes Wasser / und
ju / biß daß sie grün werden; nimt hernach so viel Zucker als sie wiegen /
enig Wasser / lässets sieden und schaumets ab / thut die Pfirsing darein /
ets sieden / biß daß man merckt / daß sie gar seynd.

Nota. Auff diese Art kan man auch andere Früchte / so noch
nicht gar zeitig seynd / einmachen.

7. Wie man weisse Pflaumen / Kriechen oder Quet
einmachen solle.

Man nimt zu jedem Pfund weisser Pflaumen ein Pfund fein Zu
den achten Theil einer Maaß lauters Wasser; macht damit einen Sy
schäumet es wohl / nimmts hernach vom Feuer / und wann es fast kalt
so thut man die Pflaumen darein / und lässet sie langsam kochen / u
nach wieder eine Weile vom Feuer / und setzts hernach wieder auff / un
geschwind sieden / so man alsdann vermerckt / daß sie bald gar / so t
sie herauß in die gläserne Schalen / und so sie fast kalt / giesset man den
darüber.

8. Wie man die Quitten einmachen solle.

Erstlich schälet man dieselbige / schneidet sie hernach in Viertheil /
Kernhäuslein darvon / wirfft die Stück in kaltes Wasser / siedet sie als
Wasser / biß daß sie fast gar werden / und thut das Wasser / darein sie g
darvon / giesset ferner weissen Wein daran / lässets vollend gar sieden / bi
fast zerfallen wollen / hebts vom Feuer / lässets abtropffen und trocknen.
selbige hernach mit Zucker-Safft ein / wie oben bey den andern Früchte
ret worden / und nimmt zu jedem Pfund Quitten drey Viertel Pfund
spicket dieselbige mit Zimmet und Nägelein / thuts in eine gläserne Sch
verwahrts an einem trocknen Ort.

Nota. Auff diese Art kan man auch Schlehen einmachen.

9. Wie man unterschiedliche Birn einmachen soll

Man erwählet von den zartesten Birnen / die keine harte Schäl
steinichte Kern in sich haben; diese schälet man so dünn und rein / als imm
lich / und lässet an den kleinsten die Stengel daran / schabet sie zuvor fein
biß auff ihre Härte ab; die kleinen Birn lässet man gantz / die grossen abe
det man in der Mitte den langen Weg von einander / nimt hernach da
hauß herauß / und lässet ein Ende vom Stengel daran.

Nachdeme sie nun geschälet seynd / so wirfft man sie in frisches Wa
mit sie nach dem Schälen nicht schwartz werden; nachdeme man sie nu
nen hat auffquellen / und den grünlichten Geschmack durchs Wasser au
lassen / und also zum Einmachen zugerichtet / so thut man sie auß dem W
legts auff sauber Stroh / oder ein Sieb / daß das Wasser darvon abtro
trocknen könne.

Dann dieses geschehen/ so wiget man dieselbige/ so viel sie nun gewogen/ iget man Zucker darzu/ dieser solle in Grösse der Castanien und ein wa- er gebrockt seyn.

rner thut man die Birn in eine Pfanne/ streuet den gröblichten Zucker und giesset ein wenig Wasser daran/ damit der Zucker desto ehe zergehe nelzen könne/ und die Birn in der Pfannen nicht anbrennen; setzts also Feuer/ und kochets so geschwind/ als man kan/ gleichsam wie eine Sup- lem Sud. Unterdessen aber solle man mit einem Schaum-Löffel die ätig schäumen und werlen.

ta. Man solle aber die Pfanne oder den Kessel mit den Birnen nicht vom Feuer nehmen/ biß daß man vermeynet/ daß es genug ge- kochet seye/ welches man wissen kan/ wann man siehet/ daß im Auffkochen nicht mehr so viel Blasen oder Brodeln macht/ gleichwie im Anfang/ auch wann man etliche Tropffen von diesem Syrup auff einen zinnenen Teller giesset/ daß derselbige dicklicht stehen bleibt.

hdeme es nun nicht fliesset/ so hebt mans vom Feuer/ giesset es in ein ir- hirr auß/ setzts an einen saubern Ort/ da kein Staub ist/ und lässets ohn- ehen/ damit die Feuchtigkeit sich darvon ziehen möge/ und die Birn- ere Früchte den Zucker desto besser an sich nehmen könne. Man kan hirr ein wenig schrög stellen/ damit man/ so etwan noch Wasser darinn/ bnehmen könne.

dlich thut man die Birn wieder in die Pfanne oder vorigen Kessel/ ie darinnen um/ und da es nöthig/ kan man sie noch einmal kochen/ und twas kalt werden lassen/ ehe man sie in die Geschirre außschüttet/ wor- n sie verwahren will/ lässet sie alsdann ein Tag vier oder fünff stehen/ mn dieselbige noch einige Feuchtigkeit haben/ man selbige abtropffen. as Geschirr verwahret man alsdann mit einem darüber gebundenen

10. Wie man die Aepffel einmachen solle.

ese werden eingemacht/ wie die Birn/ nur daß man gar wenig Zucker men solle/ weil sie gar Meelicht seynd/ und keinen grossen Geschmack

11. Schleen gantz grün einzumachen.

an nimt frische Schleen/ zerstichts mit einem Messer an zwey oder / brühet sie/ gleichwie oben die Pfirsing/ nimt hernach so viel Zucker- gen/ und macht einen Syrup mit ein wenig Wasser/ thut die Schleen d lässets sieden/ biß daß sie gar seynd/ und der Syrup dick genug ist.

12. Mispeln einzumachen.

Man nimt Mispeln/ wann sie am besten gewachsen seynd/und sch
so dünn/als immer müglich/ zersticht sie hernach mit einem Messer/ und
sie ein wenig/daß sie mittelmässig mürb werden/ trocknet sie alsdann mit
Tuch/ thut hernach so viel Zucker darzu/ daß man dieselbige damit bedecke
ne/ lässets damit langsam einsieden / und den Zucker wohl annehmen; t
alsdann in ein irden Geschirr/ und lässets biß auff den nechsten Tag stehe
nach wieder über das Feuer eine halbe Stund lang/alsdann abgenomme
abtropffen lassen/ thut hernach Aepffel-Wasser eine halbe Maaß zu dem
rup/ und ein Viertel-Pfund frischen Zucker/und damit gesotten/ biß daß
ein Gallert wird/ letzlich in einem Glaß oder andern saubern irden Gesch
wahret.

13. Wie man Citronen-Schalen in Zucker ein-machen solle.

Man nimt einen grossen schönen frischen Citronen-Apffel / schneide
selbigen nach der Länge in sechs oder acht Theil / oder aber macht Stück
auß / daß jedes ohngefehr zween queer Finger breit seye; Von diesen St
thut man das Marck und die Kerne fleissig herauß/und legt die Schalen
Tage lang in frisches Wasser/ so man täglich daran/und das alte darvon g
solle / so lang / biß man keine Bitterkeit im Wasser mehr schmäckt / und
alle außgezogen hat; so es nun genug / und die Schalen schön we
chend und durchsichtig / auch gelind worden/ so siedet man selbige über
sanfften Kohlfeuer / also daß sie fein zart mürb werden / so lang / biß das
selbige mit einer Nadel sanfft durchstechen könne/thut sie alsdann auß dem
ser / und lässets trocknen auff einem saubern Tuch / nimmt hernach
dem Pfund dieser Schalen anderthalb Pfund Zucker und ein Nössel
ser/ macht darauß einen Syrup / und lässet die Schalen darinn sieden / bi
sie gantz klar seynd.

14. Wie man Pomerantzen-Schalen in Zucker auf e andere Art einmachen solle.

Man nimt schöne frische Pomerantzen / macht sechs oder auffs n
sie vier Stücke nach der Länge darauß: nimmt hernach die Kern un
Marck darvon / und wirfft die Schalen in frisches Wasser / darein zum
eine gute Handvoll Saltz geworffen / lässets also in diesem Wasser di
terkeit außziehen / und vier und zwantzig Stund lang drüber stehen /
nach dieses Saltzwasser abgegossen / und ander frisches Wasser (ohne e
darüber gegossen / und dieses continuiret neun Täge lang / jedes Tages

nd das alte hinweg geschüttet. Nachdem nun die Bitterkeit genug-
zogen / so lässet man diese Schalen ferner in gutem Brunnen-Was-
und probiert es mit einer Nadel / ob sie weich genug seynd / hebt es
m Feuer / und mit einem Schaum-Löffel heraus in kaltes Wasser
nd abkühlen lassen / aus diesem ferner auff ein saubers Tuch heraus
d trocknen lassen; Thut alsdann die trockene Schalen in ein Glä-
irr / so viel als man hat / und giesset den Syrup vom Zucker darüber.
van nach dem Einmachen wässerig werden solte / muß mans ab-
d zu rechter Dicke ferner einsieden / und wieder darüber giessen / wel-
stätig auch bey allen andern eingemachten Sachen in Acht zu neh-

ronen oder Pomerantzen in Zucker einzumachen / daß sie die Art eines Candir-Zuckers in sich haben.

n nimmt Citronen oder Pomerantzen / schneidet sie entzwey; Oder
n will / so kan man selbige wol gantz lassen / will man sie derowegen
/ so macht man unten am Boden ein Löchlein darein / damit man
k und die Kern heraus nehmen könne ; legt selbige hernach neun
in frisches Wasser / also daß alle Tage das alte hinweg gegossen / und
darüber komme / biß daß keine Bitterkeit mehr zu verspüren; Nach
et man dieselbige in unterschiedlichen Wassern / so lang / biß daß man
h-halm dardurch stecken kan / so seynd sie recht und mürb genug.
mt man zu jedem Pfund Citronen-Schalen ein Pfund feinen Zu-
n Quart Wasser / macht damit einen Syrup / und lässet in demsel-
Citronen-Schalen eine Weile sieden / setzt selbige alsdann / wann sie
n / auff eine Seite / ohngefehr fünff oder sechs Tage lang / und thut
fund Citronen ein Pfund Zucker / schüttet selbigen in den Syrup /
ie Citronen nochmaln damit / biß daß sie recht klar werden / nimmt
itronen heraus / und lässet den Syrup sieden.

llerhand Wurtzel-Gewächs einzumachen. ie man Pastetenach in Zucker einmachen solle.

nimmt die schönsten Wurtzeln / schabet dieselbige / thuts hernach
denen Topff mit warmen Wasser / lässets über dem Feuer ein wenig
lich so lang / biß daß sie lind und weich werden: Schüttet es hernach
he aus / lässets abtropffen / alsdann mit einem leinen Tuch abge-

r so schneidet man die Wurtzeln in Scheiblein / oder Schnitzlein /
gies-

giesset rothen Wein (wann nemlich die Wurtzeln rothe Rüben seynd) und nimmt zu jedem Pfund der Rüben oder Wurtzeln zwölff Loth Zimmet und Nägelein: Zu weissen oder gelben Pastenachen aber weissen Wein.

2. Mannstreu-Wurtzeln einmachen.

Man nimmt die Wurtzeln / so frisch gesamlet seyn sollen / die keithen haben / wäscht selbige rein ab / thut sie in siedheiß Wasser / lässets gantz mürb werden / wäschet sie ferner in zwey oder drey Wassern ab / urnet sie mit einem saubern Tuch / hernach so man sie zierlich haben will / tet man sie / oder drehet sie / wie mans haben will / nimmt hernach zwe viel Zucker / als die Wurtzeln wiegen; Zu dem halben Theil dieses nimt man ein gutes Rosen-wasser / so viel vonnöthen seyn wird / und au gemeines Wasser / macht darmit einen Syrup / thut die Wurtzeln dar nachdeme sie mürb worden / und klar / so netzt man den übrigen halbe Zucker mit Rosen-wasser / und kocht es gleichwie oben bey dem Candire ret worden / thut die Wurtzeln darein / siedet und schüttelt sie / so lang u biß daß sie kalt und gleichsam trocken werden / legts hernach auff Papie wann sie trocken / in eine Büchsen verwahret.

Nota. Auff diese Art kan man auch andere Sachen einmach candiren.

3. Alant-Wurtzeln in Zucker.

Wann die Alant-Wurtzel im Herbst oder Mertz gegraben wird wäscht und schabt man sie wol / schneidet derselben Sprossen ab / und zu ben geschnitten / siedet sie in Wasser / und wann es gesotten / so giest ma und anders Wasser darüber / lässets abermal sieden / damit alles Bittere komme / und sie wol mürb und weich werden / giesset hernach das Wa und legt sie auff ein trocken Tuch / und drey Tag an die Sonne / thuts a in ein verglästes Geschirr / und so viel Zucker darauff / daß sie bedeckt werd sets sieden / daß sie nicht zu hart werden. Wann sie nun 24. Stund also ge haben / so seyhet man den Zucker ab / und giesset ihn wieder laulicht dara lässet ihn mit den Wurtzeln nochmaln kochen / und dieses so lang / biß d Feuchtigkeit mehr auffkommet.

3. Von Stauden- oder Hecken-Gewächs machi in Zucker nachfolgende Sachen.

1. Johannes-Träublein einzumachen.

Man nimmt ein halb Pfund schönen Zucker / läutert dense

Wasser/ und einem Weiß vom Ey/ so neu geleget seyn solle/ lässet es
/ biß daß ein wenig dicklicht wird / und am Löffel herab spinnet / und
e an einem Faden haugen bleibet; Thut alsdann daran ein Pfund Jo-
Träublein / lässet es mit einander wol einsieden / biß fein dick wird;
s alsdann vom Feuer gehoben / und ein wenig erkaltet/ so giesset man
n das Geschirr/wann man sie verwahren will/lässet es etliche Tage of-
/hernach zugedeckt / und verwahret/ wie oben bey andern Sachen/ so
gemacht/erinnert worden.

ota. Auff diese Weise macht man auch Erbseln ein.

Erbseln in Zucker/ohne Kern/ einzumachen.

an nimmt Erbseln/so viel man will/thut die Kerne heraus/und thut die
n eine gläserne Schalen / hernach Meel-Zucker daran / so viel vonnö-
ret es mit einem höltzernen Schäufelein drey Wochen alle Tage um/
s recht gut.

tichel-beeren zierlich einzumachen/ daß sie außsehen wie Hopffen.

an lieset die schönsten und grösten Stichelbeeren aus/schneidet sie oben/
en Butzen haben/ Creutz-weiß auff/ nimmt mit einem kleinen spitzigen
den Samen daraus / darnach nimt man Dorn von einem Hagen-
sauber geschabt seyn solle / steckt erstlich von den kleinsten / hernach im-
sere daran/also/daß ohngefehr sieben oder acht an einen Dorn gesteckt
d außsehen wie Hopffen; Man solle aber zuvor so viel Zucker abwie-
schwer die außgenommene Stichel-beere mit einander seynd/ netzet den
it Wasser / kocht und schäumet ihn ab / thut hernach die angesteckte
der Stichel-beere darein / lässet sie so lang sieden/ biß daß sie schön klar
z werden/thut sie heraus in Geschirr/oder Gläser/ und schüttet die Zu-
he darüber/so zuvor ein wenig gesotten hat.

Stichel-beeren/wann sie noch grün seyn/gantz einzumachen.

an nimmt völlig-gewachsene grüne Stichel-beeren/wieget so viel ab/
einmachen will/hernach dreymal so viel Zucker/ als sie wiegen/nimmt
imlich Wasser / daß der Zucker darinn zerschmeltzen kan / über dem
uer/macht daraus einen Syrup/ und lässet es kochen/ schüttet also die
beeren darein / und abermal gekocht / nimmt es hernach vom Feuer/
lässet es drey Tage lang zugedeckt stehen; Lässet es alsdann wieder sieden/
er drey Tage zugedeckt/ ferner zum dritten mal gekocht/ außgegossen/
ahret.

5. Hindbeern einzumachen.

Man lieset die schönsten und saubersten aus / wieget dieselbige / hernach auch so viel Zucker / als sie wiegen / netzet es mit Wasser.

6. Hagen-butten einzumachen.

Diese werden nach der Länge in der Mitte von einander geschnitten / den Butzen hinweg genommen / hernach außgekörnet / und das Beltzichte ausgeschnitten / darzu kan man auch so viel Zucker nehmen / als die Außgewiegen / damit handeln / wie oben gelehret worden.

Nota. Weil man meistentheil die Hagen-butten in Honig pflegt zu machen / als hat die Hauß-Mutter in nachfolgenden Stücken / so von Honig eingemacht werden sollen / fernere Nachricht zu sehen.

4. Von Blumen und Blüthe.

1. Rosen in Zucker einzumachen.

Rosen-Zucker wird auff vielerley Weise / vornemlich aber nachfolgender Gestalt gemacht:

Man nimt die Knöpffe von guten Rosen / bey schönem trockenen Wetter / schneidet unten das Gelbe / biß an die gefarbte Blätter / mit einer Scheeren von hinweg / thut den Samen aus den Blättern / und hackt das übrige fein / wieget es ab / thut hernach zu jedem Pfund dieser gehackten Rosen-Blätter zwey Pfund rein-gestossenen Zucker / dieses wol unter einander vermischt / und in ein Glaß gethan / an die Sonne gestellet / und also gleichsam distillieren lassen / biß daß es genug ist.

Auff eine andere Art.

Man nimt Feld-Rosen / schneidet das Gelbe von den Leib-farben Blättern unten ab / hackt es hernach gantz klein / und wieget das Gehackte ab / nun dieses gewogen / so viel nimmt man auch weissen geläuterten Zucker / denselbigen gantz klein / und thut alles zusammen in einen Kessel / oder Geschirr / und lässet es über einem kleinen Kohl-Feuer mit stätigem rühren / so dick / als man vermeinet / biß daß es genug seye / schüttet es in eine Schüssel aus / und verwahret es / wie oben bey andern eingemachten Sachen gemeldet worden.

Oder:

Man stösset rothe Rosen und Zucker / eines so viel / als das andere / zusammen / und setzet es hernach an die Sonne / lässet es so lang stehen / biß daß man vermeinet / es seye genug / und verwahret es.

2. Ge-

2. Blaue Violen in Zucker einzumachen.

n werden in Zucker eingemacht / wie oben von den Rosen gelehret
emlich / man nimt im Mertzen die schönsten Violen in ihrer besten
i sie erst auffgangen / und sehr lieblich riechen / pflücket sie an den Stie-
/ daß nichts Grünes daran bleibe / hackt es hernach auff einem sau-
und wieget sie ab / nimt ferner zweymal so viel Zucker / als das Abge-
ischet es wohl unter die gehackte Violen / thut alles in ein groß Zu-
macht es oben zu / stellet es an die Sonne.

3. Buretsch oder Boragen in Zucker.

nimt von den blauen Boragen-Blumen / oder Blühe / schneidet
Scheerlein / oder zopfft mit der Hand die schwartzen Butzen darvon:
dieselbige / und zerstösset sie in einem gläsernen oder steinernen Mör-
n höltzernen Stössel / und thut unter 8. Loth der gestossenen Bora-
en drey Vierling eines Pfundes gestossenen Zucker / mischet es wohl
nder / setzet es im Glaß verdeckt an die Sonne / und rühret es

4. Ochsenzungen-Blümlein in Zucker.

nzungen-Blühe / oder deroselben Blümlein / solle man bey trockenem
ann sie am schönsten blühen / sammlen / und so man will / kan man das
en darvon abschneiden / im übrigen selbige hacken / und mit so viel Zu-
Boragen / einmachen.

Von Conserven.

1. Eine Conserve von Violen.

sammlet / nach Belieben / ein halbes Pfund der schönsten wohl-rie-
uen Mertz-Violen / thut die Stiele / und alles Grüne / darvon /
ieselbige in einem steinernen Mörsel / mit einem höltzernen Stössel /
man 4. oder 6. Loth Candir-Zucker / wohl durch einander im Stossen
nimt es also auß dem Mörsel auff ein weisses Papier / und wieget sie
zu / so viel / als sie gewogen / feinen Zucker: Den Zucker lässet man
einen Candir-Zucker / schüttet die Violen darein / lässet es ein oder
it einander auffsieden / rühret es wohl um / kühlet es hernach mit ei-
n Messer / oder silbernen Löffel / lässet es vom Feuer / und wann es we-
och kalt / so verwahret man es.

n Violen-Conserven hat die Hauß-Mutter noch umständigern fernern Bericht in Acht zu nehmen:

nimt von den schönen wohl-riechenden blauen Mertz-Violen

nur die blauen Blätlein / zermalmet dieselbige in einem steinernen Mö einem höltzernen Stössel / so läng / biß daß man kein Blätlein darinnen kan; Unterdessen lässet man es in einer Pfanne / über einem kleinen Kohlf Zucker auffquellen; Auffs meiste aber nimt man hierzu vier Pfund / z nigsten aber nur ein Pfund Zucker. Zu den vier Pfund Zucker giesset viel Wasser / daß damit der Zucker allenthalben möge gefeuchtet werden zet also die Pfanne / mit dem angefeuchten Zucker / auff ein kleines angli des Feuerlein / und lässet also den Zucker darauff schmeltzen.

Wann nun der Zucker anfänget auffzuquellen und zu schäumen / man den Schaum mit einem höltzernen Löffel ab / und rühret denselbig um / also / daß er überall gar werde.

Nota. Man solle aber das Feuer mehrentheils hinter die Pfanne m damit man den Schaum / so mehrentheils hinten bey dem an der Pfannen auffquillet / desto leichter abnehmen könne.

Wann der Zucker genugsam abgeschäumet / so schieret man alles mitten unter die Pfanne / lässet es sieden / biß daß der Zucker vom Löffel f wie oben bey dem Candiren gelehret worden.

Oder aber / wann man nach dem Umrühren den Löffel auffziehet / u abfallende Tropffen sich krümmen / wie eine Schnecke.

Oder / wann der Zucker wohl eingesotten / und nicht in der Mitte a sondern auch auff den Seiten auffbrodelt / so ist derselbige hierzu genug und gesotten.

Diesem nach nimmt man den Zucker vom Feuer / und lässet ihn v gröste Hitz erkühlen / thut alsdann die zermalmete Violen auff einen Ho in die Pfanne / und nur eine Seiten derselbigen / druckt sie allgemach mit höltzernen Löffel unter den Zucker / rühret es also ferner durch einander / und schwind als man kan / biß daß sich die Hitze geleget / welches man mercket / es nicht mehr auffbrodelt / alsdann hat sich die Feuchtigkeit in den Viol theilet.

Nota. Zu vier Pfund Zucker nimt man ohngefehr so viel zerstossene len / als etwan die Grösse einer Kindes-Faust von zehen ren / oder ein paar kleine Ballen.

Nachdeme es nun besagter massen gesotten / und die gröste Hitze v ist / so hebt man solches mit einem silbernen Löffel auß der Pfanne auff tr Papier / in Form oder Grösse eines Reichs-Thalers.

Oder: Man schneidet es in der Pfanne / wie lange Schnitten; J chem nimt man es auff den Rücken eines Löffels / daß es außsiehet wie M

ro

ö unten hohl seynd; Es muß aber der Zucker schon ziemlich kalt seyn / nufft es über den Löffel ab.

Wann zuletzt der Zucker an der Pfanne rings-herum sich anhänget / und anfänget hart zu werden / also / daß man denselbigen nicht wohl mehr / wie zuvor / außnehmen kan; So solle man an den Enden herum nur etliche Tropffen Wasser darein fallen lassen / hernach ein wenig zum Feuer gehalten / biß daß es sich allenthalben mit dem Löffel wieder ablösen lässet; Das Abgelöste scharret man zusammen / und macht es / wie voriges / nach Belieben. Es wird aber das Letzte nicht so sauber und schön von Farben / als wie das Erste außsehen; Kan man derowegen selbiges von dem vorigen absondern / und allein thun / und nach Belieben brauchen.

übrigen hat die Hauß-Mutter noch ferner nachfolgende Hand-Griff mercken:

Wann die außgegossene Conserve auff dem Papier sich anhänget / so an einen breiten zinnernen Teller / oder anders Blech / ein wenig warm / alsobald ab.

Daß sie sich nicht anhängen / so nimt man sie also warm auß dem Papfang auß.

Die Conserven muß man an einem warmen Ort machen; Dann die et nicht darzu.

Der Tisch / worauff man sie macht / solle fein sauber und nicht fett seyn. Das Papier ingleichen solle fein weiß / sauber und trocken seyn.

Eine trockene Rosen-Conserve zu machen.

n nimmt gantz auffgethane Rosen / thut das gelbe und grüne darboben gesagt worden / und trocknet hernach die Blätter in papiermützeln; Nachdeme sie nun genugsam dürr worden / so thut man sie inernen Mörsel / so oben mit einem Deckel zugedeckt seyn solle / stösset Pulver mit einem Stössel / so unten herum mit einem ledernen Sack . So es nun fein rein gestossen / siebet man solche durch ein härenes rwahret es hernach in trockenen Schachteln / daß es seine Farbe be-

man alsdann diese Conserve machen will / so nimmt man acht Loth Rosen-Pulver / thut es in eine weisse steinerne Schüssel; Ferner in ein Glaß den Safft von einer Citronen / lässet es eine Weile darin / daß es sich setzet und kläret / das jenige / so vom Safft klar wor-

den/ giesset man ab über vorbesagtes Rosen-Pulver in die Schüssel/ und es mit einem saubern höltzernen Löffel wohl um/ so bekommt es seine vori be wieder.

Unterdessen schmeltzet man zwey Pfund Zucker/ daß derselbige zu se bührenden Consistentz und Dicke werde/ wie oben gelehret worden. Ne der Zucker vom Feuer genommen/ und nicht mehr prodelt/ so thut man gemachte Rosen-Pulver auff die eine Seite in die Pfanne / vermenget mächlich mit dem Zucker/ und macht also die Conserve fertig und gar.

Nota. Will man diese Conserve zierlich/ wie oben bey den Violen worden/ auß der Pfanne nehmen/ und formiren/ kan biges auch mit einem umgekehrten Löffel / und dessen R verrichten / so bleibet es unten hohl / und kan man es a cken Papier legen.

Die curiose Hauß-Mutter hat auch ferner in Acht zu nehmen / da Rosen-Blätter/ oder das Pulver darvon/ nicht zu sehr mit dem Citronen anfeuchte/ ehe man es in den Zucker thut; dann auff solche Weise wird es versieden/ weil der Citronen-Safft ohne das mehr/ als was anders/ den fett macht; muß man es derowegen nur solcher Gestalt anfeuchten / als man es mit der Hand/ wie einen Ballen/ machen könne.

Je frischer diese Conserve/ je schöner von Farb wird sie seyn/ die schö be aber verbleibet nicht länger/ dann vier biß fünff Tage.

Wann man von dieser Conserve Biscuiten machen will/ so giesset auß der Pfanne in papierne Pfannen / so werden sie gantz voll kleiner Bl wie ein glänzendes Eyß stehen; Das übrige / so man auß der Pfannen außnimt/ kan man zu Macronen machen.

4. Eine Conserve von Pomerantzen-Blühe zu machen.

Man nimt ohngefehr einen ziemlichen Busch Pomerantzen-Bl hackt selbige klein/ thut sie alsobald in Citronen-Saft/ sonst werden sie sc darzu nimt man alsdann zwey Pfund Zucker / druckt aber das Gehack wohl auß/ damit desto weniger Wasser unter den Zucker komme/ hande darmit/ wie zuvor bey den Rosen gesagt worden.

5. Eine Conserve von Pomerantzen zu machen

Man nimt Pomerantzen / schabet das Gelbe darvon in warm Wasser / sonsten wird es schwartz; Setzet es hernach auff das Feuer in Wasser / biß solches die Bitterkeit herauß ziehe / man muß aber stät Wasser darüber schütten/ biß daß man keinen bittern Geschmack mehr

druckt man es durch ein sauber Tuch aus / daß das Wasser darvon
Das Geschabte / so in dem Tuch bleibet / thut man in eine silberne
/ indeme es trocknet / so wendet man es stätig um / sonsten hänget es
an der Schüssel an / und dieses continuiret man / biß daß alles tro-

terdessen lässet man Zucker zu einer Conserve sieden / thut vorige getrock-
nerantzen-Schalen darzu / rühret es allenthalben fein wol durch einan-

ota. So man dieser Conserve einen noch bessern Geschmack machen will / so giesset man nur Pomerantzen- oder Citronen-Safft darunter / und rühret es wol durch einander.

einem Pfund Zucker nimt man der geschabten Schalen so viel / als et-
Hand-Ballen groß. Des Saffts aber so viel / als man will / nach Gut-
jedoch daß man darmit den Zucker nicht gar zu naß mache / oder zu viel
; Man giesset es alsdann auß / in papierne Pfannen / schneidet und for-
uff einem Löffel / wie oben gelehret worden.

6. Eine Citronen-Conserve.

iese wird auch auff vorige Weise / wie die von Pomerantzen gemacht ;
/ man schabet auch das Gelbe / biß auff das Fleisch / von den Citronen /
Wasser darüber / biß daß es nicht mehr bitter ist / und lässet es trocknen /
Pomerantzen / thut es hernach in den Zucker / darzu noch ein wenig Citro-
fft / lässet es also wol gerühret zu rechter Dicke werden / nimt es heraus /
net es / wie oben zum öfftern gesagt worden.

ota. Etliche machen auch Citronen-Conserven nur von dem Safft allein / darzu nehmen sie keine Schalen ; Diese Conserven aber seynd nicht so gut / als vorige / sondern werden sehr sauer / und haben keinen so guten Geschmack / als die jenige / wo die Schalen darunter kommen.

7. Eine gute Citronen-Biscuit zu machen.

an lässet Zucker zu einer dicken Conserve sieden / thut hernach das ge-
elbe von der Citronen darein / wie oben darvon gesagt worden ; Ferner
nan ein wenig Citronen-Safft / und geschlageues Weise vom Ey dar-
on bläset es sich hernach fein schön auff.

achdem man nun den Zucker auff das Papier außgegossen / so thut man
Kohlen auff eine eiserne Schauffel / hält selbige über den Zucker / so blä-
e Conserve darvon auff. Da sie nun warm ist / schneidet von denselbigen
n / solche werden inwendig schön hohl / löchericht / und leicht seyn.

8. Eine

8. Eine Conserve von weisen oder rothen Himbeer

Von den Himbeeren druckt man den Safft gantz gelind aus / ret denselbigen in einem Glaß / und lässet das Dicke gleichsam als ein darvon zu Boden setzen.

Hernach schmeltzet man Zucker zu einer dicken Conserve / und gie gen Safft nach Belieben darein / als man vermeinet / daß der Zucker le ge / und nicht zu wässerig darvon werde / giesset es alsdann in papierne aus / und schneidet sie / wie man sie haben will.

Nota. Auff solche Weise kan man auch von Granaten / Wein- Johannes-beeren und Schlehen / liebliche Conserven Will man den Conserven / so von rothem Safft gefä sollen / einen lieblichen Geschmack geben / so lässet Safft nur durch ein papiernes Krämer-Häußlein in cker tropffen / und also denselbigen / biß zu seiner Dick den / und auff diese Weise kan man viel Safft in de thun / daß derselbige ihnen nicht schadet.

9. Eine Pistachsen-Conserve zu machen.

Man schälet die Pistachsen in warmen Wasser / wie die Mandel hernach dieselbige in einem steinernen Mörsel / und befeuchtet sie mit Pe tzen-Blumen-Wasser / sonsten geben die Pistachsen Oel von sich; Hern man es auff einer Seiten in die Pfanne / worinnen man den Zucker ges hat / wie oben schon zum öfftern gesagt worden / rühret es alsdann alles w einander / und so man es wol-riechend haben will / thut man Muscus u ber / so mit gar feinem Zucker zerrieben / und durch ein härenes Sieb ge darunter / macht selbiges ferner wie die vorige.

Will man Conserven von allerhand trockenen confitirten Früch chen / als: Von Abricosen / Pfirsing / Kirschen / Pomerantzen / Citro grünen Citronen-Schalen / oder dergleichen.

So zerschneidet man nun dieselbige in kleine Läplein / oder gew und wirfft selbige in den Conserven-Zucker / so recht gekocht seyn solle / es wol durch einander / so bekommt es den Geschmack von unterschi Früchten / und wird angenehm / man formet es auch wie obige / nach ben.

Nota. Wie man allerhand schöne Conserven / von Bildern u ren / machen könne / hat die Hauß-Mutter in der XII. lung dieser Claß fernere Nachricht zu ersehen.

10. Eine Conserve von Roßmarin-Blumen.

an nimmt die Blumen/wann sie noch frisch und gut seynd/wieget die-/ thut hernach zu jeder Untz Blumen drey Untzen Zucker-Candi/ stöß-urcheinander/und verwahret es.

Von Zelten.

1. Manus Christi Zeltlein machen.

lan nimmt Zimmet-wasser/ siedet es auff einer Glut mit Zucker in ei-nen/und nachdeme es wol gesotten/ treibt mans mit einem Löffel wol ander / giesset hernach die Zeltlein auff ein Zinnen Blat/ so zuvor ge-solle.

2. Rosen-Wasser Zeltlein.

ese werden wie die vorige gemacht/nur daß man/ an statt des Zimmet-das Rosen-wasser nimmt/und hernach das Meel von gestossenen und ten Perlein darein gerühret.

3. Gute Krafft-Zeltlein.

an nimmt ein Loth Violen-wurtzel/läutert hernach ein Pfund Zucker r Jsopen-wasser/lässets eine weile sieden/rühret die Viol-wurtzel dar-sset es auff eine zinnerne Blatten/oder glatten Marmorstein/zu Zelt-Grösse nach Belieben.

Weisse Zucker-Zeltlein/so man Krebs-Aeuglein nennet/zu machen.

an nimmt schönen weissen Zucker.
Zucker-Candi/1. Loth.
Zucker-Beni/ana.
Viol-wurtz/ und
Tragant/jedes 1. Quintlein.

iese Stücke sollen alle wol gestossen seyn / hernach zusammen in einen ethan/und Rosen-wasser daran gegossen / jedoch nicht zu viel / daß es ünne werde/einen Löffel voll nach dem andern / das alles zwo Stun-unter einander gestossen; Je länger mans stosset/ je besser sie werden. ts hernach wie Krebs-Aeuglein/säet Krafft oder Stärck-Meel auff ei-gen Papier/und legt die Krebs-Aeuglein darauff/lässets auff einem O-nen/ thut es hernach in ein Sieb/ rädet das Meel wieder darvon / und ts.

5. Kräfftige Zimmet-Zeltlein.

Man nimt ausgelesenen Zimmet / 1. Loth.
Zucker / 7. Loth.

Den Zucker siedet man mit Rosen-Wasser / und wann er genug gesott so rühret man zuletzt den Zimmet darein / und formieret die Zeltlein na lieben daraus.

6. Gute Gewürtzte-Zeltlein zu machen.

Man nimmt Zimmet / 1. Loth.
Ingber / 1. und ein halb Loth.
Nägelein / 1. Quint.
Muscatnuß / und
Muscat-Blühe / jedes 1. und ein halb Quintlein.
Zucker / 1. und ein halb Pfund.

Den Zucker siedet man / wie offt gesagt / und mischet hernach vorbeschri Gewürtz darein / und machet Zeltlein daraus.

7. Gute Krafft-Zeltlein.

Man nimmt Benzoi / 1. Loth.
Paradiß-Holtz / 1. und ein halb Quintlein.
Bisem / 1. Gran.
Feinen Zucker / 7. Loth.

Stösset jedes Stück besonder / und siedet hernach den Zucker mit La Wasser / machet Zeltlein darvon.

8. Zeltlein wie Krebs-Augen zu machen.

Man nimmt Krafft-Meel / 2. Loth.
Violen-Wurtz / 1. und ein halb Loth.
Tragant / 1. Quint.
Bisem / 3. Gran.
Gemeinen Zucker / ein Vierling.
Zucker-Candi / auch so viel / machts / wie oben bey den Aeuglein gelehret worden.

9. Gute Confect-Zeltlein für Gäste zu machen.

Man nimmt rothe Garten-Rosen-Knöpffe / eine Handvoll / und ze dieselbige / zerstösset es in einem steinern Mörsel / wie ein Brey; nimt nach Citronat auch so viel / als ein Viertel von einer Birn / und drey D ingleichem Pistachi oder Ziren-Nüßlein / 1. Handvoll. Diese zerschneid gewürffelt. Ferner:

Zimmet/ 1. Loth.
Muscat-Blühe/ auch so viel.
Stärck-Meel/ 1. Loth.
Zucker/ 2. Pfund.

ucker läutert man mit Rosen-Wasser/ rührt hernach obige Stück dar- macht die Zeltlein groß und klein zum Confect darvon/ nach Be-

Von unterschiedlichen Syrupen.

1. Ein guter Violen-Syrup.

Man nimt Violen/ pflücket sie sauber ab/ und schneidet das Weisse unten /hernach nimt man zu jeder Untz Violen/ zwey Untz oder vier Loth Was- ßet die abgepflückte Violen in dem Wasser auff warmer Aschen so lang/ man siehet/ daß das Wasser so blau als die Violen/ alsdann werden die weiß/ so nimt man hernach zu jedem Quart vier Pfund feines Zuckers/ mit einander zu einem Syrup sieden/ verwahrts.

Auf eine andere Art.

Man nimmt eine Wurtzel der wohlriechenden Violen in ihrer besten e/ thut dieselbige in eine zinnerne Kanne/ oder steinern Krug/ giesset Wasser darüber/ lässets von sechs biß acht Stunden lang darüber stehen/ hernach die Blumen auß/ und thut selbige; macht ferner das Wasser warm/ und schüttet es/ wie zuvor/ über andere frische Violen/ und die- tinuiret oder wiederholet man offt/ biß daß das Wasser schön blau/ wie /den Geschmack und Krafft der Violen völlig an sich nimt. Hernach man/ so schwer das Wasser wiegt/ feinen Zucker/ siedet es miteinander n dicken Syrup/ welchen man auff einem zinnernen Teller oder glatten probieren kan; wann es nun recht gemacht/ so verwahret man diesen in einem engen wohlverstopfften Glaß/ es hält sich lang/ und blei-

2. Einen Rosen-Syrup zu machen.

Dieser Syrup wird/ wie der vorige/ gemacht/ nemlich/ man nimt von nsten purpurfarben Rosen die Blätter/ schneidet das Weisse darvon/ es zusammen in eine zinnerne Kannen/ Fläsch/ oder steinern Krug/ hernach siedheiß Wasser darüber/ lässets also 6. biß 8. Stund lang biß daß das Wasser die Farbe auß den Blättern genug außgezo- /ballet selbige mit den Händen wohl auß/ und macht voriges Was- ier heiß/ und andere frische Rosen-Blätter darein/ darmit wieder ge-

handelt/ wie mit den vorigen/ so lang und viel/ biß daß man vermeynt ge haben / und das Wasser schön Purpurfarb worden; seyhet es ab / und zu Pfund Wasser nimt man ein Pfund Zucker / siedet es zu einem Syrup oben gesagt.

3. Einen guten Syrup von Nägelein-Blumen.

Man nimt schöne wohl-riechende Nägelein-Blumen/ schneidet unt Weisse von den Blättern ab/ nimt hernach so viel Zucker/ als sie wiegen/ set den Zucker gantz rein / darnach thut man den zerstossenen Zucker i Spanischen Krug / also daß der Boden des Krugs bedecket werde / hern Blätter auch eine Lage darauff/ und also ferner Zucker und Blätter/ je ein das andere/ biß daß alles darein; verstopfft hernach den Krug wohl zu/ u denselbigen in siedend Wasser: wann man nun vermeynet / daß die Kra Nägelein-Blätter genugsam in den Zucker sich gezogen/ so seyhet man es und lässets hernach über einem gelinden Kohl-Feuer zu rechter Dicke chen.

Nota. Auff diese Weise kan man auch von allen andern wohl-riech Kräutern und Blumen einen Syrup machen / so viel b als wann man denselbigen auff eine andere Manier mac

4. Einen kräfftigen Syrup von Boragen zu mache

Man nimt ein Pfund Boragen Safft / und ein halb Maaß Me Safft / lässets in einem Töpffen sieden / und wann das Gröbste von dem auffsteigt / so thut man das Weisse von zweyen Eyern wohl geklopfft i oder vier Löffel-voll Rosen-Wasser darzu; wann man nun siehet / da Wasser von den Eyern will hart werden / so giesset man ein wenig Wein darein/ und wann es siedet/ so schäumet man es wohl ab/ seyhet es hernach einen härenen Beutel / und setzet das Durchgeseyhete wieder über das nimt ferner ein Pfund Zucker darzu/ lässets also dick genug zu einem Syr kochen; man solle auch ein wenig Saffran darein thun.

5. Einen Syrup von Saurampffer.

Man nimmt von den schönsten grünen und fetten Blättern des Saurampffers im Jahr/ absonderlich von deme/ so man selbsten im Gar pflantzet hat/ stösset selbigen in einem steinern Mörsel / presset hernach den wohl auß in ein Glaß oder verglästes Geschirr. So viel man demnach nem Syrup haben will/ thut maus in ein Geschirr/ setzets auff ein schnelles lässets einen Wall oder zwey thun / und setzets wieder vom Feuer / s det und läutert es sich / und wird so klar / als ein Wasser / dieses seyhet me

rch ein Tuch/ und wiegt den Safft ab/ und thut so viel Zucker darzu/ läs-
emächlich zu einem Syrup einsieden.

6. Einen Syrup von Pappeln zu machen.

Man nimt zwey Untz Pappel-Wurtzeln:

Graßwurtzeln/ ; ; }
Spargen/ ; ; ; }
Süßholtz/ ; ; ; } jedes ein halbe Untz.
Grosse Rosinen außgekörnt/ }
Die Spitzen von Garten- und Hasen-Pappeln.
S. Peterskraut/ ; ; ; ; }
Welsch Bibernell/ ; ; ; ; }
Wegerich/ ; ; ; ; ; ; } jedes 1. Untz.
Frauenhaar/ weiß oder schwartz/ }
Roths Zucker-Erbsen. ; ; }
Der vier grössern/ und ; ; }
der vier kleinern kalten Saamen/ } jedes 3. Quintlein.

lle kocht man in sechs Pfund klarem Wasser/ so lang/ biß daß noch vier
übrig verbleiben: seyhet es hernach durch/ kochets mit vier Pfund weis-
cker zu einem Syrup.

Einen Syrup von Venus- oder Frauenhaar.

Man nimt zwölff Loth Frauenhaar.
Süßholtz geschabt/ und in kleine Stücklein zerschnitten/ 1.
Untz/ oder 2. Loth.

weichet man zusammen 24. Stunden lang in 4. Nössel Röhrwasser/
hernach über ein gutes Feuer/ lässets einsieden/ biß auff ein Quart; zu die-
nt man ferner zwey Pfund geläuterten Zucker/ lässets mit einander auff
gelinden Kohlfeuer zu einem Syrup einsieden/ und offt abschäumen/ daß
n klar werde.

8. Einen Syrup von Rüben.

Man nimt die beste Steck-Rüben/ schälet und kocht sie in einem saubern
alsdann nimt man den klaren Safft mit so viel feinem Zucker/ und
u einem Syrup.

9. Einen Syrup von Süßholtz.

Man nimt acht Loth Süßholtz/ sauber geschabt/ und wohl gerieben.
Frauen- oder Venus-Haar/ 2. Loth.
Aniß/ und
Fenchel-Saamen/ jedes 1. Loth.

Dieses alles weichet man in vier Nössel Regen- oder Brunnen-Wasser ei
halben Tag lang ein/lässets hernach halb einsieden/nimt alsdann ein Pfund
nen Zucker/kocht alles mit einander zu einem dicken Syrup.

10. Ein Syrup von weissem Andorn.

Man nimt weissen Andorn/ 2. Handvoll.
Haselwurtz/ 1. Handvoll.
Poley.
Ackermüntz/jedes auch 1. Handvoll.
Süßholtz/ 2. Drachma.
Feigen/ 1. Loth.
Lange Rosinen auch so viel/die Körner außgenommen.
Pflaumen-Körner.
Aniß.
Fenchel/jedes 1. und ein Viertheil Untz.

Dieses alles siedet man in einem Stübchen reinem Wasser/biß daß es einsi
auff drey Nössel; zwinget es durch ein sauber Tuch / und lässets mit vier Pf
Zucker zu einem dicken Syrup einsieden.

11. Ein Syrup von Lungenkraut.

Man nimt Lungenkraut/so an den Eychbäumen wächset.
Welsche Salbey.
Hyssop.
Haselwurtzel.
Frauenhaar.
Scabiosenkraut.
Weiß Andorn/jedes 1. Handvoll / ferner
Süßholtz klein geschabt/ 2. Untz oder 4. Loth.
Aniß-Saamen/ auch so viel
Lange Rosinen/die Körner außgenomen/1. und ein halb

Alles zusammen in einen saubern Hafen gethan / mit vier Nössel Brun
Wasser / über Nacht zugedeckt und eingeweichet / hernach über dem Feue
auff den halben Theil einköchen lassen / und abgesiehen / und zu jedem N
dieses Saffts nimt man ein Pfund Zucker / und lässets zu einem S
sieden.

Von Säfften.

1. Ein Safft von Süßholtz.

Man nimmt Süßholtz ein Pfund / rein-geschabt / schneidet es in kl
gewürffelte Stücklein / trocknet es in einem Ofen / und zerstössets in ei
N

thut solches Zerstossene hernach in einen steinern Krug / oder sauber
s zuvor nicht gebrauchet worden ; Ferner thut man

Haselwurtz.

Scabiosenkraut.

Isop und ander Wasser darzu / daß solches vier quer Finger
das Süßholtz hergehe / setzt hernach den steinern Krug wol zugestopfft
Kessel voll Wasser / bestopfft denselbigen rund herumb voll Heu / daß er
ser nicht umfallen könne; lässet solchen vier Stunden lang in siedendem
stehen / und dieses thut man acht Tage / zehen Tage nach einander; dar-
et mans durch eine Schüssel / und setzet die Schüssel auch über sieden-
sser / lässets ein wenig evaporiren oder einbrodeln / thut alsdann darzu
d weisen Zucker-Candi fein gestossen.

Einen guten Quitten-safft auff unterschiedliche Art zu machen.

an nimmt gute frische Quitten / schälet dieselbige / und reibt sie auff ei-
b-Eisen / presset hernach den Safft auff einer Hand-Presse aus / lässet
durch einen leinen Sack lauffen / und läutern / wie einen klaren Tranck ;
thut man zu dem durchgelauffenen Safft gestossenen Zucker / und siedet
nander / gleichwie man den Zucker läutert: Zu einem Stübichen dieses
en Saffts nimt man alsdann das Weise von fünff Eyern / rühret es
ander / und lässets allgemach damit sieden / und wann es anfängt in die
steigen / so nimt man das Feuer vom Kessel hinweg / lässets also über
einen Feuer stehen / daß es immer allgemach siede / hernach thut man in
te des Kessels das Weisse vom Ey ein wenig hinweg / daß man den
hen könne / wann alsdann derselbige anfängt Blasen zu gewinnen / so
an ihn gemächlich noch ein wenig sieden / hebts hernach vom Feuer / und
es nicht / lässets stehen / biß daß es kalt wird.

Weiter nimt man ein weises wüllen Tuch / macht daraus einen Sack / wie
leinen gewesen / schüttet den Safft samt dem Schaum in den wüllen
lässet denselbigen in ein sauber Gefäß ablauffen / diß behält man.

as geriebene von den Quitten / worvon man den Safft ausgepresset
eibet man mit den Händen gantz klein / thuts in einen verglästen Hafen /
wieder Wasser darüber / setzt es zum Feuer / lässets noch einmal kochen /
set es auffs allersäuberst und härteste aus / diß giebt einen dicken Safft /
erwahret man besonders.

Dann man nun den Safft will absieden / so nimmt man von dem er-
afft / der mit Zucker gesotten ist / ohngefehr drey Häfelein voll / thuts

in

in ein Meſſingen Becken/ je gröſſer/ je beſſer / ſetzt es übers Feuer / und gleichwie ein Fleiſch ſieden / wann es alsdann anfängt dicklicht zu werde nimmt man ein Häfelein von dem letzten Safft auff einmal / und ſchü ins Becken zu dem vorigen Safft/weil er über dem Feuer ſtehet/ rühret einem höltzernen Löffel/läſſets ſo lang ſieden/biß daß es ſeine rechte Dicke l met. Oder

Auff eine andere Art.

Man reibet gute geſchälte Quitten auff einem Reib-Eiſen/zwingts ein Tuch/thuts in ein Meſſinges Keſſelein übers Feuer/ läſſets ſieden/u ſäumt es/ darzu thut man halb ſo viel Zucker / als dieſes Quitten-Saf läſſets mit einander zur Dicke über einem ſanfften Kohlfeuer kochen.

3. Johannes-Träublein-Safft zu machen.

Man preſſet unter einer Preſſe Johannes-Träublein aus / wigt h den Safft/zu dieſem Safft jedes Pfund nimmt man zwey Pfund geſto Zucker/ſtellet es offt an die Sonne/läſſets ſo lang/als man will/ darinn rührt es offt umb/ſo bleibt dieſer Safft friſch Jahr und Tage.

4. Einen guten Roſen-Safft zu machen.

Man nimmt der ſchönſten Leib-farben Roſen / wann die Knö halb / bey nahe ein tauſend Stück / zopffet hernach die Blätter fein ſaub und ſäubert ſie auffs fleiſſigſte / zerreibt auch einen Knopff nach dem a unter den Händen / damit ſelbiger ſich weiter öffne / und alſo das n Waſſer beſſer durchdringen möge/hernach thut man die Roſen in einen ſen irrdenen vergläſten Krug / läſſet hernach Brunnen-waſſer / ſo viel v then / ſieden / und ſchüttet alſo das ſiedende Waſſer über die Roſen Krug / rührt es wol umb mit einem Holtz/ damit es ſich mit dem Waſſ vermenge. Nachdeme nun die Roſen bedecket / ſo läſſet man ſelbige vi zwantzig Stund lang erbeitzen/ ſchüttet hernach alles in einen Keſſel / zwey oder drey Wall thun/ und ſeyhet die Brühe durch / druckts auffs ſte aus / ſo viel als immer müglich unter einer Preſſe / oder zwiſchen z Höltzern/alſo daß nichts mehr übrig bleibt/als die trockene weiſſe Roſen Brühe aber wird riechen wie ein Roſen-waſſer / und die Blätter wie ein Wein.

Ferner / das abgeſiehene oder durchgedruckte Waſſer gieſſet man groſſes ſaubers Glaß / ſo hierzu tauglich iſt / hierzu thut man noch fün dert abgezopffte Roſen/wie zuvor/ alles in einen Krug ; Nimmt vorige he / und machts über einem Feuer warm / biß daß es ſchier anfängt zu gieſſet es in den Krug über die Roſenblätter ; Dafern nun diß Waſſer genug wäre / ſo muß man ein wenig anders ſiedendes Waſſer darüber g

es aues/wie zuvor/vier und zwantzig Stunden beitzen laſſen; Hernach
an es ein wenig/ ſeyhet es durch/ druckt es auff das ſtärckſte aus/ und ſo
geſiehen iſt/ſo rühret man zu 36. Loth dieſes Waſſers ein Pfund Zucker/
ker leget man alſo ungeläutert in die Brühe / und ſiedet denſelben ſo
iß es die Dicke eines Syrups / ſo nicht zu viel geſotten / überkommt.
veil die Roſen nicht gar ohne einzeln Schleim ſeyn / ſo machen ſie den
etwas dick.

II. Vom Einmachen in Honig.

Ceil man bey den Confect-Sachen nicht nur allein den Zucker / ſondern
onig zu faſt vielerley Sachen / ſo wol zur Ergötzlichkeit / als Artzney/
und nöthig/im Gebrauch hat; Als haben wir der Hauß-Mutter/von
lung und Güte des Honigs/oben in der XXII. Claß / und derſelben Ab-
z/ſub Num. VIII. in etwas Anleitung gegeben. Im übrigen iſt zu un-
orhaben noch ferner zu wiſſen vonnöthen:

Von der Natur und Eigenſchafft des Honigs.
. Wie man den Honig läutern ſolle.
I. Die Prob.

nbelangend die Natur und Eigenſchafft des Honigs; So iſt
ge hitzig und trocken im andern Grad; hat die Art/ daß er abſtergirt und
; Befördert den Harn; Iſt eine Artzney der Bruſt; Reiniget alle
gänge/ und bekommt den kalten Phlegmatiſchen Complexionen und al-
en wol: Iſt zu allen Speiſen bequem / und giebet ein gut und löblich
ent, erwärmet den Magen/und beweget den Stuhlgang.
ingegen iſt der Honig dem Gedärm / wegen vieler Bläſten / ſchädlich/
delt ſich leichtlich in Gall; Verſtopffet Leber und Miltz; Erreget das
Giebet Urſach zum Grimmen / und ſo man deſſen viel roh gebrauchet/
cht er den Huſten; Iſt dem Haupt ſchädlich / und verfinſtert den Ver-
at man derowegen folgendes vonnöthen:

Wie man den Honig läutern/ corrigiren und zurichten ſolle.

Den Honig/ſo man zu Confect-Sachen/einzumachen/oder in der Küchen
en will / ſolle zuvor auff nachfolgende Weiſe geläutert und zugerichtet
:

Erſtlich/ man nimmt den Honig / thut ſelbigen in einen meſſingen oder
nen Keſſel/ſchüttet hernach halb ſo viel Waſſer daran/und läſſet es wol
einander ſieden auff einem Kohlfeuerlein/ verſchäumet denſelbigen ſtätig/

biß daß das Wasser einsiedet / seyhet ihn alsdann durch ein reines zartes lenes Tuch.

Sonsten nimt man auch das Weisse von einem Ey / klopffet selbiges schüttet hernach ein wenig Wasser daran / thut selbiges in den Honig / und schäumet es / lässet es kalt werden / nachdem es durchgesiehen worden.

Will man den Honig ohne Feuer schäumen / so besser / als vorig solle / so thut man den Honig in ein weites verglästes Geschirr / deckt dense fleissig zu / über den dritten oder vierdten Tag deckt man solchen wieder au nimt den Schaum oben mit einem Löffel herab / so wird es besser / wie ob meldet.

III. Die Probe des Honigs betreffend / haben wir bereits dre der XXII. Claß darvon etwas Anweisung gethan / vornemlich aber solle bige zu unserm Vorhaben schön durchsichtig / Gold-farb und glatt seyn / a man denselbigen über sich ziehet / einen feinen langen Faden machen / der ander verbleibet / und im Fallen kein Geräusche giebet.

Nachdem nun der Honig / vorbesagter Lehr nach / gereiniget und gelä so werden in demselbigen / so wol zur Küchen / als Artzney / vornemlich fo Sachen eingemacht:

1. Quitten in Honig einzumachen.

Man nimmt der allerschönsten und zeitigsten Quitten / nicht fris dem Baum / sondern die ein wenig gelegen seynd / schneidet hernach jede in Theile / als 4. 5. 6. je nachdem die Quitte groß / das Steinichte und den thut man heraus / die geschnittene Stücke thut man alsdann in einen K giesset klares Wasser darüber / und setzet es zum Feuer / lässet es so lang sie biß daß sie weich / giesset also das Wasser darvon / leget die Stücklein au sauber Papier / besteckt dieselbige mit Nägelein / Zimmet / Muscat-Blüh Citronen-Schnitze / alsdann ferner in geschäumten Honig / so zu rechter gesotten / eingemacht.

Nota. Man macht auch bißweiln unter die Quitten wol-zeitige C hen / lässet sie mit einander sieden / giebet gar ein gutes und liches Confect / darzu thut man auch voriges Gewürtz / s gesund / und gut zum Magen.

2. Weichseln in Honig einzumachen.

Man nimmt Honig / nachdem man viel oder wenig einzumachen im lens hat / thut darzu ein wenig Wasser / lässet es mit einander sieden / biß d ein wenig dicklicht wird / säumet es im Sieden wol ab / thut hernach die zopffte Weichseln in ein Fäßlein / und schüttet den geläuterten Honig (so erkaltet seyn solle /) daran / lässet es also stehen / biß daß man es braucht.

Auff diese Art kan man auch Johannes-Träublein und Erbseln einmachen / man darff sie aber nicht abzopffen; Die Erbseln muß man in dem Glaß / oder Büchse / worinnen man sie einmachen will / fein auff einander drucken / hernach erst die Brühe darüber giessen.

3. Grünen Imber einzumachen.

an nimt den besten / schönen / weissen Imber / so viel / als man will / macht eine Lauge von Wein-Trüsen-Aschen / schüttet dieselbige über den Imber ihn so lang darinnen weichen / biß daß man die obere Haut darvon abn. Wann man demnach die Haut abgezogen / muß man denselbigen nigen / und alle Neben-Zäserlein darvon thun / giesset alsdann frische darüber / lässet es so lang stehen / biß daß der Imber weich genug wird / em die Lauge scharff ist / man soll es aber nicht gar zu weich werden lasen verlieret der Imber seine Krafft / und darmit gar verderbet / darumb n fleissig darauff Achtung geben / offt probiren / und etliche Zähen von r schneiden / und besehen / ob es genugsam durchgeweichet ist; Wann es ug geweichet / so muß man mit einem scharffen subtilen Feder-Messer harte Aederlein innwendig im Imber durchstechen und abschneiden / da Imber fein mürb werde. Nachdem er nun also gebeitzet / und durchist / so giesset man die Lauge ab / und wäschet den Imber wohl in frischem / also / daß man die Lauge daran nicht mehr spüren könne / derowegen denselbigen auch wohl über Nacht im frischen Wasser liegen lassen / und ns gemächlich abgewaschen / damit die Imber-Zähe / wegen des Durch / nicht von einander falle / noch zerbrochen werden möge / dieses kan zween y Tage lang nach einander geschehen / wie gesagt / biß daß man die Lauin gar nicht mehr verspüret / und das Wasser nicht mehr glatt nach der ist.

erner trocknet man die abgewaschene Imber-Zähen auff einem härenen macht alsdann von Zucker / oder halb Honig und Zucker / einen Syrup / efallen / giesset denselbigen über den Imber / und verwahret es.

a. Wann etwan der Syrup über dem Imber anfänget gar dünn zu werden / nachdem derselbige noch viel Feuchte auß dem Imber außgezogen / so giest man alles wieder von dem Imber in eine Pfanne / lässet es ferner zu rechter und genugsamer Dicke einsieden / giesset es also wieder darüber / und verwahret es in einer zinnernen Büchse / oder grossem Zucker-Glaß.

Wie man den Calmus in Honig einmachen solle.

Man sucht von Calmus die schönsten und frischesten Würtzlein auß /

siedet dieselbige über einem sanfften Kohlfeuerlein mit frischem Wasser/so biß daß ihnen die Bitterkeit und der starcke Geschmack vergehet / schabet nach mit einem scharffen Messerlein / schneidet es ferner zu kleinen Stü nach Belieben/thut selbige ferner in sauber frisches Wasser/lässet über dem noch einen Wall darüber gehen / und trocknet sie auff einem Tuch oder Sieb / nachdeme sie nun trocken / so macht man einen Syrup darüber vo nig/ oder halb Honig/und halb Zucker.

5. Wie man Bibernellen-Wurtzeln in Honig einmachen solle.

Man nimt der besten und geschlachtesten Wurtzeln / schneidet selbige beliebter Grösse/und spaltet sie von einander/ lässet sie auch im frischen W beitzen / oder aber sieden / biß daß sie lind und mürb werden / wie zuvor vo Calmus gesagt ist. Nachdem sie nun genug und getrocknet worden/ so n man einen Syrup von Honig darüber/lässet es auch mit einander sieden/bi es dick genug wird.

6. Wie man Muscat-Nüsse in Honig einmachen solle

Man sucht die schwereſten und frischesten Muscat-Nüsse auß / lässe selbige in einer Weid-oder Trüsen-Aschen so lang beitzen / biß daß sie mil lind werden. Man solle aber dieselbige nicht gar zu sehr verwaschen / dan ihren Geschmack und Geruch behalten mögen. Welches auch von dem Ir Calmus / ꝛc. solle verstanden werden. Nachdem sie nun mild und weich den/so nimt man sie auß der Laugen/ schabet das obere Häutlein herab/uni schet sie mit einem Wasser / leget sie auch in ein ander frisches Wasser / so l biß daß man die Lauge wieder außgezogen hat. Nachdem sie nun auf Wasser genommen / und auff einem leinenen Tuch getrocknet / so s man den Syrup von Zucker und Honig darüber / und so derselbige zu wä wird/ schüttet man solchen ab / und siedet ihn zu rechter Dicke/ wie oben ge worden.

7. Wie man Quitten in Honig einmachen solle auf eine sonderbare Art.

Man nimt der schönsten und zeitigsten Quitten / die eine Weile gel und nicht gleich frisch vom Baum kommen / schneidet eine jegliche in vier / oder mehr Theile/je nachdem dieselbige groß seynd/ thut die Kerne und da nichte darvon. Die Quitten-Stücke thut man in einen Hafen / un spreisset denselbigen / also / daß / wann man ihn umstürtzet / daß die Qu Stücke nicht herauß fallen können. Ferner nimt man einen andern H der ein wenig weiter seye / als der vorige / füllet diesen mit siedendem W

voll/ und stürtzet den andern mit den Quitten darauff/ stellet die beyde Hä-
uff einen Dreyfuß überein Kohlfeuer / und lässet also das Wasser im un-
Hafen wohl sieden / so werden die Quitten im obern Hafen gantz weich
nild/ und nicht so wässerig / als wann man solche mit Wasser sieden lässet.
dem sie nun mittelmässig weich/ so nimt man sie auß / und lässet sie auff ei-
aubern Tuch trocknen / hernach mit Zimmet und Nägelein gespickt / und
verschäumten Honig/ so zu rechter Dicke gesotten/ darüber gegossen/ und
ingemacht.

ota. Wann man unter diese Quitten auch rohe Nespeln/ und wohl-zei-
tige Schlehen mit einander einmacht / so giebet es ein liebli-
ches Confect.

Wie man Welsche Nüsse in Honig einmachen solle.

Die Welsche Nüsse sollen um S. Johannis-Tage vom Baum gebro-
hernach mit einem spitzigen Holtz Creutzweiß durchstochen werden; Leget sel-
lsdann in frisches Wasser ein- oder zehen Tage/ giebet denselbigen täglich
s Wasser/ und schüttet das alte hinweg/ damit von den Nüssen alle Bit-
möge außgezogen werden; Ferner thut man selbige in einen Kessel / oder
s Geschirr/ lässet sie über dem Feuer fein gemächlich sieden/ damit sie gelind
ürb werden. Man solle aber gute Achtung darauff geben/ damit selbige
zar versieden/ und zu einem Brey werden. Nachdem sie nun genug gesot-
o thut man sie auß dem Wasser vom Feuer / lässet sie auff einem saubern
trocknen/ und bestecket selbige mit Zimet/ Nägelein/ Pomerantzen-Scha-
id dergleichen/ macht hernach einen Syrup von Honig/ und lässet selbigen
ter Dicke werden/ und giesset ihn darüber/ und beschweret dieselbige/ daß
er dem Syrup bedeckt werden.

ota. Dafern die Nüsse den Syrup / nach dem Einmachen/ etwan zu
dünne oder wässericht machen / so muß man selbigen abgiessen/
von neuem wieder zur rechten Dicke einsieden lassen / und also
wieder darüber giessen/ wie oben zum öfftern angezeiget worden.
Will man die Nüsse nicht mit Gewürtz bestecken / so zerstösset
man das Gewürtz/ und vermischet es unter den warmen Honig/
ist also dieses fast kräfftiger/ als voriges.

VIII. Von wohl-riechenden Sachen.

1. Perfurmirte eckichte Küchlein zu machen.

Man nimt zwölff Gran grauen Ambra/ und sechs Gran Biesem/ und zer-
selbiges mit Zucker-Scheiblein/ wältzet es in dünne Küchlein/ und schnei-
wie Diamanten / oder macht sie rund zu Kugeln; damit kan man eine
ß Wein perfurmiren.

2. Wohl-riechendes Confect zu machen.

Man nimmt zu einem Pfund feinen gestossenen Zucker schön wei Stärck-Meel acht Loth; Macht alsdann Tragant an mit Zimmet- oder R sen-Wasser / vermenget selbiges mit dem Zucker und Meel zu einem Taig/ t darzu so viel Biesem / als man will / macht auß dem Taig allerley Confe Form nach Belieben.

3. Macaronen zu machen.

Man nimt zu einem Pfund feinen Zucker ein Pfund der besten Mand weichet dieselbige in kaltes Wasser / so lang / biß daß sie sich schälen las Nachdem sie nun geschälet/und alles Unreine darvon hinweg gethan ist/zer set man dieselbige in einem steinernen Mörsel mit ein wenig Rosen-Wasser/t sie hernach in eine Schüssel mit dem Zucker / setzet es über ein gelindes K feuer/und rühret es stätig/biß daß es abstehe von dem Boden der Schüssel/ thut darzu zween Gran Biesem/und kocht sie also.

4. Wie man die schönen grossen Biesem-Kugeln machen solle.

Man nimt ein Loth schönen weissen Tragant / giesset darüber vier L Brunnen-Wasser / lässet es über Nacht weichen; Des andern Tages dr oder zwinget man den Tragant durch ein saubers Tuch/stösset denselbigen z nem Taig mit schönen zerstossenen Zucker ziemlich starck und hart auß / herr macht man Kugeln darauß/nach Belieben/und wann man selbige in der H fein glatt gewälgert hat/so wältzet man sie in einen Schachtel-Deckel/und l selbige hin-und wieder lauffen / und solches fast eine Stunde lang / biß da gantz hart gemacht werden / sonsten bekommen sie Flecken. Ehe man abe Kugeln darauß macht / so nimt man zween Gran Biesem / reibet selbige i nem Mörsel gantz klein und zart/ und vermischet solches unter den Zucker/l es also drey Tage lang auff einem Blech trocknen.

Nota. So man Coriander darein haben will / so steckt man es mit ei Höltzlein hinein/vermacht das Loch/und lässet es wieder uml fen / biß daß es rund wird. Im übrigen wird die verstän Künstlerin dieser Confect-Sachen / auß besagten wenigen / wohl-riechenden Zucker-Wercken / schon wissen ein und an so zu Verhütung vieler Weitläufftigkeit hierinn nicht bes ben / und mit Fleiß unterlassen worden / zu verfertigen.

IX.

IX. Von allerley Zucker-Gebackens.

Unterschiedliche Arten von Marcipan-Taigen.

Man nimt zwey Pfund schöne Mandeln/ leget selbige so lang in laulicht / biß daß sie sich schälen lassen / hernach stösset man dieselbige in einem en Mörsel / mit ein wenig Rosen-Wasser ; Nimt ferner anderthalb Zucker / fein rein durchgesiebet / und wann die Mandeln zum Taig fein stossen seynd / so nimmt man sie auß dem Mörsel / und knetet den Taig mit ein wenig durchgesiebten Zucker / und lässet es eine Stund lang ste- es kalt werde / wältzet hernach den Taig gantz dünn / gleichwie man den Taig zu machen pfleget / schneidet nach einem Teller / oder andern runden en / denselbigen ab / und macht einen Rand darum / und füget ihn zusam- etzet es auff einen Kuchen-Boden / und bäckt es : Nachdem es nun geba- so nimt man solches auß dem Ofen / und bestreichet es mit Rosen-Was- er und Weiß von Ey / rühret alles wohl durch einander / und besprützet iner Bürsten / setzet es hernach wieder in den Ofen / und / so man mercket / bestrichene Weisse auffgehet / und hoch auffsteiget / so nimt man solches / und setzet es auff ein langes Stück Marcipan / der erst unlängst geba- rden : In der Mitte des Marcipans stecket man allerley Zuckerwerck / et es also ferner mit Gold auff ein geschlagen Eyerweiß.

2. Eine andere Art eines Marcipan-Taiges.

Man nimt zu einem Viertel eines Pfundes gestossener Mandeln vier Loth stossenen guten Zucker / mit Eyerklar angerieben / rühret es unter die n / aber das eine muß ziemlich dick seyn / daß es nicht kan vom Löffel ab- würcket es mit einem gestossenen Zucker gantz wohl ab / daß man selbi- rmen drucken kan / und lässet es bey dem Ofen trocknen.

3. Marcipan auf eine andere Art.

Man nimmt drey Viertel-Pfund süsse Mandeln / leget selbige über n frisches Brunnen-Wasser / schälet und stösset sie klein in einem steinernen Mörsel / besprenget selbiges unter währendem Stossen biß- mit ein wenig Rosen-Wasser / dann darvon bleiben sie schön weiß / son- den sie von ihrem Oel gelb ; Ferner zerstosset 2. Pfund schönen weissen nter die Mandeln / nimt hernach eine runde Form / oder Teller / leget solcher Grösse eine Oblate / auff diese streichet man den Marcipan / der Taig mit einem nassen Messer / so dick / als man will / setzet es in einen Ofen / oder Pasteten-Pfannen / und weil es bäckt / besprenget mit Zucker / oder mit ein wenig Rosen-Wasser / darunter viel Zucker

vermi-

vermischet worden / netzet in diesem vermischten Wasser eine Feder / u
streichet den Marcipan offt darmit.

Nota. Man nimt auch wol zu einem Pfund Zucker nur 8. Loth
deln / giebet einen wolgeschmackte Marcipan.

4. Macaronen zu machen.

Man nimmt zu einem Pfund feinem Zucker ein Pfund der beste
Mandeln / weichet dieselbige in kaltes Wasser ein / und schälet sie nimm
Unreine darvon zerstösset selbige zu einem völligen Taig in einem steinerne
bern Mörsel / mit ein wenig Rosen-wasser: Thut sie hernach in eine S
mit dem Zucker / setzet sie über Kohlen / rühret es umb / biß es rein abstehe vo
Boden der Schüssel / thut darzu zwey Gran Biesem / so man will / bäckt
Oblaten.

5. Auff eine andere Art.

Man nimmt zu einem Pfund frischer / süsser / geschälter Mandeln /
Pfund Zucker / macht es mit Zimmet und Rosen-wasser zu einem Tai
träget solchen Taig auff Oblaten / in Form ablang-gespitzter Wecklein / od
derer Form / nach Belieben / bäckt hernach selbige in einem Ofen / oder
nen.

Nota. So man diese Macaronen gar aut haben will / so nimmt
an statt des Zuckers Manus-Christi-Täfelein / und ma
darmit an.

6. Macaronen auff Welsche Art zu machen.

Man nimmt der süssen und rein-geschabten Mandeln ein Pfund / z
schet dieselbige wol in einem steinernen Mörsel / thut darunter ein halbes
feinen Zucker / unter währendem Stossen benetzet man solche mit Rosen
ser / damit sie nicht gelb / oder ölicht werden. Aus diesem Taig macht m
nach feine kleine ablange Wecklein / auff Ostien-Blätter formiret / und bä
bige in einem Ofen; Nachdeme sie nun halb gebacken seynd / so nimmt m
stossenen Zucker / knettet denselbigen mit Eyer-weiß / und ein wenig Pon
tzen-Safft / und macht selbiges wol weich; Nachdeme nun das Gebacke
gar ist / so hebet man solches aus dem Ofen heraus / und streichet ein wen
cker mit einer Feder darauff / schiebet es wieder in den Ofen / daß es eine Fa
komme / und bäckt es also gar.

Nota. So man des Zuckers zu viel nimmt / so wird es gar taigi
gantz unlieblich / und unlustig zu essen. Will man die
Mangel eines Ofens / nur in einer Stuben / oder auff
Küchen-Heerd backen / so macht man ein eisernes K

Schäufflein glüend / fähret also sittiglich darüber / damit es nicht berühret oder verbrennet werde / so lang und viel / biß daß man siehet / daß es sich schön genug gefärbet hat / und nachdeme es auff einer Seiten recht / so wendet mans auff die andere / machts ebenmässig / wie zuvor / und auff diese Weise ist es besser / als wann sie im Ofen gebacken worden / da sie sonsten offt nach Rauch schmecken.

7. Zucker-Hippen zu machen.

Man nimmt schönen weissen gestossenen und rein-gesiebten Zucker / maselbigen zu einem Taig mit Tragant / so in Rosen-wasser eingeweirden / in solcher Dicke / als man die Hippen haben will / wircket es auff saubern Tisch mit Zucker-Meel / daß es nicht anklebe / formiert hernach dem runden Holtz die Hippen / lässet selbige auff einem saubern Papier in Sieb in einer warmen Stuben trocknen. Will man diese Hippen schön und wol-riechend haben / so thut man in das Wasser / womit man den Taig anmacht / ein wenig Bisem / und so mans will von Zimmet haben / so nim zu zween Theil Zucker ein Theil gestossenen und gerädenen Zimmet / solches mit dem Tragant zu einem Taig / und formet es über die Hippen / wie gesagt worden.

Wie man schöne Zucker-Lebküchlein machen solle.

Man nimmt zu drey Pfund Mellis-Zucker ein Pfund Honig / und darzu und Rosen-wasser; Thut alles zusammen in ein Messing Kesselein / lässt ein Kohlfeuer fein sittiglich zergehen / und verschäumet es fleissig / thut folgende Stück darunter; nemlich:

Gestossenen Zimmet / 6. Loth.
Muscat-Nuß und Imber / jedes 1. und ein halb Loth.
Pfeffer / 2. Loth.
schön weiß Meel / 6. Pfund / oder so viel / als vonnöthen ist.

Das knettet man fleissig zu einem Taig gantz steiff / machet Küchlein darso groß als man will / und druckts auff Formen / bäcket es hernach auff dem in einem Ofen / so nicht zu heiß seyn solle / und vergüldet dieselbige.

9. Auff eine andere Art Leb-küchlein von guten Specereyen.

Man nimmt zu 8. Pfund Mellis-Zucker.
schönen Honig / 2. Maaß.
Pomerantzen-Schalen und zerschnitten Citronat / jedes 1. (Loth.
Muscat-Nuß / 4. Loth.

Nägelein/zwey und ein halb Loth.
Cardomümlein/ 2. Loth.
Pfeffer/3. Loth.
Ingber/6. Loth.
gestossene Zimmet/ 10. Loth.

Giesset darüber eine halbe Maaß guten weissen Wein / lässet es zergehen rühret die besagte Stück nach einander fleissig darinn / macht es hernach ner Bachmultern mit schönem weissen Meel zu einem rechten Taig/ und cket denselbigen wol aus; von diesem Taig wigt man hernach zu 6. oder then ab/ formirt es in den Mödeln/ und bäckts in einem Ofen auff Bre wie oben gedacht worden/und so sie aus dem Ofen gehaben/so bräunet m selbige/so man will/mit Honig-wasser/ so gar dünn seyn solle.

10. Lebküchlein von Zucker.

Man nimmt Canari-Zucker/2. Pfund/zerlässet solchen mit Rose ser über einem Kohl-feuer/ wann derselbige alsdann anfängt zu sieden/ u Probe hat/so wir oben beschrieben/so hebt mans vom Feuer/und knettet d ter so viel weisses Meel/biß daß es ein steiffer Taig wird / und mengt da ferner nachfolgende Stück:

Gestossenen Zimmet/ 4. Loth.
Muscat-Nuß/2. Loth.
Nägelein/ 1. Loth.
Pfeffer/halb Loth.
Ingber/3. Loth.

Macht und formet die Küchlein/nach belieben/daraus/ und bäcket selbig oben gelehret worden.

11. Gute Lebküchlein auff eine andere art.

Man nimmt zu zwey Pfunden guten Zuckers/schönen Honigs eine Maaß/lässet den Honig in einem Hafen/über einem Kohlfeuerlein / ein auffkochen/rühret hernach den Zucker darein/ und lässets mit einander f mach sieden/und gibt wol Achtung darauff/daß solches nicht anbrenne/n berlauffe/thut ferner folgende Species darein/nemlich:

Gestossenen weissen Pfeffer/halb Loth.
Ingber/5. Loth.
Muscat-Nuß/4. Loth.
Nägelein/und
Cardomümlein/jedes 1. Loth.
Gröblich zerstossenen Zimmet/6. Loth.

ues mit schönem weissen Meel zu einem Taig geknetten / und darauß
lein zu 8. oder 20. Lothen abgewogen und gebacken.

12. Mandel-Gebackens auf Marcypan Art zu machen.

an nimt ein Pfund abgezogene Mandeln / zerreibt selbige in einem stei-
örsel / thut hernach in ein Messinges Kesselein des schönsten Zuckers ein
g eines Pfundes / setzets über ein Kohlfeur / und schuttet daran ein wenig
Brunnen-Wasser und Rosen-Wasser / auch das Weisse von einem
gten Ey / wie oben bey der Läuterung des Zuckers gelehret worden; thut
Mandeln in den Zucker / und röstet sie / biß daß sie wohl trocken werden /
t in der Pfanne anligen / das jenige aber / so sich anlegt / schabet man mit
Messer ab / hebts vom Feuer; Diesen gerösten Taig / so man auß der Pfan-
streicht man hernach auf Oblaten / und bäcket es in einer Tarten-Pfan-
emach / nimt hernach das Weisse von einem neugelegten Ey / zerklopfft
wohl / thut darein des allerweissesten Zuckers / und ein wenig Rosen-
/ und wann das Gebackens in der Pfanne wohl erwärmet ist / so be-
nans mit einer Feder / so wird es schön weiß.

13. Voriges auf eine andere Art.

Man nimt zwey Pfund abgezogene Mandeln / reibt selbige gantz klein in
einern Mörsel / röstet es / wie zuvor gesagt / in einer Messingen Pfannen /
hernach darauß einen Taig / formt und schneidet denselbigen nach Be-
nd bäckts in einer Tarten-Pfanne fein gemächlich.

14. Eine andere Manier eines Marcypan-Taigs.

Man nimt zu einem Pfund abgezogener frischen Mandel ein halbes
schönen weissen Zucker / so in wohlriechendem Rosen-Wasser zergangen
sset alles miteinander zu einem zarten Taig / streicht hernach denselbigen
laten / und bäckts in einer Tarten-Pfanne fein sittsam. Nimt alsdann
eisse von einem Ey / zerklopffts gar wohl / thut darzu Zucker und Rosen-
/ bestreichet das Gebackens / wann es wohl warm / damit ein mal oder
wird es schön weiß.

15. Auf eine andere Weise mit durchgeschnittenen Mödeln.

Man nimmt zwey Pfund abgezogene Mandeln / zerreibt selbige gantz
östet sie in einem Messingen Pfännlein über einem Kohlfeuer / wälgerts
mit einem Walgerhöltzlein zu feinen Zeltlein / schneidet oder druckt

selbige durch Mödel von Papier oder andern Formen auß/ nach Gefall
selbige/ wie bereits gelehret worden.

16. Wie man schönes Eyß auff die Marcypan / Z
Brödlein/ Macaronen oder Mandel-Tarten machen solle.

Man nimt das Weisse von einem neu-gelegten Ey / thut ein klei
Rosen-Wasser daran / hernach in ein klein höltzernes Schüsselein/ mit
lerweissesten Zucker/ so man haben kan/ mit einem höltzernen Löffel ein da
rühret / fast eine gute halbe Stunde lang; dann / je länger es gerühret
weisser es ist: nachdeme es nun gerühret worden/ streicht mans ohngefe
Messer-rücken dick auff das Gebackens/ und lässets noch eine Weile in d
ten-Pfanne erschwitzen/ nur oben eine Glut darauff.

Nota. So man das Eyß will gefärbt haben/ so nimt man zu dem
blauen Violen-Safft/ so neu gesotten seyn solle. Zu dem
Weichseln oder Erbseln-Safft. Und zu dem grün/ Saf
Zu dem gelben/ Saffran.

17. Auff eine andere Art/ das geblatterte Eyß auff
Marcypan und anders Zuckerwerck zu machen.

Man stösset feinen Zucker/ giesset daran ein wenig Rosen-Wasser/
es eine Viertel-Stunde lang ziemlich dick / doch daß sichs mit einen
auff die Marcypan eines Messer-Rücken hoch auffstreichen lässet; bäc
einer Tarten-Pfanne / und macht oben darüber ein Glut-Feuer / unt
nicht.

18. Wie man Marcypanen auff Frantzösische Ar
machen solle.

Man macht Marcypan von süssen Mandeln/ Hasel-Nüssen/ Pist
Pignolen/ bittern Mandeln/ Abricosen/ Pfirsingkern und andern Sach
les auff einerley Art.

Will man demnach gute Marcypanen machen / so nimmt m
Pfund Mandeln / schälet selbige in warmen Wasser / und nachdeme
schälet / wirfft man sie alsobalden in kaltes Wasser / damit sie schö
bleiben. Nachdeme sie nun alle geschälet/ so nimt mans auß dem Wass
trocknet sie zwischen reinen Tüchern ab / und thut sie in einen Marmors
Mörsel / stösset sie so lang / biß daß mans nicht mehr kennet / daß es M
gewesen. Unter wehrendem Stossen befeuchtet man dieselbige m
merantzen-Blühe- oder gutem Rosen-Wasser / damit die Mandel
Oel von sich geben / menget alsdann darunter ein Pfund klein gest

durchgesiebten Zucker / und macht alles zu einem dicken Brey; diesen Taig
get man ferner durch ein härin Sieb/oder saubers Tuch/damit die Bröck-
on Mandeln / so etwan im Stossen überblieben / zurück bleiben / wieder
en zerstossen und darzu gethan werden; Thut hernach diesen Taig in eine
me/ über ein gelindes Feuer/ biß daß er sich giebt/rührt ihn stätig um/daß er
anbrenne. Ehe man aber denselbigen vom Feuer nimt / so versucht man
ob er gar genug seye oder nicht. Nachdeme er nun gar / so thut man sol-
auß der Pfanne in ein mit Zucker-bestreuetes Geschirr / und lässet ihn kalt
en / wälgert hernach selbigen auff einem Tisch mit einem Rollholtz / gleich-
onsten einen Meel-Taig/ macht alsdann darvon grosse oder kleine Marcy-
Hertzen / rund mit Gläsern außgeschnitten / viereckigt / ablang durchge-
ttene Buchstaben / oder wie es einem beliebt / und zieret selbige auff dem
d herum / schiebet sie hernach in einem mittelmässigen Ofen / der nicht zu
eye / lässets so lang backen / biß daß sie neben herum ein wenig bräunlichte
e bekommen; thuts also auß dem Ofen / lässets erkalten / macht hernach
Eyß von Pomerantzen-Blühe / Zucker und Rosen-Wasser darüber / wie
gelehret worden. Es solle aber das Eyß in der Dicke wie ein weisser Ho-
yn. Nachdem es nun wiederum in den Ofen geschoben / und das Eyß
nfängt auffzublasen / so ziehet mans auß dem Ofen / und lässets erkalten /
ahrts an einem trocknen Ort.

9. Wie man gutes Zuckerbrod auff unterschiedliche Arten machen solle.

Man nimt von acht Eyern das Weisse/ und drey Eyerdotter/ so fein weiß-
seynd / klopffts ein wenig / nimt alsdann ein halb Pfund schönen weissen
senen Zucker/thut es in einen Hafen/rühret den Zucker und die Eyer wohl
einander/ nimt hernach gar schönes Meel/thuts zu den Eyern/ machts wie
Träublein-Taig/ thut ein Löffel voll zerknirschten Coriander (so man will)
n/schlägt den Taig zuvor wohl. Nachdeme nun der Ofen warm/so legt
grosse Oblaten/so man sonsten Mandaten nennet/auff ein Papier/stülpet
Papier rings um in die Höhe/ damit der Taig nicht ablauffen könne/ giesset
en Taig auff die Mandaten ohngefehr einer Handbreit / nimmt hernach
Handvoll Meel und eine Handvoll Zucker / rührts unter einander. Nach-
nun der Taig auffgeschüttet worden / so streuet man von dem Meel und
r oben ein wenig darauff / und thut es geschwind in den Ofen / lässets so
ochen / biß daß es fein gelblich-braun wird / thuts alsdann herauß / lässets
en / und schneidet es zu Schnitten / ohngefehr Fingers dicke / legts auff
e Papier auf ein Bret/und nachdem der Ofen fast gantz kalt/so thut mans
em Bret hinein/ daß sie noch besser erstarcken.

20. Wie man Zuckerbrod auf Frantzösische Art machen solle.

Man nimt fünff neugelegte Eyer / schlägt sie auff / und zerklopffet dies
ge wohl eine gute Viertel-Stund; nimt hernach des schönsten Zuckers ein
bes Pfund zerstossen / und ein halbes Pfund des schönsten Meels / so zu bek
men ist / rühret den Zucker unter die zerklopffte Eyer / thut auch Rosen-Wa
daran / und rühret es ziemlich lang wohl durch einander / darnach rühret m
ferner fein glatt unter das Meel / daß es nicht knollicht wird / also daß das T
lein nicht zu dick noch zu dünne werde / und wann mans mit dem Löffel auffh
fein gemächlich darvon ablauffe; Macht alsdann auß Papier Kästlein
Tröglein / so lang und breit als man das Zuckerbrod haben will / setzet sel
fein hart an einander auff ein Küpffern Blech / so einen feinen gleichen Bo
hat; nimt alsdann einen Löffel / und füllet die Tröglein mit dem Taiglein
nur halb voll / thuts in ein Becker-Ofen / so gehet es fein schön auff / man
aber bald darzu sehen / biß daß sie anfangen gelb zu werden / so thut mans
dem Ofen / und reisset die Papierlein darvon. Hernach schiebt man sie wi
in den Ofen eine halbe Viertel-Stund lang / damit sie auff den Neben-Se
gar abtrocknen.

Nota. Wann die Eyerdotter fein weiß / so ist es besser / und wird
Taig auch weiß / und so man will / kan man auff das Zu
Brod schmale Strichlein von Eyß / wie oben gelehret
den / machen.

21. Zucker-Brod auf eine andere Art zu machen.

Man nimt zu einem halben Pfund Zucker auch ein halbes Pfund sch
Meel / und drey neugelegte Eyer / vier Löffelvoll Rosen-Wasser / ein Loth C
ander / ingleichem auch ein Loth Aniß / zwey Loth Zimmet / und Citronen-S
len fein klein zerschnitten / oder wiegts / daß ein Loth seye / klopffet die Eyer w
rührt das Meel und Zucker wohl unter einander darein / und macht damit
Taig / wie zuvor gesagt worden / und kochet selbige / wie bewust.

22. Oder:

Man nimt 6. Pfund fein gestossenen Zucker.
gutes Nürnberger feines Meel / 8. Pfund.
Eyerdotter / 84.

23. Eine andere Composition des Zucker-Brods.

Man nimt das allerschönste weisseste Meel / 9. Pfund.
Canari-Zucker zu Meel gestossen / auch so viel.

Eyerdotter/26.
Rosen-wasser/4. Loth.
Spiritus Vini, 2. Loth.

ts wie oben gelehret worden.

24. Auff eine andere Art.

Man nimmt drey kleine Eyer/schlägt sie in ein Häfelein/und zerklopfft sie t einem Koch-Löffel / alsdann thut man ein Viertel-Pfund gestossenen darein/zerklopffts eine halbe Stund nach einander / ferner ein Viertel- schön Meel darein/rühret es so lang/biß daß man das Meel nicht mehr giesset ein wenig Rosen-wasser daran/rührts unter einander/und thut es Blech ohngefehr zween quer Finger hoch des Taigs darein / lässets im -Ofen/wann das Brod ausgenommen/backen/schneidet es zu Schnit- d lässets backen.

25. Oder:

Man nimmt des feinsten und schönsten Meels.
feinen Zucker/jedes 1. Pfund.
Eyerdotter/N. vij.
Rosen-wasser/1. Loth.
Spiritus Vini, halb Loth.

Wie man gute Biscoten oder Biscuit machen solle.

Man nimmt schönen weissen Zucker und klar Semmel-meel / jedes ein mischet es wol unter einander/nimmt hernach das Weisse von vier oder u-gelegten Eyern/ und zerklopfft es mit Rosen-wasser / zu dem Eyer- ag man auch wol einen Dotter nehmen/ auch/ so man will / mag man Aniß und Coriander darein thun/machts in der Dicke/wie einen starcken in-Taig/streicht es eines kleinen Fingers dick auff Oblaten / und lässets n backen / wann die gröste Hitze vergangen ist / so lauffen sie fein schön So man demnach vermeint / daß es genug seye / so thut mans aus dem und bestreicht es mit Rosen-wasser / darinnen Zucker zerrieben ist / und wieder ein wenig in den Ofen/damit sie trocknen / schneidet es in lange ein/und lässets im Ofen ferner trocknen/und fein rösch werden/verwahrt em warmen Ort.

27. Biscuit auff Frantzösische Art.

Man nimmt drey frische Eyer / schlägt dieselbe zimlich lang / nimmt in halb Pfund Zucker / rühret und klopffet es stätig darunter / hernach ßlein des schönsten Meels / und Aniß nach Belieben / lässet den Taig inen Trichter auff ein mit Butter beschmiertes Papier trieffen / und

setzt

setzt die Biscuit ein wenig von einander / damit sie nicht zusammen
Bäckt selbige/wie bewust/und macht das Eyß ingleichem darauff.

28. Zucker-Zeltlein zu machen.

Man siedet Zucker mit Zimmet-wasser auff einer Glut in einer N
Pfannen / und wann es wol gesotten / reibt mans mit einem Löffel ab/
die Zeltlein auff ein zinnerne oder kupfferne Platte/so ein wenig genetzt sey
ab. So man will an statt des Zimmets nur Rosen-wasser nehmen/ so
dieselbige sehr gut und anmuthig.

X. Von allerley guten Latwergen.

In der Confect-Kammer unsers Meyer-hofes solle auch ein Stelle
lerhand gute Latwergen noch übrig seyn/ welche so wol für Gäste / als
der Noth/in Krancк-und Schwachheiten im Vorrath zu haben; wol
demnach der Hauß-Mutter folgenden Unterricht/wie man selbige mache
kürtzlich nachfolgender Gestalt mittheilen/und umb besserer Ordnung wi
zween Theil abtheilen/und beschreiben.

Wie die Latwergen zu machen.

I. Im Ersten Theil/ von Zucker.
II. Im Andern Theil/mit Honig.

I. Wie man mit Zucker allerley Früchten zu Latw gen machen solle.

1. Gute Quitten-Latwergen mit Zucker einzumach

Man nimt drey Viertel eines Pfundes geschälte Quitten-Schn
schneidet und thut dieselbige alsobalden in frisches Wasser / darzu alsda
halbes Pfund schönen weissen Zucker / und ein wenig mehr dann den
Theil einer Maaß Quitten-Wein/lässets über einem Kohl-feuer in einer
singen Pfannen zugedeckt dämpffen. Nachdem sie nun wol lind worden/
set man die Brühe darvon/ und zerstösset die Schnitze mit einem höltzern
sel/giesset alsdann die Brühe wieder daran / und siedet es mit stätigem r
daß es nicht anbrenne/und siehet zu/ biß daß es am Boden anfängt zu fä
thuts also heraus in die Lädlein/und deckts gleich zu.

Nota. So man will / so schneidet man Citronen-Schalen ga
und rührt es darein/erst wann es gar gesotten ist/ und
Safft von Citronen darein sieden lässet / so werden
kräfftig und gut.

2. Eine ſchöne durchſichtige Quitten-Latwerg.

Man nimmt von den ſchönſten zeitigſten Quitten anderthalb Pfund/ die
ten müſſen geſchälet/und in Schnitze zerſchnitten / auch in kaltes Waſſer
ffen werden; Hierzu nimmt man ferner ein halbes Pfund feinen Zucker/
ne halbe Maaß ſchönen lautern Quitten-wein/ läſſet alles in einem meſ-
n Pfännlein fein zugedeckt über einem Kohl-feuer dämpffen / und ſiehet zu/
e nicht gar zu lind werden; Thut ſie alsdann herab / und windet allezeit
der fünff Quitten-Schnitze/mit ſamt ein wenig Brühelein/ damit ſie ge-
ffet worden / durch ein ſaubers Tüchlein / ſolcher Geſtalt / daß das Dicke
en Schnitzen nicht durchgehe/dieſes macht man alſo/ biß daß die Schnitze
as Brühlein alles durchgetrieben ſeynd. Dieſe durchgezwungene Brühe
man ferner in einem meſſingen Keſſelein/ſo lang/ biß daß es wie ein Safft
öffel herab ſpinnet / netzet hernach einen zinnernen Teller / und läſſet einen
ffen von der geſottenen Brühe darauff fallen/ wann es demnach erkaltet/
ch vom Teller herab ſchieben läſſet/und nicht klebricht iſt / ſo iſt es genug/
cht geſotten; Dieſes gieſſet man in zinnerne Mödel/ſo auch zuvor müſſen
et/und mit einem Penſel mit ſüſſem Mandel-Oel angeſtrichen werden/
ſie alſo in den Mödeln erſtarcken.

ota. So man ſie will aus den Mödeln in Schachteln thun/ muß man ſelbige zuvor mit Waſſer netzen/ und das Waſſer fleiſſig darvon außſchwingen / auch die Hände naß machen / damit ſie nicht ankleben.

Eine Marmalade oder Latwerg von Quitten auff Engliſche Art zu machen.

Man wieget die Quitten / ſchälet und ſchneidet dieſelbige in vier Theile/
t die Hülſen und Kerne heraus/thut die Quitten-Stücke in kaltes Waſ-
Nimmt hernach ſo viel Zucker/ als ſie wiegen/ und ein wenig Waſſer/
und ſchäumet es / thut alsdann die Quitten darein / und ſetzet ſie an ein
es Kohl-Feuer wol zugedeckt. Nachdem man nun ſiehet / daß ſie eine
Farbe bekommen/ſo deckt man ſie auff/und kocht ſie geſchwind ab/ biß daß
Syrup Gallericht wird / thut ſie heraus in Gläſer / und verwahret die-
e.

Eine weiſſe Marmalade von Quitten durchſichtig zu machen.

Man nimmt Quitten/läſſet dieſelbige in ſied-heiſſem Waſſer recht mürb
n/ſchälet ſie hernach/und leget ſie beyſeits: Nimmt hernach rohe Quit-
hälet dieſelbige auch/und nimmt die Kerne heraus/ und ſeyhet den Safft

durch/ und wieget die mürbe Quitten/ wann man ſie zuvor dünn von den
ſen geſchnitten hat/ nimmt ferner ſeinen Zucker/ etwas mehr als ſie wiegen
netzet den Zucker mit rohem Quitten-Safft/ und läſſet ihn ſtehen/ und
met ihn wol/ thut alsdann die Quitten-Schnitze darein/ und läſſet alles ſ
biß daß es zur Gallert wird/ thut es alsdann in die Gläſer.

5. Eine rothe Latwerg von Quitten auf eine ſonderb Art zu machen.

Man ſchälet die Quitten/ und nimmt die Körner aus/ wirfft ſie alſ
in kaltes Waſſer/ damit ſie die Farbe behalten; Schneidet ſie hernach in
ne Schnitten/ wirfft ſie alſobald auch in friſches Waſſer; Nimmt ferne
jedem Pfund dieſer Quitten/ drey Pfund Zucker/ und leget eine Lage Zuc
die Pfanne/ und eine Lage Quitten darauf/ und alſo immer eine Lage Q
und Zucker um die andere/ biß daß es alles in die Pfanne geleget worden.
muß aber auch Achtung darauf geben/ daß die oberſte Lage mit Zucker ſey
ſetzet es hernach zu gelindem Feuer/ und decket es wol zu. Nachdem ma
ſiehet/ daß ſie mürb worden/ und roth außſehen/ ſo läſſet man ſie geſchwin
den/ biß daß alles recht klar/ und der Syrup ſchön Gallericht wird/ thut e
aus/ und hebet es auf.

6. Eine ſchöne durchſichtige Quitten-Latwerge zu machen auf Engländiſche Art.

Man nimmt Quitten/ ſchälet ſie/ und nimmt die Körner und Hülſe
aus/ zerſchneidet das übrige in vier Stücke/ nimmt hernach einen ird
Topff/ welcher ein Stübigen (oder vier Quart/) in ſich hält/ mit einem
Mund-Loch/ thut darein drey oder vier Hände voll von den außgenomm
Körnern auf den Grund/ darnach die Quitten/ kleibet es zu/ und ſetzet es i
Ofen mit Haußbacken-Brod: Treibet es hernach durch einen härenen
tel/ oder Sack/ ſo geſchwind/ als man kan/ und preſſet es mit zweyen Te
ſo lang/ biß es rein/ und von Unflat ablauffet; Nimmt zu jedem Pfund
Safft s/ ein Pfund feinen Zucker: Thut den Zucker in den Liquor, oder S
und läſſet ihn darinnen ſtehen/ biß daß er zergehe/ ſetzet ihn alsdann auf w
Aſche/ biß der Schaum aufſteige/ ſchäumet es alsdann wol ab/ und zu j
Pfund dieſer durchſichtigen Latwerge/ oder Gallert/ thut man einen Löff
Roßmarin-Waſſer: Läſſet es alſo ſieden/ und ſtätig umrühren/ biß daß
einer Gallert werde/ thut es ferner heraus in Gläſer.

7. Eine andere ſchöne Quitten Latwerg.

Wann die Quitten geſchälet/ die Kern/ ſamt den Hülſen/ außgeno
und fein dünn zerſchnitten worden/ ſo thut man ſelbige in eine meſſinge

d gieſſet friſches Brunnen-Waſſer daran/ läſſet es alsdann ſieden / biß weich werden / zwinget ſolche hernach durch ein Tuch / und druckt den darvon; Dieſen Safft thut man wieder in die Pfanne / und ſo viel Zu- zuvor geläutert ſeyn ſolle/ darein/ biß daß es ſüß genug iſt / ſiedet es ge- d aus/probiret es / ob es auff einem kalten zinnernen Teller bald geſtehe/ ölches alsdann in zinnerne Mödel.

Eine gute Quitten-Latwerge auff ſonderbare Art zu machen.

Man nimmt ſchöne zeitige Quitten/ſo gutes Marck und nicht viel Stei- n/wäſchet dieſelbige ſauber/und ſchälet ſie/nimmt die Kern und Hülſen daraus / ſchneidet ſie hernach in unterſchiedliche Stücke/ je nachdem die n groß ſeynd; Alsdann nimmt man zwey Pfund guten Zucker/ läutert igen mit Roſen-waſſer / und wieget zwey Pfund vorbeſagter Quitten- tze in den Zucker / läſſet es mit einander ſieden/ biß daß ſie weich werden/ es ſtätig mit einem höltzernen Koch-Löffel über einem Kohl-Feuer / und s gählingen abſieden / biß daß ſich die Materi von der Pfanne abſchä- ſt es genug/gieſſet es demnach in Schächtelein/oder worinnen man will/

9. Wie man eine ſchöne weiſſe Quitten-Latwerge machen ſolle.

Nachdem man nun vorbeſagter maſſen ſchöne Quitten geſäubert/geſchä- zerſchnitten hat / ſo nimmt man eine Maaß friſches Brunnen-waſſer/ in eine meſſinge Pfanne/und die Schnitze darein/läſſet es ſo lang darin- den / biß daß man ſie mit einem Finger zerdrucken kan / jedoch ſollen ſie u weich ſeyn / thut ſie demnach heraus / und gieſſet das Waſſer hinweg: hernach wiederum ſo viel Waſſer/und andere ungeſottene Schnitze/läſ- abermal ſieden / wie zuvor/ und continuirt dieſes / biß daß alle Quitten- itze geſotten worden/ je nachdem man viel oder wenig Latwergen machen ernach nimt man die geſottene Schnitze mit einander/ und preſſet ſelbige ein ſauber leinenes Säcklein/oder Tuch/ſo giebet es einen weiſſen ſchönen /zu dieſem Safft thut man ein Pfund ungeläuterten Zucker/ läſſet es ge- d mit einander ſieden / biß daß es auff einem zinnernen Teller geſtehet/ es alsdann in die Mödel/ wie oben geſagt worden.

10. Eine andere gute Quitten-Latwerge.

Man nimmt gute friſche Quitten / ſchälet / ſäubert und zerſchneidet ſie / hrter maſſen / zu kleinen Stücklein / ſetzet in einer meſſingen Pfanne ge- ten Zucker über ein Kohl-feuer/und wann derſelbige völlig ſiedet/ſo thut

die Quitten darein/ läſſet es wohl mit einander ferner ſieden/ und rühret es
nem höltzernen Löffel wohl um / hebet es im Rühren offt vom Feuer / b
man es genugſam durch einander abrühren / und zur Latwergen mache
Nachdem es nun genug/ ſo ſchüttet man ein wenig Roſen-Waſſer darein
es ferner ſo lang ſieden/ biß daß es genug iſt.

11. Eine Pomerantzen-Latwerge auff Engliſche Manier zu machen.

Man erwählet Pomerantzen von der ſchönſten Farbe/ thut ſelbige
ſches Brunnen-Waſſer / läſſet ſolche neun Tage lang darinnen liegen/ un
ret ſie täglich um: Hernach beſchneidet man ſie gantz dünn / und ſchneidet ſi
von einander/ nimt alles Marck/ oder Fleiſch/ herauß/ ſiedet ſie etliche mal
in anderm Waſſer / ſo lang/ biß ein Stroh-Halm durchgehe / leget ſelbig
dann auff ein ſauber Tuch/ biß daß ſie kalt werden/ und ſäubert ſie von ihre
ſen/ oder Zäſerlein.

Ferner nimt man zu drey Viertel eines Pfundes beſagter Pomera
ein Viertel-Pfund geſchälter Aepffel/ außgekörnet/ und in Bruñen-Waſſ
ſotten/ auch ein Pfund Zucker/ und darzu Waſſer/ ſo viel vonnöthen/ ſiede
ſchäumet es fleiſſig ab: Schneidet die Pomerantzen in würfflichte Stück
und ſchüttet ſelbige in den Syrup zu den Aepffeln: Nimt ferner etliche P
rantzen Stücklein gar klein geſchrotten/ und leget ſolche auch darein/ ſieden
zuſammen / und rühret es ſtätig um/ damit es nicht anbrenne. Wann e
anfänget klar zu werden / ſo iſt es faſt genug / druckt alsdann ferner den S
von zweyen Pomerantzen/ und ein wenig Limonien darein/ und läſſet es n
ne Weile ſieden, nachdem man vermeynet/ daß es genug/ thut man es hier
gläſerne Geſchirr/ und verwahret es/

12. Vorige Latwerge auf eine andere Art zu machen.

Man nimt ein halb Pfund Pomerantzen-Schnittlein/ ſiedet dieſe in
für Waſſer man will/ und zerſtöſſet ſie fein rein in einem ſteinernen Mörſel
auch ein halbes Pfund zerſtoſſene Aepffel/ darzu ein Pfund Zucker/ netzet
Waſſer/ und ſchäumet es ab/ ſchüttet die Pomerantzen und Aepffel darein
kochet alles mit einander/ biß daß ſie klar werden/ und rühret es offt um;
gleichwie obgeſagt/ auch Pomerantzen- und Limonien-Safft darein/ läſſet
wenig länger ſieden/ gieſſet es auß/ wann es kalt/ in Gläſer.

13. Eine gute Latwerge von Kirſchen zu machen.

Man nimt gute außgekernte Kirſchen / thut ſie in einen Topff /
denſelbigen wohl zu/ und ſetzet ihn in einen Keſſel voll Waſſer; Nachdem

rmeynet / daß sie in Stücke zersieden werden / so thut man sie vom Feuer ; olle aber zuvor / so viel als die Kirschen gewogen / auch so viel feinen Can- cker zur Hand haben / so ingleichem gekocht / und alsobald die Kirschen geschüttet / und über ein gelindes Kohlfeuer gesetzet / also / daß sie nicht ko- nd stätig umgerühret / biß daß sie zu einer Gallert werden / hernach in Glä- chdem sie kalt worden / außgeschüttet / und dieses nennet man eine rauhe alade / oder Latwerge.

14. Wie man von Kirschen eine glatte Marmalade machen solle.

Man kocht die Kirschen / wie zuvor / in einem Kessel voll siedenden Was- inget hernach den Safft darvon auß / und kocht selbigen mit Candir-Zu- ß daß es genug / schüttet es auß in Gläser.

15. Wie man eine gute Latwerge von Abricosen machen solle.

Man nimt zeitige schöne Abricosen / schälet dieselbige / und nimt die Kern teine herauß / thut das Marck oder Fleisch in eine zinnerne oder silberne ssel über ein Kohlfeuer / und trocknet es darauff / nimt hernach so viel fei- cker / als sie wiegen / lässet es sieden dem Candir-Zucker gleich / mit Rosen- r / thut das Fleisch von den Abricosen darein / lässet alles durch einander biß daß sie von dem Grund und Boden der Pfannen abgehen / und rühret g um / daß es nicht anbrenne / macht es also gar / wie oben gemeldet.

16. Eine Latwerge von Aepffeln.

Man brühet die Aepffel / und schälet sie / hernach thut man sie auß dem r in ein anders / und deckt sie zu / biß daß sie mürb werden / daß man mit Stroh-Halm durch / biß auff das Kern-Hauß / stechen kan / stampffet es m Mörsel / und nimt so viel Zucker / als sie wiegen / lässet es sieden dem r-Zucker gleich / thut das Aepffel-Fleisch darein / und kocht es / biß daß es Boden der Pfanne abgehet / procedirt darmit / wie offt gesagt worden.

17. Wie man eine gute Birn-Latwerge machen solle.

Man nimt grosse Birn / kochet selbige in einem irdenen Topff / schneidet e ab vom Kernstein / und zerstösset sie in einem Mörsel / nimt hernach so viel / als sie wiegen / und kocht es dem Candir gleich / hernach das Birn- darein / und ein wenig gestossenen Ingber / und / so man will / ein wenig n / lässet es sieden / biß daß es auff dem Boden nicht mehr anklebet / und es stätig um / daß es nicht anbrenne.

18. Wie man von Quetschen oder Pflaumen eine gute Latwerge machen solle.

Man nimmt zwey Pfund Quetschen/oder Pflaumen/und ein Pfun schälter/und in Stücke zerschnittener Aepffel/kocht selbige in einem Ofen ein wenig Ingber-Schnitten. Nachdem sie nun mürb worden/ thut ma in einen Durchschlag / und lässet den Syrup darvon tropffen / und seyh durch/nimmt hernach so viel Zucker/als dieses Fleisch wieget/lässet es dem dir gleich sieden/und das Fleisch darein gethan/ferner mit einander gekocht daß es sich vom Boden des Geschirrs ablöset.

19. Eine gute Wachholder-Latwerge.

Man nimmt frische Wachholder-Beer / so gantz zeitig seyn solle/ b dieselbige in starckem Wein ein/ stösset hernach ein Loth Zimmet und Mu Nüsse darunter/lässet alles in die acht Tage mit einander beitzen/siedet es und vermenget es mit Zucker/man muß es aber so lang sieden lassen/ biß d auff einem kalten zinnernen Teller bald gestehe.

20. Eine Holder-Latwerge.

Wann der Holder zeitig/so streiffet man die Beere darvon fein fleissi zerknirschet oder stösset die Beere/und zwinget oder presset solche aus. D Safft wieget man ab/und nimt allezeit zu vier Pfunden / desselbigen / de ben Theil/nemlich zwey Pfund Zucker/und siedet es hernach mit einander ret es stätig/und lässet es nicht anbrennen.

II. Andere Abtheilung vom Honig.

Wie man allerley Latwergen von Honig machen

1. Eine gute Quitten Latwerge mit Honig.

Man schälet/säubert und zerschneidet die Quitten in so viel Stücke l ben bey dem Zucker-Einmachen gesagt worden/ nimmt hernach zu sechs Quitten eine Maaß Wasser/lässet Honig und Wasser mit einander sied schäumet es wol/rühret die Quitten darein/und lässet es mit einander sied sichs von der Pfannen schälet/nach diesem noch eine Viertel-Stunde lä ists genug.

2. Eine Rosen-Latwerge.

Man nimmt von den schönsten und besten Rosen / schneidet o Spitzen ab / und hackt sie klein / nimmt hernach Holder-Blühe / un

auch / thut allwegen unter eine Hand voll Rosen ein wenig Holder-
Nimmt ferner einen reinen Saum Honig / schäumet denselbigen /
er kalt ist / so rühret die Rosen / wie einen Brey / in den Honig / biß
nlich dick wird / stellet dieses drey Wochen lang an die Sonne / rühr-
ich um / lässet es nach diesem sieden / und rühret es wol ; Nimmt
immet zwey Theile / Nägelein ein Theil / und ein wenig Jngber / und
n wenig sieden / verwahret es in einem saubern Geschirr / und deckt es
iß daß es erstkalt worden.

3. Eine Latwerge von Welschen Bohnen.

n beitzet acht Tage lang grosse Welsche Bohnen / nachdem sie aus
n gethan / in gutem starcken weissen Wein / schälet hernach dieselbige /
ie Mandeln zu schälen pfleget / und hackt sie klein / siedet sie demnach
honig / mit guten weissen Jngber / biß daß derselbige lind wird ; Thut
er heraus / schneidet ihn in lange dünne Schnittlein / beitzet auch Co-
drey oder vier Wassern nach einander / und thut ihn darunter / nimmt
sen-Zucker-Wasser / siedet es / wie Candir-Zucker / wirfft die gehack-
en mit Jngber und Coriander darein / siedet es wol unter einander /
gestehet / wie eine Latwerge / thut es in Gläser / oder Schächtlein.

a. Alle Früchte / so zu Latwergen mit Zucker eingemacht / und hie-
vorn beschnitten worden / können auch mit Honig ohne Zucker /
zum Theil auch mit Zucker und Honig zugleich / je nachdem es der
Meisterin des Confects und Einmachens gefällig ist / einge-
macht werden ; Derowegen hiervon ein mehrers zu beschreiben
für unnöthig erachtet wird. Unterdessen wenden wir uns dem-
nach ferner in der Confect Kammer / um zu sehen / was noch
mangeln möchte / und theilen der Hauß-Mutter nachfolgen-
des mit.

XI. Vom Schau-Essen.

wir zwar auf unserm Meyerhofe nicht gesinnet / grosse Panqueten
reyen / worzu auch schöne Schau-Essen gehörig / kostbar anzustellen ;
vielmehr zur Sparsamkeit und nützlicher Haußhaltung der Hauß-
nweisung zu thun gemeinet seynd / und aber wir nicht wissen können /
wan Standes-Personen / oder auch andere vornehme Herren und
nde / diesen Ort mit dero Gegenwart würdigen.
mit man nun denselbigen nach Gebühr aufwarten / und möglichste
gen könte ; Als wollen wir der sorgfältigen Hauß-Mutter kürtzlich
weniges / was sich etwan noch zu dem Confect schicken möchte / hier-

mit

mit deutliche Anleitung geben/ das übrige aber / was in Zurüstung de Zeugs/ und andern kostbaren Schau-Essen/neue Inventiones und An gen der grossen Fürstlichen Mahlzeiten anbelanget / biß zu einer and versparen/und (geliebt es GOtt nach diesem/) der Hoffinciserin des F Frauenzimmers communiciren/und gleichwie dieses / auffrichtiger M mitzutheilen.

Anbelangend (1.) die Schau-Essen/so werden dieselbigen unter in dem Namen von (2.) den Schau-Gerüchten.

(1.) Schau-Essen werden diejenige genennet / welche von M Händen gemacht/lieblich anzuschauen/die man auch essen und genieſſen

(2.) Schau-Gerüchte seynd die jenige/ so man nur ansehen nicht essen noch genieſſen kan.

(1.) Die Schau-Essen werden von vielerley Sachen/ vornem ber von Zucker/gegossenen Säfften/schönen Latwergen/Butter/Citron merantzen/Aepffel/Birn / roth- und weiſſen Rüben/ und andern Früc macht.

(2.) Die Schau-Gerüchte macht man von Wachs/Leinwad/ Holtz/Gips/Glaß/Kupffer/Zinn/auch wol Gold und Silber/ Lust-G springenden Brunnen/Fisch-Weyerlein/Rauch-Bergen/ schönen Sin dern/Wappen/Conterfaiten/und dergleichen.

Wir wollen aber zu unserm Vorhaben nur allein von den Scha sen etwas weniges Meldung thun / die Schau-Gerüchte aber biß andern Zeit (geliebt es GOtt/) versparen.

I. Von Zucker.

1. Wie man schöne wol-gegossene Bilder von Zuck machen solle.

Man nimmt geläuterten Zucker / läſſet denselbigen so lang sieden wann man mit einem Höltzlein in den Zucker duncket / und schläget da die Lufft/ daß er flieget wie Federn oder Spinnen-weben / so ist er genu ten/hebet ihn alsdann vom Feuer ab / rühret mit einem Koch-Löffel den am Rand ab / daß er etwas dicklicht wird / gieſſet denselbigen alsd die Mödel; Die Formen / oder Mödel aber müssen in die vier Stu Wasser gelegen seyn; Wann man sie nun gegossen hat/ läſſet man den ein wenig darinn stehen/biß daß er neben herum in den Mödeln sich aug lüfftet alsdann unten ein Loch / und läſſet den übrigen Zucker heraus läſſet sie also noch eine Viertel-Stund lang erkühlen / bindet die Form nimmt das gegossene Bild / oder Figur/ heraus/ und vermacht das

aus geloffenen Zucker/ schabet es mit einem Messer glatt ab/ lässet alles cht trocknen/ und mahlet dieselbigen.

a. Die Formen werden gemacht von Gips/ Holtz/ Bley/ Zinn/ oder gebranter Hafner-Erde.

Auff obbesagte Weise kan man auch von Zucker hohl giessen allerley Früchte/ als: Aepffel/ Birn/ Citronen/ Pomerantzen/ Nüsse/ Castanien/ Rüben/ Rettiche/ Artischocken/ und dergleichen machen.

e man allerhand schöne Blumen von Seiden machen/ und dieselbige zu dem Schau-Essen candiren kan.

Man nimmt reine Flock-Seiden von allerley Farben / je nachdeme man men haben will / fasset dieselbige doppelt zusammen / und leget sie auff alben Bogen Papier/ hält sie mit einer Hand/ nimt darnach eine Werten-Distel/ kämmet die Seide darmit gantz zart und breit; Unterdes man bey Handen haben eingeweichten Tragant/ leget die Seiden fein s einander auff eine Glaß-Tafel / und streichet mit einem Messer den nt auff die Seiden / daß dieselbige sich fein eben und glatt an einander lässet es allgemach trocknen; So es nun genug getrocknet ist / so ziehet bige von der Glaß-Tafel ab / schneidet und formet Blätter daraus / je me es die Art der Blumen/ so man machen will/ erfordert/ bindet selbige tem Drat und umwickelter Seiden/ candiret sie hernach / wie oben bey andiren gelehret worden.

ie man allerhand Bilder / Thiere / Fische / Vögel / Schnecken / Muscheln / und dergleichen/ von weissem Zuckerwerck machen solle.

Man nimmt schönen weissen Tragant/ so viel/ als man will/ weichet den in Rosen-wasser eine Stunde / oder etliche / zwinget selbigen hernach in saubers Tuch in ein sauber Geschirrlein: In das Durchgedrungene an ein wenig Stärck-Meel / jedoch nicht zu viel; Dieses geschiehet/ r das Taiglein trocknet; Alsdann nimmt man den schönsten Zucker/ so aben mag/ stösset und rädet selbigen durch ein enges härenes Sieblein auf erzarteste und reineste / nimmt hernach zu einem Eß-Löffel voll Stärck- vier Löffel voll des rein-gestossenen Zuckers/ rühret es fein durch einander ß es ein Taiglein werde; Nimmt also ein wenig heraus/ wälgert solches em Zucker aus / so breit / als der Model ist / worinnen man es abfor- ill/ und bestreuet zuvor den Model gantz rein mit Zucker/ und druckt den jerten Taig darein / thut es alsdann heraus auff einen höltzernen Teller/

und läſſet es von ſich ſelbſten trocknen / thut es in keinen Ofen; Nachdem ſtarcket / kan man es mahlen und vergülden.

4. Allerhand Bilder in Formen auff eine andere zu machen.

Man nimmt ſchönen weiſſen Tragant / weichet denſelbigen in Roſen-waſſer / biß daß derſelbige gantz zergehet / und weich worden; ſolchen hernach durch ein ſauber Tuch in ein rein Geſchirrlein / nimmt ſem durchgezwungenen ſo viel / als ohngefehr einer Bohnen groß / vermiſ ches mit ein wenig Limonien-Safft / ſamt Eyer-klar wol durch einande darzu rein-geſtoſſenen und geſiebten Zucker zehen Loth / und macht ein daraus / leget ſelbigen auff einen ſaubern Tiſch / knetet und würcket ihn geſtoſſenen Zucker; So nun derſelbige ſteiff genug iſt / ſo wälgert man einem runden Holtz / macht hernach die Figuren und Bilder / nach B daraus / mahlet und vergüldet ſie / und läſſet ſie in einer warmen Stube nen.

5. Wie man Schincken-Schnitten aus einem Marc Taig machen ſolle auff Engliſche Manier.

Man nimmt Marcypan-Taig / wie oben bey der IX. Abtheilun Claß gelehret worden / knetet denſelben mit rothen Sandel fein durchg nimt darzu ſo viel / biß daß es roth genug; Nachdem es nun wol durch ei gearbeitet worden / wältzet man es zu dünnen Scheiblein / darnach nim vier Scheiben von weiſſem Marcypan / leget erſt die rothe / hernach die ſchneidet ſie überzwerch / und bäckt ſelbige in einem warmen Ofen / ſo we den Schincken-Schnitten gleich ſehen.

6. Wie man die Schincken-Schnitten auff Frantzö Art machen ſolle.

Erſtlich ſoll man bey Handen haben ſilberne Schüſſeln / läſſet h Zucker zergehen zu einer weichen Conſerva, von dieſem gieſſet etwas Schüſſeln / und druckt Citronen / weiſſe Himbeeren / oder Pomerantzen he-Safft darüber. Es ſolle aber alles weiß ſeyn / damit es dem Speck ſehe.

Ferner rühret ſolches alles wol durch einander fleiſſig um / damit der mit dem Zucker ſich wol vereinigen / und vermiſchen könne.

Hernach gieſſet man von obiger Zucker-Conſerve in eine andere ſel / thut darzu Roſen-Pulver / Himbeern / oder Johannis-Beer-Safft andere Sachen / ſo dem rothen Schincken-Fleiſch gleich ſehen; Man v ſchet aber dieſes Ungekochte nicht durch die gantze Schüſſel / damit

/ wann man die Conſerve darauß nimt / noch weiß und unvermiſchet
nd deſto beſſer einem Speck / mit rothem Fleiſch durchzogen / gleich ſe-
en.

ndlich nimt man den übrigen Zucker / ſo in der Pfanne geblieben / und
ne Fenchel-Blätter / wann man ſie haben kan / darein / dieſe zerſtöſſet
or in einem Mörſel / oder nimt Piſtachſen / daß man vermeynet / es
hackte Peterſilien / oder andere Kräuter / ſtreuet ſelbige über den
en.

on der warmen Conſerve nimt man ein wenig rothes / und ein wenig
und vermenget ſelbiges auff einem Tiſch durch einander / daß es außſie-
ein Speck / mit rothem Fleiſch durchzogen / wie oben gemeldet worden /
sdann das grüne / wie Peterſilien / darauff.

Man druckt mit der Hand fein eine jede Lage des weiſſen und rothen an einander / und wann daſſelbige noch warm / ſo zerſchneidet man es wie Schincken-Schnitten uberzwerch / leget ſelbige auff einen Teller / oder Schüſſel / und Lorbeer-Blätter rings darunter herum / damit es deſto beſſer den Schincken gleich ſehen möge.

Wie man Cervelaten / oder Welſche Würſte / von vorigem Taig machen könne.

Man nimt das übrige rothe / ſo in den Schüſſeln geblieben / gieſſet zween
) Tropffen klares Waſſer / oder von Pomerantzen-Blühe / darzu / dar-
rmenget man geſtoſſenes Zimmet-Pulver / damit es eine braune Farbe
e; Darnach nimt man von dem Uber-Reſt des Conſervens-Schincken /
ohne das Grüne /) thut alles in die Pfanne / gieſſet ein wenig Waſſer
amit der Zucker ſchmeltzen könne; Setzet demnach die Pfanne über ein
Kohlfeuer / nur ſo lang / biß daß es die Conſerve erwärme / und knetet
t einem höltzernen Löffel wohl durch einander / damit es im Außnehmen
hmeidig ſeye.

uß dieſem Taig macht man mit den Händen runde Würſte / wie Sau-
nd ſchneidet ſolche / wann ſie noch warm / in länglichte Stücke / oder in
en / nach Belieben / leget ſie auff eine Schüſſel / Teller / oder dergleichen /
get ſie auff / ſo werden ſie den natürlichen Cervelaten gleich ſehen.

Wie man von vorbeſagtem Marcypan-Taig ſchöne Engliſche Bande / von vielerley Farben / machen könne.

Man zerſtöſſet den allerfeineſten Zucker / und rädet denſelbigen durch ein
Sieb / ſo von Seiden-Flor kan gemacht werden / gleichwie einen reinen

Staub; oder aber/ man zermalmet den Zucker auf einem Reib-Stein/ wi
sonsten pfleget die Mahler-Farben zu reiben / siebet dieselbigen hernach du
nen reinen Flor oder Sieb.

Nachdem nun der Zucker durchgesiebet worden auff ein reines Br
Tisch / so vermenget man darunter ein wenig Tragant / so zuvor in Pon
tzen-Blumen / oder Rosen-Wasser zergangen/ und macht einen Taig da
daß man selbigen mit einem Roll-Holtz arbeiten/ und wälgern könne.

Diesen Taig theilet man ferner in so viel Theile ab / als man Farb
ben will/ vermenget hernach jeden Theil Zucker mit denen Farben/ so man
will / besonders / macht selbiges mit dem Roll-Holtz so dünn / als es sey
oder man es begehret / schneidet hernach lange Bänder darvon / fü
fein sauber an einander/ damit/ wann sie noch feucht/ an einander mögen h
bleiben/ oder sich mit einander verbinden können/ und die Farben und Forn
nes Englischen Bandes bekommen mögen.

Wann demnach vorbesagter massen die Bänder formiret und gem
so rollet man dieselbige mit einem Roll-Holtz fein sittsam / und gantz ge
lich/ damit sie desto besser zusammen bleiben können.

Von diesen Banden macht man den Bildern zu dessen Schau-
schöne Röcke / Favor / leget selbige um außgeschnittene und gebogene Ka
Blätter/ damit die Runde desto besser und vester stehen bleibe/ nur biß daß s
cken seynd/ welches ohngefehr in zweyen Stunden geschehen kan/ thut als
die Karten-Blätter wieder darvon.

Nota. Von diesem Taig kan man auch allerhand andere Sachen ma
selbige mit dem Messer schneiden / oder aber mit blechernen
men abdrucken.

9. Wie man Wappen/ oder gleichsam eingelegte Figur
von vorigem Marcypan-Taig machen solle.

Nachdem man vorbesagter massen den Marcypan-Taig verfertige
kan man darvon allerhand durchgebrochene Sachen / insonderheit die W
pen/ machen; Das Durchgebrochene füllet man von allerhand weichen C
turen und solchen Farben/ so das Wappen erfordert. Als zum Exempel:
man Gelb oder Gold im Wappen haben/ so thut man in das Außgeschni
eine Aepffel- oder Abricosen-Latwerge. Zu grünen Farben nimt man S
ben-Safft / grüne Abricosen / oder Mandeln. Zu rothen Farben/ Kirs
Johannes-Beer/ Erbseln/ oder dergleichen.

Nota. Zu diesen Sachen solle man zuvor von dem Taig einen Boden
chen / gleichwie man einen Tarten-Boden zugerichtet / un
man auff ein Papier selbige Sachen in einem verdeckten kü

nen Geschirr/ wie eine gevierdte Pfanne/ da man oben und unten ein Kohlfeuerlein machen kan / trocknen und backen/ so lang/ biß daß es genug ist.

Will man die Figuren noch artlicher machen / nachdem sie trocken seynd/ ot man ein Eyß von kleinem Zucker/ so in Pomerantzen-Safft zergangen/ r/ schiebet sie darmit in den Ofen / nimt sie demnach herauß / und macht Seiten auch ein Eyß darüber.

Wie man zu den Schau-Essen / von Gebüsch / Bäu- n/ Gebürg/ und dergleichen/ selbiges gleichsam als einen Schnee mit Zucker zu überziehen / machen könne.

Man nimt ein halbes Pfund Zucker / läutert denselbigen schön / und läß- so lang sieden/ biß daß er/ wann man mit einem Koch-Löffel-Stiel nimt/ zuvor in kaltes Wasser duncket/ und auß dem Wasser in den Zucker/ und n Zucker wieder in das Wasser / man selbigen wie einen Finger-Hut mit und herab ziehen könne / so ist er recht gesotten; Alsdann hebet man sol- m Feuer ab. Wann der Zucker recht siedet / so nimt man das halbe von einem Ey / reibet selbiges mit zerstossenem Zucker an / daß es ein eisses Eyß werde/ ziemlich steiff/ also/ daß es nicht von dem Löffel fliessen Hebet den Zucker vom Feuer ab / und thut zwey Loth dieses Eyß darein / ret es geschwind durch einander; Wann man nun siehet/ daß es in der will auffsteigen/ so streichet man solches geschwind auff drey Striche in iernes Kästlein/ und schneidet es/ wann es noch warm/ wie man es haben

II. Schönen Schnee-Zucker auff eine andere Art zu machen.

Man siedet den Canarien-Zucker / wie oben gemeldet/ gantz lang mit Ro- affer / so lang/ biß daß/ wann man mit einem Spatel denselbigen in die lenckert/ daß derselbige wie Spinnenweben darvon flieget/ alsdann rüh- selbigen nur noch ein wenig / und nicht zu lang / sonst wird er zu hart; em er nun gerühret ist/ so thut man Eyerweiß gar geschwind/ in die Pfan- d muß man die Sachen / so man darmit überziehen will / gleich bey der haben; Dann nachdem man das Eyerweiß darein thut / so wird es also eitel Schaum / und laufft auß der Pfanne / dieses lässet man derowegen jenige Sachen ablauffen/ so man darmit überziehen will/ oder aber in ei- üssel/ wie eine Schüssel voll Schnee; Es wird bald hart/ und lässet sich rben/ je nachdem man etwas darvon machen will.

12. Weisse Zucker-Schüsseln zu machen.

Man nimt zwey Eyerdotter / und zween Löffel voll Spanischen oder Seck/einen Löffel voll Rosen-Wasser/und feines Meel/so viel/als zu steiffen Taig vonnöthen / wältzet ihn hernach gantz dünn / und leget denselben auswendig auff die Schüsseln/ so zuvor mit Butter bestrichen seyn solle/ det den Taig/daß er sich zu den Schüsseln schicke/ setzet sie alsdann in ein fen/ (so nicht zu heiß seyn solle/) darnach nimt man sie herauß/und wann worden / so nimt man ein Pfund zweymal geläuterten Zucker / so gesto durchgesiebet seyn solle / (auch nachdem man es wohl-riechend haben w wenig Ambra/) darzu das Weisse von einem Ey / und drey oder vier Löf Rosen-Wasser / klopffet es alles zusammen / und streichet es über mit F und setzet sie in den Ofen/biß daß sie trocken werden.

Nota. Alles Zuckerwerck/so man in Formen giessen will/insonderhei die Gips-Formen anbelanget / sollen dieselbige zuvor in lo tes Wass r geleget werden; Welches auch bey dem Wachs sen in Acht zu nehmen.

CLASSIS XXXI.

Von allerley Getränck.

Damit die Hauß-Mutter auch Nachricht haben möge / wie sie o halb Wein und Bier unterschiedliches Getränck / so in der Hau tung nützlich/zurichten und machen solle/so hat sie letzlich darvon folgendes zu wissen:

I. Einen guten Meth.
II. Einen Tranck von Wach-Holder-Beer.
III. Einen Wasser-Wein.
IV. Aqua Vitæ unterschiedlicher Art.
V. Ein Magen-Wasser.
VI. Einen guten Branden-Wein.
VII. Ein Aniß-Wasser.
VIII. Ein Calmuß-Wasser.
IX. Einen Hypocraß

I. Wie man einen guten Meth machen solle.

Man nimt zu zwölff Maaß Wasser 2100 Maaß guten Honig/ thu einen Kessel / lässet es über einem Kohlfeuer biß auff den dritten Theil

häumt es/daß es schön hell und klar werde. Nachdem es nun halb ein-
so thut man gutes Gewürtz/ als Jngber/ Zimmet/ Nägelein / Gal-
uscat-Nuß/Cardomümlein/und dergleichen/darein/lässet es erkalten/
n ein Faß/lässet es drey Quer-Finger leer/biß daß es vergähret.

So man den Meth lang behalten will/muß man ihn desto länger sie-
den lassen. Wann er den dritten Theil eingesotten ist/so thun et-
liche eine Hand voll Hopffen / und eine Hand voll Wolgemuth/
beneben ein wenig Salbey darzu/ seyhen es darnach durch einen
wüllenen Sack/und hängen gutes Gewürtz darein.

Einen guten Tranck von Wachholder-Beer zu machen.

an nimmt ein Fäßlein von einem Augspurger Eymer/so ohngefehr 74.
ält/thut darein außerlesene zeitige Wachholder-Beer anderthalbe Me-
er drey Hand voll Tamarißken-Spähne/ und füllet das Fäßlein mit
Schöpff-Brunnen-Wasser.

eiter nimmt man nachfolgendes Gewürtz:

Zimmet-Rinden/4. Loth.
Nägelein und Jngber/jedes 2. Loth.
Pfeffer.
Muscat-Nuß.
Calmus.
Alantwurtzel/jedes 1. Loth.
Galgant/halb Loth.

lles solle gröblich zerschnitten / und nicht zerstossen werden / thut es in
s leinenes Säcklein/darinnen einen saubern Kieselstein/daß das Säck-
em Gewürtz sich zu Boden ziehe/ lässet es drey Wochen lang also ste-
aß man solches anfänget zu trincken.

mit dieser Tranck nicht zähe werden möge / so muß man wochentlich
weymal unten heraus ziehen/so viel man will / und oben wieder einfül-
sechs oder sieben Maaß/damit es kräfftig bleibe.

Man muß noch ein Fäßlein obiger Grösse ansetzen / und wann es
wieder so lang gestanden/muß man das erste Fäßlein immer wie-
der darmit anfüllen/biß daß es gäntzlich abgetruncken wird/her-
nach muß man dasselbige allezeit mit Wasser wieder außfüllen/
und darmit handeln/wie mit dem ersten.

ill man es schön dick roth haben/so thut man gedörrte Schlehen/ ohn-
ey Vierling/oder eine halbe Metze/darein.

man diesen Tranck säuerlicht haben will/so solle man sechs Hände voll
bseln darein thun.

III. Ei-

III. Einen guten Wasser-Wein zu machen.

Man nimmt Roggen-Meel/macht es mit guten Brandenwein z
Taig an/knetet es zu einem Kuchen / oder Brod / und lässet es backen u
werden. Hernach leget man das Brod wieder in den Brandenwein/
darinnen weichen/biß daß man es wieder zu einem Taig kneten/und noch
backen kan/und dieses solle man zum dritten mal thun.

So man nun von diesem letzten Brod so groß/als ein Ey nimmt/u
es in eine Kanne voll Wasser / lässet es einen halben Tag darinnen lieg
wird das Wasser so gut/als ein Wein/zu trincken seyn.

Ein anderer künstlicher Wasser-Wein.

Man nimmt auff drey Maaß Wasser ein Pfund gute Rosinen /
Fäßlein von zwölff Maasen/so nimt man zwey Loth gestossenen weissen
Saamen/und drey Loth Scharleyen-Blätter / die auch zu Stücken g
ten/und in einem Mörsel ein wenig gestossen seyn sollen / thut alles in d
lein/welches zuvor sauber und rein seyn solle/und mit heissem Wasser au
het worden/ das Wasser muß man eine Nacht in dem Fäßlein / wann
neu/ darinnen stehen lassen / damit es alle Unsauberkeit und die Fette a
Holtze heraus ziehen könne.

Füllet hernach das Fäßlein mit reinem Brunnen-wasser / und n
wol zu/daß nichts heraus rieche/ setzet es in die warme Stube bey einem
oder in eine warme Kammer/oder Camin/ zu einem Kohl-feuer/ lässet
linder Wärme sechs oder sieben Tage stehen / lässet es alsdann ab in ei
Fäßlein/ druckt die Rosinen durch ein sauber Tuch / und presset sie aus
man auff den siebenden oder achten Tag guten süssen Most/ setzet alsda
Fäßlein in einen Keller/und thut auff zwölff Maaß Wasser fünff Eß-Lö
Wein-Häfen/nemlich/von dem jenigen Wein/so man begehret zu habe
es vergähren; Nach diesem ziehet man solchen Wasser-wein ab/ gleichw
sonsten neuen Wein abläßet/so wird er schön klar/lieblich und wolgeschm
so/daß man ihn von dem gewachsenen Wein nicht wol unterscheiden ka
was Art die Wein-Häfen gewesen/solchen Geschmack hat auch dieser W
wein/und dieses ist vor wenig Jahren an vornehmen Orten für ein Arc
oder Geheimnüß/gehalten worden.

Nota. Das Sponten-Loch an dem ersten Fäßlein muß etwas gr
damit man die Rosinlein dardurch desto besser aus
thun könne.

IV. Aqua Vitæ auff unterschiedliche Weise zu machen.

Man nimmt guten Wein-Brandenwein / so vielmal übergez

ann man ein leinenes Tüchlein darinnen netzet/und ſelbiges anzündet/ ſo
ann verbrennet/ſo iſt der Brandenwein gnugſam abgezogen; Thut dem-
ieſen überzogenen Brandenwein in ein Glaß/ verbindet es wol/ damit
außrinnen könne.

Ferner nimmt man zu anderthalb Maaß dieſes Branden-weins vier
grosſe Roſinen/ſchneidet ſie alle entzwey/ thut die Kern heraus; Dieſe
en werden hernach in einen ſaubern verglaſten Hafen gethan / gieſſet ein
ſauber Brunnen-waſſer darüber/ ſetzet es zum Feuer / läſſet es gemach
f die Helfft einſieden/alſo/daß die Brühe darvon gantz braun worden;
ſeyhet man hernach in ein ſauber Glaß ab / und gieſſet über die Roſinen
ſauber Waſſer / läſſet ſolches ebenmäſſig wol ſieden / biß daß die Krafft
s den Roſinen iſt / ſeyhet ſolche auch ab / und zwinget die Roſinen durch
ch / thut alsdann das letzte abgeſiehene Waſſer in einen ſaubern vergla-
afen/ſetzet ſolchen unzugedeckt in den Bren-Keſſel in ſiedendes Waſſer/
/ biß daß es faſt gantz außdämpffet / und dicklich wird/ wie ein Honig/
hebet man auff.

Nimmt hernach Zimmet-Rinden.
Nägelein/
Muſcat-Blühe/und
Galgant/jedes 1. Loth.

eidet alles fein klein/und zerſtöſſet es gröblicht / thut dieſes Gewürtz in ei-
äſernen Bren-Kolben/gieſſet anderthalb Maaß des diſtillirten Branden-
darein/deckt einen Helm darüber/der keine Röhren hat/macht ein Taig-
n Eyer-weiß / ſtreichet es auff ein Tuch / bindet es umb den Helm/daß
außriechen könne.

Den Kolben ſetzet man alsdann in den Bren-Keſſel in das Waſſer/ſchüt-
der von dem Branden-wein in ein ſauberes Glaß/und nimmt die vorige
Roſin-waſſer / jedes eine halbe Maaß/ gieſſet es darunter / ſchwencket es
urch einander / ſetzet es hinter einen heiſſen Ofen / ſchwencket es in drey
n und Nachten offt durch einander/je öffter/je beſſer/ läſſet die Häfen am
n ſich ſetzen/biß daß es oben ſchön lauter wird/ ſeyhet es hernach ab in ein
ſetzet es an ein kühles Ort im Keller/läſſet es zum Gebrauch ſtehen / ſo iſt
ig.

Auff eine andere Art.

Man nimmt guten rothen oder weiſſen Wein/den beſten/ſo man bekom-
an; Dieſen Wein thut man in ein Kolben-Glaß/ſetzet einen hohen Helm
uff/diſtilliret es durch das Waſſer oder Schlangen-Röhren / wie in den
llir-Künſten ſolches gemein und bekandt / wie wir nachfolgend darzu

Anweisung geben werden: Ziehet es zum öfftern ab/thut ferner gutes G darein/und procedirt darmit/wie oben.

Oder:

Man nimt guten weissen Imber/Nägelein/Cardomümlein/oder diß-Körner/edle Salbey-Blätter/jedes 1. Loth/thut alles unter einander hernach eine Maaß des besten alten feinen Weins / lässet denselbigen i Flasch oder Kannen in einem Kessel mit Wasser wol sieden; Nach diesen man es wol verdeckt heraus/lässet es kalt werden/giesset es in eine gläsern sche/stellet es neun Tage lang in die Erde wol zugedeckt/ nimmt es hernac aus/und verwahret es zum Gebrauch.

Ein ander gutes Aqua Vitæ, so die zähen Feuchtigk verzehret/so sonsten die Gicht/ oder das Podagram/ verursachen.

Man nimmt drey Loth gestossene Myrrhen/und ein Loth schwartze wurtz/ (Ellebori Nigri,) gröblich zerschnitten / thut es in ein Glaß / gies Quart guten Brandenwein darauff / lässet es in einer warmen Stelle w gemacht vierzehen Tage lang stehen/oder mehr/seyhet es hernach durch ei ber Tuch/und verwahret es zum Gebrauch.

Ein anders wider die Colic/Darmgicht und kalten Magen.

Man nimmt Zimmet/ 3. Loth.
Coriander und Aniß/jedes 4. Loth.
Paradiß-Körner / oder Cardomümlein und M Nuß/jedes 2. Loth.
Vom allerbesten Zittwer.
Nägelein.
Calmus.
Muscat-Blumen.
weisse Diptamwurtzel/jedes halb Loth.
rothen Sandel/2. Loth.

Giesset darauff guten Brandenwein / und thut alles zusammen in ein wo machtes Glaß/lässet es vierzehen Tage lang darinnen stehen / seyhet es he durch ein Tuch/macht es mit Zucker süß/nach belieben.

Darvon nimmt man Abends und Morgens ein paar Löffel voll.

Aqua Vitæ wider die Pest.

Man nimmt Wurtzel von weissem Diptam.
Schlangenwurtz.

Meisterwurtz.
Tormentill.
Pimpinella und Entzian/ jedes 2. Loth.

neidet diese Wurtzeln alle fein dünn durch einander/ thut sie in ein Glaß/ ieſſet guten Brandenwein darüber/ handelt ferner darmit/ wie oben gelehrden.

Das Glaß solle mit einem Wachs gestopffet / und einer doppelten veins-Blasen wohl zugemacht werden.

Wer von der Pest angestecket worden/ nimt drey Löffel voll/ und schwitzet ett/ leget hernach ein warm trocken Hembd an.

V. Ein gutes Magen-Wasser.

Man nimt vier Hände voll Cardobenedicten/ so noch grün seyn sollen/ und tes auff ein halb Pfund.

Wermuthknöpffe.
Tausendguldenkraut.
Wegweißwurtzel/ jedes auch ein halb Pfund.

e Kräuter hackt man gantz klein unter einander/ thut selbige in eine zweyge Kannen/ oder zinnerne Flasche/ thut darüber zwo Maaß des besten alBeins/ verbindet es mit einem Tuch/ und vergräbet es im Keller unter die vier Wochen lang/ ziehet es hernach in einem Brenn-Kolben fein gemächb/ und verwahret es zum Gebrauch in einem wohl-vermachten Glaß.

Darvon nimmt man alle Tage Morgens nüchtern nur ein Pfenningklein voll.

VI. Einen guten Brandenwein zu machen.

Wann man Brandenwein von Waitzen brennet / und zum zweyten mal iehet/ so thut man geröstes Brod mit Honig bestrichen / ein wenig Saltz/ nittenen Meerrettich/ und eine Hand voll Hopffen in den Kessel.

Zum dritten mal nimt man von nachfolgenden Kräutern/ welche nur alle lich zerschnitten oder zerquetschet/ und nicht klein zerstossen seyn sollen/ nem-

Angelica/ für die Pest.
Mayenblümlein/ wider den Schlag.
Calmus/ Galgant/ Ingber/ } zum Magen.
Aniß/ zum Magen und Brust.
Cubeben/ zum Haupt und Schwindel.

Süßholtz und Isop / zur Brust.
Kümmel / wider die Magen-Winde.
Wachholder-Beer / wider die Gicht.
Wermuth / wider alle böse Feuchtigkeiten.
Muscat-Nuß und Nägelein / für stinckenden Athem.

Alles von solchen Stücken und Wurtzeln / so hart seynd / als Calmus / ber / ꝛc. lässet man zuvor zween Tage und zwo Nächte in gutem alten Wein einweichen.

Darnach macht man den Brandenwein mit Zucker-Wasser auff folgende Weise süß:

Man nimt ein Maaß Wasser / thut ein Pfund Zucker darein / ver met es wohl / lässet es kalt werden / und giesset es unter den Brandenwein.

Nota. Auff 6. Maaß Brandenwein gehöret ein Maaß Zucker-Wasser

Wann man aber den Brandenwein mit gar bittern Kräutern liret hat / so nimt man zu 6. Maaß Brandenwein 1. und ein V Maaß Zucker-Wasser.

Den Brandenwein kan man färben auff nachfolgende Weise:

Roth / mit Sandel.
Gelb / mit Saffran.
Grün / mit Salbey.

VII. Wie man ein gutes Anisz-Wasser machen soll

Wann man einen guten Brandenwein einmal überzogen / so nimt zum andern mal auff sechs Maaß Brandenwein ein Pfund zerquetschten ein wenig Wachholder-Beer / und etwas Süßholtz / auch zerquetschet / dist es zum dritten mal / und macht es süß.

VIII. Ein gut Calmus-Wasser.

Man thut auff sechs Maaß Brandenwein ein halb Pfund Ca und vier Loth Ingber / beydes klein zerschnitten / lässet es zween Tage und Nächte darein weichen / und distilliret es zum drittenmal / und macht es oben / süß.

IX. Wie man einen guten Hyppocraß machen so

Man nimt Zimmet / 4. Loth.
Ingber / 1. Loth.
Paradiß-Körner / und
Galgant / jedes 1. Quintlein.
Cordamümlein / 1. und ein halb Quintlein.
Muscat-Nuß / und Muscat-Blühe.
Nägelein / jedes ein halb Quintlein.

Species siedet man hernach in zwo Maaß Wasser / biß auff den dritten ein / und wann es erkaltet / so seyhet man es ab / thut darzu ein halbes Zucker / so es aber zu süß / so nimt man weniger Zucker.

ota. Man mag diese Species zum andern mal sieden / doch das Wasser nicht über anderthalbe Maaß nehmen / und das dritte Theil einsieden lassen.

CLASSIS XXXII.

Vom Wein und Bier.

I. Vom Wein.

Hat unser Hauß-Vatter / oder Meyer / nachfolgendes zu wissen:

1. Die Zubereitung der Wein-Fässer.
2. Die Säuberung des Kellers.
3. Die Ablassung des Weins.
4. Die Außfüllung und Wartung.
5. Die Kranckheiten des Weins / und Verbesserung desselben.
6. Wie man Kräuter- und Artzney-Wein machen solle.
7. Allerley künstliche Weine zu machen.

1. Die Zubereitung der Wein-Fässer betreffend: So hat der Hauß-er zu wissen / daß ein Unterscheid zu machen / unter den jenigen Fässern / nen noch kein Wein gewesen / und also noch gantz neu seynd / und andern n / worinnen schon Wein gewesen / und eine Zeitlang ledig gestanden.

In die jenigen Fässer / worinnen noch kein Wein gewesen / und starck nach Holtz riechen / kan man frisches Brunnenwasser schütten / darzu ungelöschalck nehmen / und darmit gleichsam außbrühen / hernach mit Saltzwasser sauber außwaschen / und mit guten Weyrauch räuchern.

Etliche nehmen Welsch-Nuß-Laub / oder Wachholder-Beer / sieden es in n Wasser / und brühen also die Fässer darmit auß / und lassen solches Brüsser zween oder drey Tage lang zugedeckt im Faß stehen.

Wann der Herbst vorhanden / so solle der Hauß-Vatter die Fässer wohl n lassen / hernach mit warmen Wasser und Aschen / nemlich / in jedes Faß Zuber voll thun / und zuspünten lassen / alsdann das Faß etliche mal hwencken / und von einem Boden auff den andern stellen / damit es wohl

außbrühe/lässet es über Nacht darinnen stehen/ alsdann des andern Tages
spünten/und die Aschen herauß thun/ferner mit saubern Wasser so lang auß
schen/biß daß das Faß wieder rein genug.

Man solle alle Fässer jederzeit vor dem Schimmel wohl verwahren/
ber außwaschen/ und jederzeit mit weissem Weyrauch berauchern/ alsdann
Faß verspünten/daß der Rauch darinnen verbleibe.

Wann man Wein in ein Faß thun will/so solle man zuvor das Faß/n
dem es besagter massen gereiniget ist/umgekehret auff einen Liegerling legen/
das Spunten-Loch unter sich wenden/setzet darnach eine Kohl-Pfanne da
ter mit glüenden Kohlen/wirfft darauff weissen Weyrauch/also/daß der Ra
darvon in das Faß gehe/verstopffet das Spunten-Loch mit einem Tuch.

Nachdem man nun den Wein in das Faß thun will/ so nimt man
Hände voll Saltz auff eine eiserne Schauffel über ein Kohlfeuer / daß es g
braun wird/ darauf giesset man/ nach Gutdüncken/ Brandenwein in das F
und netzet ein Tüchlein im Brandenwein/ zündet es an/ lässet es zum Spu
hinein fallen/so zündet sich der Brandenwein im Faß darvon an/dieses giebe
nen guten Rauch/ und ist das Faß gerecht auffgebrandt/ und zur Fassung
Weins tüchtig/indem dasselbige beständig und gut verbleibet.

Nota. So man anstatt des Weyrauchs Mastix nimt/ und damit pr
dirt/wie zuvor/ dieses thut gleiche Würckung.

Die jenigen Fässer aber/ darinnen schon Wein gewesen/ r
man nachfolgender Gestalt helffen:

Man nimt Saltz und Brunnen-Wasser/reiniget die Fässer darmit.
jenigen Fässer aber/ so schon übel riechen/ muß man außbrennen/ hernach
Saltz-Wasser außschwencken.

So ein Faß sehr nach Schimmel schmäckt.

So nimt man eine Wachholder-Staude mit samt der Frucht/ sied
in Wein oder Wasser/ und beräuchert das Faß darmit/ wann es kalt wor
so schüttet man solches auß/hernach ferner mit Saltz-Wasser außgereinig
vergehet ihm der Gestanck.

Wann ein Faß gantz verdorben.

Das Faß seye groß oder klein/ so muß man solches beräuchern/ da
Weinstein herab gehe/ hernach behauet man das Faß durch und durch/ m
ferner ein klein Spanfeuerlein darein/ und sprenget Brandenwein darinnen
um/wann es noch warm ist/so nimt das Holtz den guten Geschmack wiede
und mag man alsdann den Wein ohne Gefahr darein thun.

2. D

2. Die Säuberung der Keller anbelangend/ so solle der Hauß-Vat-
l zu sehen/ daß der Keller stätig sauber gehalten / und alles Unreine unter
ässern schön rein außgefeget werde.
Im Sommer solle man die Thüren und Fenster fleissig zuhalten/ daß die
ne nicht in den Keller scheinen könne.
Im Winter solle man gleichfalls den Keller zuhalten / damit keine Kälte
falle. Man solle auch kein Kohl-Feuer in dem Keller haben; Dann der
pff von den Kohlen ist dem Wein schädlich/ und macht/ daß der Wein die
t verlieret und abfällt.
Den Keller solle man ebenmässig für den Ost-winden / so vom Auffgang
en/ wie auch für Donner und Blitz fleissig verwahren.
Die Keller-Fenster/ so gegen Mitternacht und Mittag stehen/ mag man
lcher Gestalt offen lassen/ nemlich/ wann der Himmel hell ist/ nur des Mor-
nd Abends/ wann es nicht heiß ist.
3. Die Ablassung des Weins betreffend / so solle der Hauß-Vatter
ch/ die schwache Wein/ im Winter oder Jenner / wann der Mond unter
letzten Viertel / bey schönen hellen Tagen / und die starcke Weine im
mer/ ablassen.
4. Wann man schwache Weine auff bessere Häfen / oder Trüsen / ab-
so wird er darvon besser.
3. Francken-wein wird im Winter abgezogen.
4. Starcke Weine werden im Mertz und Sommer bey hellem Wetter
ssen.
5. Wein solle man ablassen/ wann der Nord-wind wehet.
6. Wann man Wein im Vollmond abläßet / so wird der Wein süß
natt/ auch hält er sich nicht lang/ sondern fället ab.
7. Wein solle man ablassen/ wann der Mond im ♌. Löwen/ oder in der
Jaag/ im ♏. Scorpion / ♑. Steinbock / und ♒. Wassermann ist / auch
lich/ so der Mond scheinet.
8. Wein / so im Hornung abgelassen wird / wird nicht bleich / noch

9. Man solle keine Weine ablassen / wann der Wind vom Auffgang
onnen wehet/ noch auch/ wann es viel Regen-wetter/ donnert oder blitzet;
n/ und diese Zeit seynd die Weine unruhig und trüb.
10. Alle handlung und wandlung mit dem Wein ist gut / wann der
d abnimt/ und sonderlich wann der Nord-wind von Mitternacht wehet.
Die auffüllung und wartung des Weins solle alle acht Tage/ oder
längste in vierzehen Tagen einmal geschehen.

Nota.

Nota. Dieses ist zu verstehen bey vollen Fässern.

Fässer/so aber nicht voll seynd/und man täglich Trincken daraus
solle man/nach Gestalt der Sachen/ auch alle vierzehen Tage besehen/
wenig **Weinspahn**/oder eine Muscat-Nuß darauff brennen; derowe
der Hauß-Vatter zu wissen:

Wie man einen guten Weinspahn zum Auffbren der Weine machen solle.

Erstlich muß man wissen: *wie man den Schwefel zu einem*
Weinspahn zurichten solle?

Man nimmt Rosen-Schwefel/zerklopffet denselbigen in Stücklei
ihn in ein irrden-verglästes Stoll-Pfännlein/setzet es über das Kohl-feu
set es allgemach zergehen/giesset es alsdann in eine Schüssel voll Wasse
Essig/und dieses zum öfftern mal/so wird der Schwefel von seiner wild
tur gereiniget:

Oder:

Man nimmt Schwefel/ stösset solchen klein/ und thut ihn in Br
wein einen Tag und Nacht lang/giesset hernach den Brandenwein wied
von/so ist er zum Spahn fertig.

Folgen demnach etliche gute bewährte Weinspahn-Sätze.

I. Ein guter Weinspahn zum Ablaß.

℞ Langen Pfeffer/2. Loth.
Muscat-Blühe/ein und halb Loth.
Zimmet-Rinden/2. Loth.
Muscat-Nuß/ein und halb Loth.
Ingber/ 2. Loth.
Violwurtz/auch so viel.
Tymian.
Wißmath.
Aniß/jedes auch 2. Loth.
Galgant/1. Loth.
weissen Weyrauch/ auch so viel.
Nägelein/2. Loth.

Diese Stücke alle schneidet und zerstösset man etwas gröblicht / zerläss
nach den Schwefel/ziehet zerschnitten grob-leinenes Tuch / so ungefehr
Quer-Finger breit/und eine halbe Elen lang seyn solle/dardurch / und ehe
stehet/so streuet man die vorige Stücke auff beyden Seiten durch einand
menget darauff/so ist der Spahn fertig.

Nota. Wann man einen sonderbaren Weinspahn machen will/ so
man nur von Papier lange Schnitten / überziehet die
mit zerlassenem Schwefel/welcher sieben mal durch Essi
Brandenwein gegossen worden; Dieses ist vor wenig
für ein Geheimnüß gehalten / und dieser Spahn theu
kaufft worden.

II.

Einen guten Weinſpahn zu machen/ ſo den Wein ſüſz/ lieblich und wolſchmeckend macht / auch behält ſolcher den Wein auff 6. biß 8. Jahr beſtändig/ alſo daß er nicht abfällt.

Zimmet.
Jngber.
Muſcat-Blühe.
Paradiß-Körner.
Cubeben.
Benedictenwurtz.
Kampffer.
Zittwer.
Violwurtz/ jedes 1. Loth.

Ferner:

Dürre Salbey.
Roßmarin-Blühe.
Nägelein.
Muſcat-Nuß.
Galgant.
Zucker/ jedes 2. Loth.

Dieſe Stück ſtöſſet man alle klein zu Pulver / ohne den Zucker/ dieſen läſt man zergehen/ überziehet damit den Weinſpahn.

III. Ein anderer guter Weinſpahn wird auff nachfolgende Weiſe gemacht.

Man nimmt Violwurtz/ 6. Loth.
Zimmet/ 3. Loth.
Jngber/ 6. Loth.
Nägelein/ 3. Loth.
Bißmath/ 6. Loth.
Langen Pfeffer/ ein und halb Loth.
Salmiac/ 4. Loth.
Bertram/ 3. Loth.
Maſtix/ 4. Loth.
Zucker/ halb Loth.

Hierzu gehört Schwefel/ 8. Loth.

IV. Ein anderer guter Weinſpahn.

Bißmath.
Viol-wurtz.
Jngber/ jedes 10. Loth.
Maſtix.
Nägelein/ jedes 4. Loth.
Coriander.
Zimmet/ jedes 5. Loth.
Thymian.
Schwefel/ 6. Loth.

V. Ein anderer.

Jngber.
Zimmet.
Nägelein.
Maſtix/ jedes 3. Loth.
Coriander/ auch ſo viel.
Thymian/ 4. Loth.
Violwurtz.
Waitzen/ jedes 9. Loth.

Hierzu gehört zerlaſſener Schwefel/ 8. Loth.

VI. Ein anderer Satz zu allen Weinen ins gemein

℞. Wißmath. Zimmet/auch ſo viel.
Viol-wurtz/jedes 10. Loth. Muſcat-Nuß/1. Loth.
Nägelein. Langen Pfeffer/2. Loth.
Maſtix. Coriander/16. Loth.
Jngber/jedes 3. Loth. Galgant/ ein und halb Loth.
Hierzu gehört Schwefel/6. Loth.

VII. Ein anderer/darvon die Wein ſchön bleiben/ und nicht abfallen.

Man nimmt Wißmath. Hirſchzungen/auch ſo viel.
Hopffen/jedes 1. Loth. Langen Pfeffer/4. Stück.
Campffer/halb Loth. Schwefel/1. Pfund.

Den Schwefel zerläſſet man/wie auch den Wißmath/ in einem Eiſernen fel/rühret ſolchen unter den Schwefel/und ſtreuet obige vier Stück/ ſo ge vert ſeyn ſollen/auff beyden Seiten darauff/ehe der Schwefel erkaltet/ ſo recht gemacht.

VIII. Ein anderer für alle Gebrechen der Wein/ iſt a ſonderlich im Herbſt zu gebrauchen/macht ſüſſen Wein.

℞ Muſcat-Nuß. Langen Pfeffer.
Myrrhen. Campffer/ jedes 1. Loth.
Wißmath. weiſſen Weyrauch/3. Loth.
Galgant. Alant/2. Loth.
Nägelein. Tragant/ 4. Loth.
Thymian/ jedes halb Loth. Schwefel/ 2. Pfund.

Dieſe zwey Pfund Schwefel zerſtöſſet man / thut es in eine verglaſſerte S kachel/ ſetzets auff ein ſittiglich Kohlfeuer/ läſſets zerſchmeltzen/ und rühr ſtätig umb/daß es nicht anbrenne/hernach thut man Brandenwein in ein dere Kachel/und gieſſet den zerlaſſenen Schwefel darein/alſo daß derſelbige Brandenwein bedecket werde.

Nimmt hernach den Schwefel aus dem Brandenwein/läſſet ihn nen / ſtöſſet ſelbigen wieder zu Pulver / und zerläſſets wieder auff einer wie zuvor / und nachdem er zergangen iſt / ſo thut man obbeſchriebene S darein/ſo zuvor zu Pulver geſtoſſen ſeyn ſollen/rühret es wol unter den S fel/ ziehet alsdann die Leinen Schnitten dardurch / und verwahrets zum brauch.

IX. C

X. Guten Weinspahn zu machen/ so man zu matten und schwachen Weinen gebrauchen kan.

an nimt Galgant.
Zittwer.
Muscat-Nuß/ jedes 3. Loth.
Nägelein.
Thymian.
Calmuß.
Langen Pfeffer/ jedes 4. Loth.
Mastix.
Cordamümlein.
Zimmet-Rinden/ jedes auch 4. Loth.
Aniß/ 7. Loth.
Wißmath.
Coriander.
Violwurtz/ jedes 10. Loth.

X. Ein ander hierzu dienlich.

Nägelein.
Zimmet.
Ingber.
Mastix/ jedes 3. Loth.
Coriander/ 4. Loth.
Thymian/ auch so viel.
Aniß/ 7. Loth.
Wißmath.
Violwurtz/ jedes 10. Loth.

Einen guten Weinspahn zu machen/ daß der Wein nimmermehr kon gnoch roth wird.

Man zerlässet Schwefel in einem irdenen vergläserten Geschirr über ei- sanfften Kohlfeuer/ und wann er zerschmoltzen/ so giesset man denselbigen ten Essig/ Brandenwein oder Wasser zum öfftermal/ so wird er von seiner en Natur gereiniget.

Nimt hernach weisse Violwurtzel/ stössets zu Pulver/ und rädet es durch ines Sieb/ darzu nimt man auch weissen Weyrauch/ eines so viel als des rn.

Ferner Tamarißken- oder Häßlein-Holtz/ machet darvon drey Spähn/ an- alb Spann lang/ und zween queer Finger breit/ zerlässet den Schwefel/ und t die Spähn dardurch/ ehe der Schwefel trocknet/ sprengt also voriges Pul- arauff auff beyden Seiten/ so ist der Spahn bereitet.

Nachdeme man nun das Faß damit einbrennen will/ so soll man dasselbige em Spunten Loch unter sich kehren/ und den Spahn anzünden/ einen nach andern/ und in das Faß halten/ so lang/ biß daß sie verbrennen/ hernach das wohl zugemacht/ und auffrecht gestellet/ biß daß der Spahn gantz verbren- st.

4. Die Kranckheiten der Weine betreffend: So seynd derselbigen rley. Wie man demnach denselbigen helffen/ und sie verbessern könne/ wol- vir dem Hauß-Vatter nachfolgenden Unterricht mittheilen.

(1.) Erstlich von gebrochenen/zähen/schweren/weichen saigern Weinen/wie man denselbigen wieder helffen solle.

Man nimt eine halbe Maaß Milch/ darvon der Rahm gezogen ist/u ne halbe Maaß Semmel-Meel / ferner das Weisse von zehen Eyern / un Handvoll Saltz / thut alles durch einander / lässets drey oder vier Tage la gen/ so wird der Wein schön und lauter.

Auff eine andere Weise.

Man nimt brennende glühende Kohlen/deren sollen zu einem vier-O gen Faß 12. seyn/stösset sie in Wein ab/deckt den Sponten wohl zu/läst da hernach unbeweglich still ligen/bedeckts mit einem nassen Tuch.

Oder:

Nimmt Brandenwein eine Maaß / saubern Sand und Eyern / rü wohl unter einander/thut es unter den Wein/ und rührt es aber wohl durch ander/ macht den Sponten zu/ läst ihn hernach etliche Tage lang still ligen ruhen.

Ein anders.

Zu einem Fuder Wein nimt man ein halb Pfund Kreiden / reibet s wohl mit vier Maaß Milch und vier Maaß Wasser / menget alles wohl u einander mit einem Stecken/ giesset es ins Faß/ rührt es stättig um/ biß da les hinein gegossen ist.

Oder:

Man nimt zu einem Fuder Wein sechs Maaß Milch / stösset hernac gutes Theil Mandeln/ thuts unter die Milch/zwingts durch ein saubers T

Nimmt ferner Alaun ein Pfund/ und das Weisse von dreyssig Ey darzu ein gutes Theil gestossenen Weinstein / thut darzu vier Maaß dies brochenen Weins / und eine Maaß Brunnen-Wasser / rühret alles u durch einander / giesset es ins Faß / und rühret es wohl / lässets etliche T lang stehen / ziehet hernach diesen Wein in ein anders Faß ab / so wird er le und schön.

(2.) Von saigernen Weinen/und wie man denselbigen helffen solle.

Man nimt zu einem Fuder Wein ein Pfund Alaun / und zerläst schmältzt Saltz auch so viel / dieses stöst man hernach durch einander zu ei Pulver/schüttet es in den Wein/rühret es wohl/füllet das Faß voll/und m den Sponten zu / so wird der Wein schön und frisch in einer Stund/ dies zum öfftern bewährt gefunden worden.

Oder:

Man nimt zu einem Fuder Wein einen Hafen voll Reben-Aschen/ und so
Eychen Rinden/seyhet es durch ein Tuch/nimt einen Schoppen oder vierd-
Theil einer Maaß Weinstein klein zerstossen/ und darzu auch so viel Weins/
het alles durch einander/ giesset es zu dreyen malen in den Wein/und rühret
ich unter einander/ biß daß es schäumt/ fängt den Schaum auff/wann er
das Faß außlauffen will/ thut denselbigen wieder in das Faß/ so wird der
n wieder frisch darvon.

Ein anders zu einem halben Fuder Wein.

Man nimt Pfeffer ein Pfund/ Nägelein ein Vierling/ siedet es mit ein-
r mit zwey Vierthel Wein/ und wann es halb eingesotten/so seyhet mans
ein saubers Tuch also heiß in das Faß und Wein/ hängt hernach Pfeffer
Nägelein oben in das Faß drey oder vier Tage lang/ so wird der Wein wie-
it.

Auff eine andere Weise.

Man nimt eine gute Maaß Wein auffer dem Faß/ thut darzu eine Hand-
Saltz/auch drey oder vier frische Lorbeer/läßts unter einander sieden/schüttet
o heiß in das Faß/ samt einem glühenden Ziegelstein/ lässet solchen in das
fallen/ und spüntet es wohl zu.

Wann ein Wein zäh ist/ so kan man demselbigen auff nachfolgende Weise helffen:

Man ziehet den Wein in ein ander Faß oder Geschirr ab/über saubere Bir-
Dorn oder Spähn/ und nimt zu einem Fuder des zähen Weins.

Ein Pfund klein gerieben Weinstein/ durch ein Sieb geräben/ und eine
aß Brandenwein/ darzu thut man zwey Vierthel von dem zähen Wein/
t alles wohl durch einander/ und schüttet dasselbige in den Wein/ lässet
rey Tage lang ruhen/ so kommt er wieder zu recht/ wird frisch und wohlge-
ack.

Andere nehmen Lattich- und Zwiebel-Saamen/thun darzu Wachholder-
/in ein sauber Säcklein/und hängen es in den Wein/ es hilfft auch.

3.) Wie man den zähen Weinen ferner helffen könne.

Wann man einen zähen Wein wieder zu recht bringen und frisch ma-
will/ so nimt man Weinstein/ Reb-Aschen und Saltz/ jedes eine Hand-
zapfft hernach so viel auß dem Faß/ also daß es eine halbe Ellen tieff leer
e.

Von diesem abgezapfften Wein nimmt man alsdann zwo oder drey
aß/ thut den Weinstein/ Reb-Aschen und das Saltz wohl unter einan-

der vermenget/ darein/ und gieſſets mit einander in das Faß/ rührets mit e
Stecken wohl um/ macht hernach den Sponten zu/ läſſets alſo ſtill liger
daß der Wein ſich ſetzt/ ſo wird er wieder gut.

Auff eine andere Weiſe.

Man macht von dürrem Bircken-Holtz eine Röhre/ nimt hernach
Brenn-Neſſeln das Kraut oben/ und von der Wurtzel unten/ und Saltz/
das Kraut/ Wurtzel und Saltz alles unter einander/ thut ſolches hernach i
Rohr/ verbrennet alsdann daſſelbige in einem Feuer zu Aſchen/ ſtöſſet a
kleinem Pulver.

Von dieſem Pulver nimt man zu einem Fuder Wein zwey Loth/ r
es in den zähen Wein/ verſpündet das Faß mit einem Bircken Sponten
zu/ läſſets alſo einen Tag oder acht ſtill liegen/ ſo wird der Wein wieder gu

Oder aber:

Man thut Erbſen in einen Hafen oder Keſſel/ je nachdeme das Faß
oder klein iſt/ ſiedet die Erbſen mit Waſſer/ jedoch daß die Brühe von den
ſen fein lauter bleibe.

Von dieſer Brühe nimt man eine Maaß/ thut darzu eine Maaß M
darvon der Rahm abgehoben ſeye/ macht beyde Maaß ſiedend heiß unter e
der/ und ſchüttet ſolche alſo heiß in den zähen Wein/ rühret es wohl/ ſpünt
Faß wohl zu/ läſſets etliche Tage lang alſo ruhen/ ziehet hernach den Wein
ander friſches und wohl eingebrenntes Faß ab.

(4.) Wie man den weichen Weinen helffen ſolle.

Man nimt zwey Pfund Saltz/ und zwey Pfund Weinſtein/ den W
ſtein ſtöſſet man gar klein/ rühret hernach dieſen mit dem Saltz und Eyer
durch einander/ thuts in das Faß/ rührets mit einem Stecken eine Zeitlang
um/ läſſet hernach den Wein alſo ruhen/ ſo wird er wieder gut und hart.

Oder:

Man nimt zwo Maaß grüne Schlehen/ ſtöſſet dieſelbige in einem
ſel/ und thut zwo Maaß Wein darzu/ ſchüttet alles mit einander in ein h
deriges Faß/ und rührets mit einem Stecken wohl unter einander/ läſſ
dann den Wein unbeweglich ſtill ligen/ ſo wird der Wein in zehen Tage
und gut/ man ſolle ihn aber zuvor ablaſſen.

Auff eine andere Weiſe.

Etliche nehmen Eibiſch-Blätter/ Farren-Wurtzel oder Eppich-
ter/ hängen ſolche in den Wein/ ſo ſoll er hart und friſch werden.

(5.)

.) Wie man den übelschmäckenden trüben Wein helffen solle.

Man nimmt weiß Meel/ Kleyen und Eyer/ macht daraus ein Taiglein/ in das Faß auff den Boden fallen/ so kommt der Wein eigentlich wieder.

Oder:

Man nimmt eine dicke Rinden oder Span vom Fichten-Holtz/ oder von eissen Dannen/ hängt es in den Wein.

Ein anders.

tliche nehmen auff ein Fuder Wein ein Pfund Spicanardi/ hängen es n Säcklein in das Faß voll Wein.

Auff eine andere Weise.

Man ziehet den übelschmäckenden Wein auff Fichten oder Dännen Spä- dürr seyn sollen/ so vergehet ihme der Geschmack.

Oder:

Man nimt eine dick-geschnittene Rinden von Roggen Brod/ röstet die- über einem Kohl-Feuer gar wol/ thut solche also heiß in das Faß/ darzu Lorbeern für zween Pfenning/ und eines Fingers lang Sevenbaum in einen Tüchlein/ dieses benimmt dem Wein den bösen Geschmack/ ist offt worden.

Item:

Man nimmt Bintzen mit samt der Wurtzel/ und wäschet sie sauber/ hän- den Wein ein Tag oder drey/ macht mit Laimen einen Ring umb den t/ also daß es nur ein klein Lufft-löchlein habe/ so ziehet es den Geschmack aus/ und wird derselbige wieder wolschmäckend.

Auff eine andere Art.

Zu einem Fuder Wein solle man nehmen zwey Pfund Alantwurtzel/ und Pfund Salbey/ hernach ein Vierling Rheinfarnkraut. Dieses alles hän- in drey Tage und zwo Nächte in das Faß/ so wird er den Geschmack her- hen.

(6.) Wie man den schimmlichten Weinen wieder helffen solle.

Man nimt Roggen Brod/ bähet dasselbige auff einem Kohl-Feuer/ schnei- s verbrennende sauber ab/ thuts in ein Säcklein/ hängets in das Faß/ doch er Wein zuvor abgelassen werden/ so wird er wieder gut.

Oder:

Man nimmt ein Büschlein Salbeyen / Quitten klein zerstossen oder itten und gedörret/ und eine Hand voll Hopffen/ thut alles zusammen

in ein sauber Säcklein/hängets in den Wein nach dem Ablaß/ so wird der gut.

Ein anders.

Man siedet in einem neuen Hafen etliche Maaß dieses schimlichten W nimmt hernach einen Brand vom Eychen Holtz aus dem Feuer / und selbigen in diesem Hafen voll Wein ab/schüttet es in das Faß.

(7.) Wie man den nach Essig schmäckenden Wein wieder helffen solle.

Zu einem Fuder Wein nimmt man ein Pfund frisches Wachs/ solches in einer Pfannen über dem Kohl-Feuer / lässets so lang auff den biß daß ein Rauch darvon gehet/zapfft hernach ein Maaß Wein auß de gieſſet das heisse Wachs darein.

Ferner nimmt man zwey Loth Lorbeern/thut die Schalen darvon/ set sie gröblicht/nimt drey Loth Salbey-Blätter/so welck seyn sollen/thu zwey Loth Aniß/ und ein Loth Galgant/ alles gar klein gestossen/ und ad in den Wein gehänget.

Nota. Dafern der Wein aber gar sehr verdorben wäre/ so zieh denselbigen am neundten Tag in ein ander frisches F hängt ferner für einen Pfenning Wallwurtz / und fü Pfenning Galgant / Zimmet-Rinden / und ein weni beneben zwey Loth Zucker darein / so wird der Wein gut/ist offt probirt und just befunden worden.

Oder:

Man nimmt Pfirsing- oder Mandel-Kern/ jedes ein halbes Pfun ein gut Theil Milch/ gebrandten Wein/ Erdbeer-wasser und Mistel/ durch einander/giessets in den Wein/netzt hernach einen grossen Schwa frischem Brunnen-wasser/thut es über den Sponten/ und verstopfft dan Faß wol zu/so vergehet ihme der Essig.

Ein anders.

Man nimmt Lauch-Samen in einem leinen Tüchlein/so groß als eines oder drey/und Wachholder-Spähn eine Handvoll/hängets in den

Oder:

Wann es nicht bald helffen will / so nimmt man Weinstein und stössets untereinander/thuts zusammen in den Wein/rühret es wol/läss nach ruhen.

Item:

Man hängt gedörrte Salbey in den Wein/es hilfft auch.

Auff eine andere Weise.

Man nimmt zu einem Fuder Wein eilff Pfund Alant-wurtzel / schneidet Schnittlein/sticht es an einem Faden/ und hänget es unten in den Wein/ vor in ein frisches Faß abgelassen worden / lässet die Alant in die acht Tage innen hängen.

Oder:

Zu einem Fuder Wein nimmt man ein Pfund Wachs/ferner ein Pfund er/und eine halbe Maaß Honig/siedet alles unter einander / schüttet es in Faß / spüntet es wol zu / ziehet den Wein hernach in drey Tagen ab in ein r Faß.

(8.) Wann der Wein konig ist.

So nimmt man eine Hand voll Saltz/je nachdem das Faß groß ist/lässet iß und glüend werden auff einer eisernen Schauffel / thut es also glüend Sponten hinein/und spünt es zu/ lässet es also unter einander arbeiten/es det dem Wein nichts/ hernach mag man den Wein ablassen/ wann man

Oder:

Man nimmt Korn-Blumen/eine gute Hand voll/hänget sie in das Faß/ hen sie den Kohn an sich/ hernach wäschet man sie aus/ thut sie wieder dar- so lang und viel/biß daß kein Kohn daran hangen bleibet.

Ein anders.

Man nimmt grüne eychene Rinden/wirfft dieselbige in das Faß/verstopf- as Faß wol zu/ so ziehet die Rinden den Kohn an sich zu Boden.

Oder:

Man nimmt Wicken-meel/rühret es in den Wein/lässet es zu Boden si- und lässet den Wein hernach ab.

6. Wie man Kräuter und Artzney-Wein machen solle.

1. Wie man einen guten Wermuth-wein machen solle.

Dieses kan geschehen in zweyerley Zeiten des Jahrs/nemlich:

(1.) Im Frühling oder Sommer.
(2.) Im Herbst oder Winter.

(1.) Im Frühling oder Sommer / (verstehe/ wann man solchen wendig haben muß/)so macht man einen guten Wermuth-wein auf nach- ende Weise:

Man samlet von gutem saubern und trockenen Wermuthkraut mit samt

 ſei-

ſeinen Knoſpen im Monat Junii/Julii oder Auguſto/von dem jenigen/ſo ku
Stiele und Blätlein hat/deſſen nimmt man viel oder wenig/je nachdem n
ein Fäßlein darzu hat; Man ſolle aber kein groſſes Fäßlein anſetzen / weil weg
des Krauts der Wein bald anlaufft und konig wird.

Thut den geſamleten trockenen und dürren Wermuth in ein Taffet-o
ſauber leinenes Säcklein/mit einem ſaubern Kieſelſtein/damit er ſich zu Bo
ziehe/und nicht oben ſchwimmen könne / ſonſten laufft der Wein an/ſencket
hernach zum Sponten-Loch ein in das Fäßlein / ſo im Sommer von gutem
ten fürnen Wein angefüllet ſeyn ſolle/läſſet es 8. biß 14. Tage lang ſtehen / za
hernach täglich darvon/was man trincken will/und füllet jederzeit wieder h
ſo viel/als abgezapfft worden/darein/alſo/biß das Fäßlein faſt leer/und der G
ſchmack des Wermuths ſich verlieren will.

Nota. Damit der Wermuth-wein deſto angenehmer zu trincken ſeye
nimt man zu einem Theil Wermuth zweymal ſo viel Tauſe
güldenkraut/und Ehrenpreiß auch ſo viel/je/nach belieben/t
etwas Roßmarin/wie es jedem gefällig ſeyn wird.

Oder:

Wie man einen jeden guten Kräuter-und alſo auch de
Wermuth-wein auff eine andere Art machen ſolle.

Man nimmt in obberührter Zeit des Jahrs den Gipffel von dem W
muth-Kraut/ mit ſamt den Blumen / thut dieſelbige in ein groß Apothec
Glaß/ſo man eine Viol heiſſet / alſo daß der vierdte Theil des Glaſes leer r
bleibe.

Uber dieſes ſchüttet man einen guten zum öfftern überzogenen und re
fieirten Brandenwein/und/ ſo man will/ auch ſo viel Malvaſier/ alſo/daß i
Glaß darvon voll werde / ſtellet das Glaß wol vermacht an einen verwahr
Ort vier Tage lang/biß daß der Brandenwein und Malvaſier dem Wermu
alle ſeine Krafft außgezogen habe / hernach ſeyhet man den Wein ab durch
ſauber Tüchlein / thut es in ein wol-vermachtes Glaß/ und verwahret es z
Gebrauch.

Will man demnach von dieſem einen Wermuth-wein machen/ſo nim
man einen Löffel voll aus dem Glaß / thut ſelbigen unter einen Becher voll
ten Wein/ſo hat man das jenige/was man begehret.

Nota. Alſo kan man von allerhand Wurtzeln/ Kräuter und Gewürtz un
ſchiedliche kräfftige Weine in Eyl machen.

Wermuth-wein wird aber nur im Winter und Frühling/und ſel
im Sommer getruncken.

(2.) W

(4.) Wie man Wermuth-Wein im Herbst machen solle.

Im Sommer / wann Tag und Nacht gleich ist / vor und nach dem 12. nii Alten Calenders / so bricht man den Wermuth ab / weil er noch in seiner lkommenen Krafft ist / dörret denselbigen im Schatten / hält ihn sauber für taub / biß in den Herbst / thut selbigen in ein sauber gereinigtes Fäßlein / dar- ch guten Most darüber / darzu eine Kanne voll Weinbeeren / macht den Spon- wohl zu / lässet es mit einander verjähren; man muß aber dem Fäßlein ein fft-Löchlein lassen.

Nota. Dieser Wermuth-Wein ist gut zur Zeit der Pest / läutert das Ge- sicht / bringet die verlohrene Sprache wieder / reiniget der Frauen Kranckheit / säubert die Natur des Menschen / vertreibet die Co- lic und das Grimmen des Leibes / erwärmet den Magen / das Geäder und Därme.

Oder:

Im Herbst macht man auch einen guten Wermuth-Wein auff nachfol- nde Weise:

Man nimt von dem besten Pontischen Wermuth / dafern man aber sol- en nicht haben kan / so erwählet man den jenigen / darvon wir oben Meldung than / nemlich / der kurtze Stiele und Blätter habe / ohngefehr 8. Quintlein ywer / verstehe von dürrem / trockenen und saubern Wermuth / zerstösset und ndet es in ein dünnes Tüchlein / hänget oder leget es in das Fäßlein / und schüt- t guten Most darüber / nemlich / zu jeder Untz oder zwey Loth Wermuth / drey Maaß Most / continuiret solches / biß daß das Fäßlein voll werde / lässet oben n Lufft-Löchlein / damit es nicht außjähren könne / lässet es also biß zu rechter it liegen.

Nota. Dieser Wermuth-Wein ist gut für das Magen-Wehe / zur Leber / und für die Würme im Leib.

2. Einen guten Salbey-Wein zu machen.

Man nimt Salbey / so wohl dürr seyn solle / nach Belieben / wenig oder l / je nachdem man ein Fäßlein darmit ansetzen will / schüttet guten Most dar- er / lässet es verjähren.

Nota. Dieser Salbey-Wein ist gut zu dem Magen / stärcket den Weibern die Mutter / stillet und leget die Zahn-Schmertzen / hilfft dem Geäder / stärcket die Glieder durch den gantzen Leib / vertreibet die böse / schleimige und zähe wässerige Feuchtigkeit im Leib / ist auch gut wider den Krampff / und fallende Sucht.

3. Roßmarin-Wein zu machen.

Man ſammlet den Roßmarin vom Ende des Mayen / biß gegen d
ctober / dürret denſelbigen auffgehänget im Schatten / bewahret ihn für S
Von dieſem nimt man hernach zur Herbſtzeit / ſo viel / als man will
ihn in ein Fäßlein / füllet darauff guten Moſt / und läſſet ihn verjähren.

Nota. Dieſer Wein iſt gut für alle Phlegmatiſche Feuchtigkeiten / hei
Krebs / iſt gut den Schwind- und Fallſüchtigen / ſtärck
Hirn / Hertz und Nieren / macht Luſt zum Eſſen / ſtärcket das
fleiſch / macht den Mund wohlgeſchmack.

Wann man dieſen Wein mit Regenwaſſer vermiſchet und tr
ſo hilfft er den Lungenſüchtigen / und wehret dem Schlein
der Bruſt. Iſt auch eine Hülffe in der Zeit der Ruhr.

4. Einen guten Kirſchen-Wein zu machen.

Man nimt den Safft von den Kirſchen / thut darzu eine Maaß
Honig / je nachdem man viel Kirſchen-Wein machen will.

Ferner nimt man Nägelein / Zimmet / Galgant / jedes ein Loth / t
zuſammen in ein ſaubers Säcklein / und hänget es in ein Fäßlein guten
Wein.

Der Kirſchen-Safft ſolle wohl gereiniget ſeyn / nimt hernach den H
zerläſſet ihn in einem ſaubern Keſſelein über dem Feuer / gieſſet des Saffts
Löffel voll darzu / läſſet es mit einander zergehen / und wann es kalt worde
gieſſet man es in das Faß.

Auff eine andere Art.

Man nimt von den Kirſchen die Stiele / und thut ſelbige hinweg / her
die Kern herauß / zerſtöſſet ſolche in einem ſteinernen Mörſel / und thut ſie w
zu Fleiſch der Kirſchen / alles zuſammen in ein Säcklein / darzu thut man
überzogenen Aniß und Zimmet-Zucker / hänget alles in einen rothen W
dieſer ziehet alsdann die Krafft auß dem Kirſchen-Fleiſch und Kern / vom
würtz aber und Zucker wird ſolcher Wein ſüß und wohl-geſchmack.

Nota. Der Kirſchen-Wein eröffnet die verſtopffte Leber / treibet den
und Stein / löſchet den Durſt / und befeuchtet die innerliche
te Glieder.

5. Einen guten Schlehen-Wein zu machen.

Man nimt gute zeitige Schlehen / zerſtöſſet dieſelbige in einem ſte
nen Mörſel / mit ſamt den Kernen; Macht darnach Ballen darmit einer F
groß / ſetzet ſie im Back-Ofen / der nicht zu warm ſeye / alſo daß ſie nicht

nen / sondern nur zusammen schrumpffen / und beysammen bleiben / hänget ach solche in einem Säcklein auch mit gutem Gewürtz und Zucker in den in / wie zuvor bey den Kirschen geschehen.

ota. Man kan auch die zeitigen Schlehen dörren / und hernach zerstossen / mit Gewürtz und Zucker in den Wein hangen.

Im Herbst macht man auch Schlehen-Wein auff nachfolgende Weise: Man nimmt zwo oder drey Maaß Schlehen / je nachdem man ein grosses hat / zerstösset sie auff vorige Weise / thut sie in das Faß / und füllet den süssen t darauff / lässet es mit einander verjähren / so wird der Wein schön roth / nd lieblich / bekoñt auch einen Geschmack / als ob Gewürtz darinnen seye.

6. Ein guter Rosinen-Wein.

Man nimt drey Pfund der gröbsten feinsten Rosinen / so man ins gemein r-Träublein oder Ziweben nennet / zupffet sie von den Stielen ab / thut darstossene Zimmet-Rinden nach Gutdüncken / siedet hernach selbige in so Most / und giesset sie nach dem Sud in den Most in das Faß / lässet es 12. tang also still liegen / biß daß der Most lauter wird / so kan man ihn alstrincken.

ota. Dieser Wein ist gut.

1. Zu dem Magen.
2. Dienet der Leber.
3. Erwärmet das Geblüt.
4. Stillet die Ruhr.
5. Reiniget die Brust.
6. Vertreibet das Keichen / und den kurtzen Athem.
7. Verzehret die überflüssige Feuchtigkeiten des Leibes.
8. Lässet kein Geschwär im Leib wachsen.
9. Stärcket die leibliche und außtreibende Däuungen.
10. Machet feiste Weiber.

7. Ein guter Alant-Wein.

Will man im Herbst einen guten Alant-Wein machen / und man hat dürre noch trockene Alantwurtzel / so solle man dieselbige vierzehen Tage em Herbst graben / sauber waschen / hernach spalten / und in vier Theile zern / nach Belieben in lange Stücklein schneiden / und den Kern innenwenarvon thun / also / daß sie bald dürr und trocken werden kan / leget sie auff ubers Papier / lässet sie im Schatten trocknen / also / daß sie nicht anlauffe / schimlicht werde.

Hernach nimt man zu einer halben Ohm / Franckfurter Eych / (das 40. Maaß / dann eine Franckfurter Ohm hält 80. Maaß /) drey Pfund

wohl-gedörrter Alantwurtzel / oder / zu einem Würtembergischen Aymer Pfund Alantwurtzel.

So man demnach im Herbst die Trauben kältert / so nimt man vor Vorschuß des Mostes (nach Belieben.) Als zum Exempel: Zwölff tel seynd 48. Maaß / das Viertel ist vier Maaß. Diesen thut man in grossen Bräu-Kessel / und die Alantwurtz darzu / lässet es biß auff den d Theil einsieden / dieses thut 16. Maaß / verschäumet es wohl / giesset es he durch ein grobes Tuch in einem grossen Zuber oder Kuffen ab / lässet es zwe ge lang wohl zugedeckt darinnen stehen / ferner in ein saubers zugerichtete abgelassen.

Ferner / zu einer halben Ohm / oder 40. Maassen / nimt man nachf des Gewürtz:

Nägelein.
Zimmet / jedes 6. Loth.
weissen Ingber / ein wenig zerstossen / 4. Loth.

In ein sauber Säcklein zusammen in den Wein gehänget / und den Sp zugemacht / daß er keine Lufft habe.

Nota. Wann man von diesem Alant-Wein trincket / und das Fäßle fänget oben leer zu werden / so solle man solches stätig wied füllen. Es muß aber mit keinem andern Wein / sonder von diesem gesottenen / so man in einem Füll-Fäßlein dart gen habe / geschehen / sonsten verdirbet der Wein. Au Weise kan man ein oder zwey Jahr guten Alant-Wein h und so man recht darmit umgehet / so wird er sehr köstli gut / fast dem Rheinfall gleich.

Dieser Alant-Wein ist gut:

1. Zu dem Magen.
2. Reiniget die Brust.
3. Nimt hinweg den Zorn und Traurigkeit.
4. Hilfft dem Husten.
5. Ist gesund den erstarrten Gliedern von der Kält.
6. Führet die überflüssige Feuchtigkeit der Nieren auß.
7. Läutert das Gesicht.

8. Einen guten Quitten-Wein zu machen.

Man nimt von den besten zeitigen Quitten / reibet selbige / mit sa Schalen und Kernen auff einem Reib-Eisen / thut sie in ein saubers Tuc presset sie auß / lässet den außgepressten Safft über Nacht in einem saube glästen Geschirr stehen / daß das Dicke sich auff den Boden setze.

Hernach giesset man das Klare ab/in ein sauber messinges Kesselein/lässet einem saufften Feuer einen Wall thun / wirfft alsdann ein wenig schöissen Zucker darein / so zerstossen seyn solle/ thut es in ein saubers Glaß/ rwahret es.

Wann man demnach einen Quitten-wein machen will / so nimmt man esem Safft einen Eß-Löffel voll zu einer Maaß Wein/schüttelt es etliche urch einander/so hat man guten Quitten-wein.

Nota. Dieser gesottene Quitten-Safft hält sich aber im Glaß nicht lang/ ob man denselbigen gleichwol zumacht und verwahret; Muß man demnach oben darauff gutes Baum-Oel schütten/also/ daß der Safft gantz darmit bedecket seye. So man nun von dem Safft brauchen will/muß man mit einer saubern Baumwolle das Baum-Oel erst abziehen / und hernach wieder darauff giessen.

9. Einen guten Citronen-Wein zu machen.

Zu einem Fäßlein/so sechs oder acht Maaß hält/nimmt man zehen Citrolepffel/ schälet die gelbe Schale darvon/ und thut es in das Fäßlein/ das k oder Citronen-Fleisch brauchet man zu andern Sachen; Das Fäßlein olle zuvor sauber außgereiniget / und mit einem guten gewürtzten Spahn rennet werden/darzu thut man auch zwo Hände voll Spähne von Hasel-/ füllet alsdann das Fäßlein mit gutem alten Wein / darzu thut man ein zerstossenen Zucker. So offt man darvon nimmt/so füllet man solches mit gutem frischen Wein auff/so lang und viel/biß daß es den Geschmack n Citronen anfänget zu verlieren.

ta. Den zerstossenen Zucker solle man erstlich in zwo Kannen/oder andern Geschirr thun / hernach Wein darüber schütten / ferner von einer Kann in die andere stätig und so lang hin und wieder umgiessen/biß daß der Zucker gantz resolvirt und zergangen ist/hernach erst in das Fäßlein zu den Citronen-Schalen geschüttet.

Wann man keinen Zucker darinnen haben will / so kan man dieses Fäßlein mit Alant-wein auffüllen / es wird gar ein guter Wein.

10. Einen guten Wachholder-Wein zuzurichten.

n Herbst nimt man zu acht Maaß gutem neuen Wein einen halben Vier- Wachholder-Beer/darvon zerstösset man auch eine Handvoll/oder etliche/ t mit Hasel-Spähne an/lässet es drey Wochen lang also stehen/ehe man etrincken will.

11. Einen Holder-wein.

Man samlet Holder-Blühe/ wann sie zeitig/ solche dörret man auff saubern Papier in der Lufft/ und nicht an der Sonnen/ mit einem Papier deckt/ also/ daß sie nicht staub- oder schimlicht werden; Diese verwahret hernach an einem trockenen Ort / in einer saubern Schachtel / biß an Herbst/ solches thut man in ein Fäßlein/ je nachdeme man viel oder wenig Weins machen will/ giesset darüber guten Most/ und lässet es mit einander gähren. Oder aber/ so der Most im Satz ist/ so hänget man die Holder-B darein/ so wird derselbige wol-geschmack/ fast wie Malvasier/ oder M teller.

12. Hysop-wein.

Im Herbst nimt man dürren Hysop/ so viel/ als man will/ je nachde Fäßlein groß oder klein ist/ nimt hernach Hasel- oder Tamarißken-Späne/ eine Lage in das Fäßlein/ hernach eine Lage Hysop/ und wieder eine Lage ne/ also/ daß zu drey Maaß Most/ fünff Pfund Späne kommen/ füll Fäßlein mit gutem süssen Most voll/ verspünt es wol zu/ macht oben ein den-Röhrlein auff das Fäßlein/ also/ daß es Lufft zu vergähren hat/ lässet liegen/ biß daß es völlig vergähret hat.

Dieser Wein von Hysop ist gut:

1. Für die fallende Sucht.
2. Zu dem feuchten Husten.
3. Trocknet die Lunge und überflüssige Feuchtigkeiten derselb
4. Macht eine klare Stimme.
5. Ist gut den Wassersüchtigen.

13. Fenchel-wein.

Dieser wird gemacht (1.) von dem Samen / (2.) oder von der W gleichwie vorhergehende.

Dienet zu nachfolgenden Kranckheiten:

(1.) So er vom Samen gemacht wird.

1. Für die Verstopffung der Leber und des Miltzes.
2. Stillet den Seiten-Schmertzen.
3. Stärcket die Däuung.
4. Ist gut zu dem Husten und Lungensucht.
5. Vertreibet die Krätze und Wassersucht.
6. Mehret die Milch und den natürlichen Samen.
7. Reitzet zum Beyschlaff.
8. Reiniget die Schmertzen der Glieder.

(2.) W

Wann dieſer Wein von der Wurtzel gemacht worden / ſo iſt er gut:

1. Zu den Nieren.
2. Heilet die Blattern.
3. Bringt der Weiber Zeit.

14. Augentroſt-Wein.

Augentroſt (Euphraſia) wird geſamlet mit Kraut und Blühe im Junio / unſerer Anweiſung der XI. Claß fol. 137. im Artzney Garten / hernach an lufftigen Ort auff einem ſaubern Papier getrocknet und zugedecket / gedürnd biß auff den Herbſt verwahret.

Dieſes gedürrte Kraut nimt hernach wenig oder viel / je nachdeme man roß oder kleines Fäßlein anſetzen will / läſſet guten Moſt damit vergähren / gebrauchts wie einen andern Kräuter-Wein / täglich Mittags und Abends zum Eſſen / für den Erſten Trunck ein gutes Glaßvoll getruncken.

Nota. Dieſes Krauts Tugend iſt nicht genugſam auszuſprechen / in deme es das Geſicht gewaltig ſtärcket / alſo daß man der Brillen oder Augenſpiegel entbähren kan.

Wann dieſer Wein gar zu ſtarck / ſo mag man Fenchel-waſſer oder Zucker darein thun.

15. Boragen-Wein.

Man nimmt zu vierzehen Maß Wein oder Moſt drey Pfund Boragenhe / ſiedet es mit einander / biß daß es lauter wird / verwahrts zum Gebrauch / und iſt dieſer Boragen-Wein gut:

1. Für die Tobung der Melancholy und Phantaſi.
2. Stillet die Wehtagen des Hertzens und Zittern deſſelbigen.
3. Reiniget das Geblüt.
4. Vertreibet die Raudigkeit.
5. Bringt den Leib zur Linderung.
6. Stärckt das Geſicht.
7. Machet frölich.

16. Ochſenzungen-Wein.

Man nimmt die Wurtzel von Ochſenzungen / ſo viel als man nöthig hat / ſie im Moſt ein / biß daß derſelbige die Krafft aus der Wurtzel an ſich gezogen hat; nachdeme es nun kräfftig genug / und der Moſt ſich ſetzet / lauter und klar worden / kan man nach Belieben darvon trincken / er iſt gut:

1. Für die Melancholey und verbrante Feuchtigkeit / führet dieſelbige durch den Harn hinweg;

2. Macht das Hirn gut/und reiniget dasselbige.
3. Bringt die Sinnberaubten wieder zurecht.

II. Vom Bier.

Ob man wol in den Weinländern / absonderlich in Francken / W berger-Land/am Rhein und Mosel-strohm das Bier nicht sonderlich ac deme der Wein wolfeil/und man die Früchte/so zu dem Bierbräuen od den erfordert wird/besser mit Nutzen anwenden kan ; so ist jedoch bey ein bestellten Haußhaltung auch nützlich und löblich/daß man nicht allein ei ten Trunck Bier zur Lust/und dann auch zur Artzney dienlich haben mög len derowegen dem Hauß-vatter unsers Meyerhofes auch etwas wenig von anzeigen/nemlich:

I. Wie man allerhand gut Gewürtz-und Kräuter- machen solle.
II. Wie man dem abgefallenen Bier helffen solle.

I. Die gewürtzte Bier betreffend: So hat der Hauß-Vatt hero zu wissen / daß man das Bier nicht allein wegen des Geschmacks / s auch der Gesundheit halber würtzet ; Dann auff solche Weise kan man nigen / so der Artzney nicht gewohnet/ selbige füglicher beybringen / th Magen weniger Schaden/ als sonsten die Artzney/ und erwecket keinen l len.

Es ist aber darbey zu wissen/daß die gewürtzte und mit Kräuter ge te Bier im Leib des Menschen wol alterniren / aber weniger nutriren/ schlechte Bier/seynd derowegen mehr für eine Artzney als nehrenden Tra gebrauchen.

Man solle aber die gewürtzte und Kräuter-Bier nur im Fall der Not nicht täglich trincken.

Wie man aber das Bier würtzen solle/ ist solches fast männiglich b darbey hat man nur dieses in acht zu nehmen/daß man die Kräuter/Wu Blumen oder Samen / so man darzu gebrauchen will / zuvor fein saub rein machen/auch waschen solle; dann wann sie nicht dürr/und noch grün so verdirbt das Bier darvon.

1. Vom Wermuth-Bier.

Man nimt ein oder etliche Handvoll Wermuth-Kraut/ wann das samt seiner Blühe vollkommen/ dürr und trocken / nach belieben/ sie nac man des Biers viel oder wenig machen will / läst selbiges im Bräu-Ke sieden ; Oder aber/hängt es nur in das Bier in einem Säcklein.

Dieses Bier dienet:

1. Den Wassersüchtigen.
2. Stärcket den Magen/und macht Appetit zum Essen.
3. Treibt die Gall auß.
4. Tödtet die Würm im Leib.
5. Bringt den Weibern ihre Zeit.

2. Roßmarin-Bier.

Dieses wird/gleich wie voriges/zugerichtet/übertrifft alle andere Kräu- nd gewürtzte Biere/hat eine schöne Farbe/lieblichen Geruch/und vortreff- n Geschmack. Ist gut:

1. Bringt den Appetit.
2. Stärckt alle Glieder des Menschen.
3. Mehret die natürliche Hitze.
4. Ist gut den Melancholischen.
5. Hilfft die Verstopffung.
6. Fördert der Frauen Zeit.
7. Macht frölich.

3. Salbey-Bier.

Die Salbey wird entweder in das Bier gerühret/oder aber in einem Säck- darein gehänget/und damit verjähren lassen; ist nützlich/und dienet:

1. Zur Brust.
2. Stärcket das Haupt und Magen/ wie auch alle Glieder des
3. Nutzet den Nieren und Blasen. (Menschen.
4. Stillet das Zittern der Glieder.
5. Hilfft dem Zahnwehe.
6. Ist den erkalten Weibern gut.

4. Hysoppen-Bier.

Wann man den Hysoppen auß dem Artzney-Garten zu rechter Zeit einge- mlet/im Schatten sauber getrocknet und gedürret; als nimt man desselbi- wenig oder viel/ je nachdeme man ein groß oder kleines Fäßlein mit diesem r ansetzen will/ lässet solches entweder mit dem Bier sieden/ oder hänget es in/wann das Bier verjähret; nachdeme es nun verjohren/so macht man den onten fleissig zu/ damit nichts herauß rieche/ trinckt hernach darvon/wann as nöthig hat. Es ist gut:

1. Für die schwere Kranckheit.
2. Zu der Brust.
3. Macht eine helle Stimm.

4. Vertreibt den Husten.
5. Führet den groben zähen Schleim auß.
6. Dienet den alten Leuten/so schweren Athem haben.

5. Ochsenzungen-Bier.

Man nimmt Ochsenzungen-Wurtzel / säubert sie rein / h
solche in das Bier / also daß das Bier die Krafft der Wurtzel
Ist gut:

1. Wider alle böse Feuchtigkeit/so sie durch den Harn au
2. Macht ein gesundes Hirn.
3. Hilfft den Wassersüchtigen.

6. Hirschzungen-Bier.

Mit diesem Kraut handelt man/ gleichwie bey den vorigen g
den/dienet:

1. Für die Melancolische.
2. Ist gut den Miltzsüchtigen.
3. Vertreibt das viertäglich Fieber.

7. Fenchel-Bier.

Vom Fenchel-Saamen / Kraut und Wurtzel / kan man a
Bier machen / und ist solches nützlich und gut:

1. Wider die Wassersucht.
2. Für den Husten.
3. Widerstehet dem Gifft.
4. Mehret die Milch/und den Saamen des Menschen
5. Dienet der Blasen.
6. Ist gut der Lung und Leber.
7. Vertreibt die Wind im Leib.

8. Aniß-Bier.

Wird gemacht und zugerichtet/ gleichwie voriges; ist dienlich

1. Für die Colica.
2. Oeffnet die Verstopffung der heimlichen Gänge.
3. Befördert die Däuung.
4. Nimt den Nierenschmertzen hinweg.
5. Vertreibt die Wind im Leib.

9. Lavendel-Bier.

Wird gemacht wie die andern Kräuter-Bier; ist dienlich:

Den Säug-Ammen / wann die Kinder die Gichter oder schwere Kranckheit haben. Oder / wann man sich befürchtet / daß sie dieselbige bekommen möchten.

Ist gut gegen alle Glieder-Kranckheiten / so von Kälte herkommen.

10. Augentrost-Bier.

ist hoch nützlich dem Gesicht / so wohl jungen als alten Leuten / und vache Gesicht wieder zurecht / also daß man der Brillen und Au- ntbehren kan.

hat der Hauß-Vatter genugsamen Unterricht / wie er etwan ein äuter-Bier machen / und zur Noth auff allerley Fall mit Nutzen ßhaltung gebrauchen möchte. Ein mehrers von dergleichen es demselbigen zu seinem Belieben / anderwertlichen Bericht dar- / und wenden uns / wegen belibender Kürtze / zu folgender Unter- Abtheilung / nemlich:

ie man dem abgefallenen Bier helffen solle.

1. Wann ein Bier sauer worden.

t man ein oder zwo Handvoll Saltz / je nachdeme des Biers viel darzu auch so viel Aschen / und ein Maaß oder drey Wasser / alles gerühret / und ins Bier gethan / hernach gleich den Sponten mit rwahret / sonsten laufft es auß / läsfets also versaussen.

Oder:

ntohngefehr fünff und dreyssig / mehr oder weniger / Waitzen- in das Bier.

Item:

nt Habern mit samt dem Stroh / wann der Haber anfängt gelb cht man Büschelein darvon / hängets ins Bier.

Item:

mt Gersten-Brod auß dem Ofen / brichts voneinander / legt es f den Sponten / so lang biß das Bier wieder gut wird.

2. Wann ein Bier sauer werden will.

net man Aschen von Beyfuß / nimt hernach zu einem Eymer Bier dvoll dieser Aschen / ingleichem so viel Buchen-Aschen / mischt es ander / mit Bier zu einem dünnen Muß oder Brey / giesset dieses ier anderthalb Quart / rührts mit einem Besem / läsfets hernach er setzen / so ist es gut und lustig zu trincken.

3. Daß ein Bier nicht sauer werde.

Man hänget Centaurien und Bertram / wie auch Lorbeer darein / d giebt dem Bier einen guten Geschmack / und verhindert / daß es nicht ab oder sauer werde.

Oder:

Man nimt ein frisches Ey / so an dem Tag gel: get worden / wann mar Bier anstechen will / thuts in das Faß / vermacht den Sponten mit Laimen t zu / so wird es nicht sauer.

Ingleichem:

Man nimt Kühnholtz / schneidet Spähn darvon / Fingers lang un queer Finger breit / wirfft solche auff das Bier / wann es auß dem Kessel kon und noch warm ist.

4. Wie man grob und sauer Bier lustig und gut zum Trunck machen solle.

Zu einem Fuder Bier nimt man Hopffen und drey frische Eyer / klo durch einander mit Bier / giessets ins Faß / wann das Bier noch jähret so wi sehr gut.

Oder:

Man nimt gutes Gewürtz / stöst es rein / und machts unter die Bierh schüttet es ins Faß.

5. Wie man das Bier im Sommer wohlgeschmac machen solle.

Man nimt ein frisches Faß / worinnen Beer-Wein gewesen / giesse Bier darein / so nimt das Bier den Geschmack der Beer an sich / und wird lich zu trincken.

6. Wie man das Bier frisch machen solle.

Man nimt zu jedem Eymer Bier eine Handvoll Buchen-Aschen / rü mit dem Bier zu einem dicken Brey an / giessets hernach in das Faß mit A rührets wohl unter einander / lässets ruhen / so wird es frisch und gut.

7. Wie man das Bier frisch behalten könne.

Wann man das Faß mit Hopffen verzapfft / und auch Hopffen d thut / und auff den Boden setzt / so schwimmt der Hopffen auff / und muß oben in dem Boden ein Lufftlöchlein lassen / mit einem Zäpfflein / also wann darauß lassen will / daß man Lufft machen könne.

8. W

8. Daß das Bier sich nicht verkehr.

So nimmt man Linden-Nuß Blätter und Beyfuß / darzu halb so viel Wermuth/und hängets ins Bier.

Oder:

Man legt schöne weisse Kißlingstein aus einem fliessenden Wasser darein.

9. Wie man das Bier lieblich zum Trincken machen solle.

Man hängt viel oder wenig Benedicten-wurtzel/mit wilden Salbey/in s Bier/je nachdeme das Faß groß oder klein ist. Zu drey Benedicten-wurtzel nt man nur ein Theil Salbey.

10. Wann das Bier vom Führen trüb worden ist.

So nimt man eine Handvoll Saltz/so auff einer Eisernen Schauffel wol ɔrant seyn solle; Diß menget man mit einer Maaß Wasser / giesset also eine aaß oder zwo darvon in das Faß / lässets über Nacht ruhen / so wird es säun/alsdann mag man hernach darvon trincken.

CLASSIS XXXIII.

Vom Bierbräuen oder Sieden.

Jewol wir die Anstellung dieses Meyerhofes mehrertheils auff die Gegend des Rheinstrohms und benachbarten Angräntzungen der jenigen Oerter gerichtet/da man das Bier nicht sonderlich achtet/ und der Weinbau den Vorzug hat.

Wann aber das Bier neben dem Wein auch bey einer wolbestellten Haußtung seinen sonderlichen Nutzen; Als wollen wir dem Haußvatter von dieMateri auch etwas weniges Nachricht mittheilen / und weiln das Biersie fast eine gemeine Sache / auch in jedem Land und Ort anderst zugerichtet d; als stellen wir solches zu eines jeden belieben/die jenige Art zu erwählen/so diesem Meyerhofe sich am besten wird werckstellig machen lassen/ damit selbes auch nützlich und gut erfunden werden möge.

Ins gemein aber hat man bey dem Biersieden auff nachfolgende Stück e Achtung zu geben:

I. Auff die Frucht/deroselben Eigenschafft und Composition.
II. Die Zeit.
III. Das Bräu-Hauß und Geschirr.

I. Be-

I. Betreffend die **Frucht** oder Materi/ ſo man zu dem Bier ſieden nöthen hat/ ſo iſt dieſelbige unterſchiedlich: Es wird aber ins gemein/ wie b und gebräuchlich/ darzu genommen.

(1.) **Waitzen**/ (2.) **Gerſten**/ (3.) **Hopffen**.

(1.) **Waitzen** und (2.) **Gerſten** ſolle man hierzu das allervollkomm ſo wol reiff und dicke Körner hat/ auch auff gutem Land gewachſen iſt/ erw

Die Frucht ſolle bey gutem trocknen **Wetter** eingeſamlet / hernach nem bequemen Ort trocken zum Gebrauch verwahret werden.

(3.) **Der Hopffe** ſolle auch wol zeitig/ fett und klebrig ſeyn/ auch guten ſtarcken Geruch haben/ für Näſſe und Feuchte verwahret und auffge werden.

Das Waſſer / ſo man zu dem Bier ſieden haben muß / iſt das beſ flieſſende Brunnen-waſſer/ hernach das Geſchöpffte/ ferner das Regen-w aus Ciſternen. Item: das Waſſer aus Gräben/ ob es gleich trüb oder u ſo ſchmecktes doch beſſer/ und ſauret langſamer / als das Bier / ſo aus k Brunnen-waſſer geſotten worden ; dann das trübe Waſſer / ob es ſcho rein iſt / ſo wird jedoch dieſelbige Unreinigkeit ausgeſotten / und bekomm Waſſer eine beſſere Natur.

Man Bräuet auch Bier von Sauer-Waſſer; Diß Bier wird ſchö und wolſchmeckend / wie Wein / wie ich dann vor wenig Jahren bey m Haußhaltung zu Franckfurt/ in der Wetterau/ bey Friedburg/ zu Stad machen laſſen. Es iſt aber dieſes Saur-Waſſer-Bier faſt ſo theuer a Wein bezahlet worden/ in deme die Ohme Franckfurter Eych/ ſeynd 8c. 11. Kopffſtück/ ſeynd 3. Gulden und 2. Kopffſtück/ ohne andere Unkoſten müſſen bezahlet werden.

Bier/ ſo vom **Maltz**/ welches an der Lufft getrocknet und gedürret den/ iſt geſunder und beſſer / als das jenige/ ſo durchs Feuer auff der Dür dürret worden.

Wie viel man Hopffen/ Gerſten/ Maltz/ ꝛc. und dergleichen/ zu Bräu / oder etliche Fuder Bier zu machen vonnöthen / und nehmen ſolle man kein gewiſſes maß ſetzen/ und muß man ſich nach jedes Landes Gewo damit richten. Worbey aber ſonderlich in acht zu nehmen/ daß man den H fen nicht ſpare / noch deſſen zu wenig nehme ; dann übel-gehopfftes macht unnöthige Winde/ und verſäuret das Bier bald/ auch iſt der Hopffe mer und trockner Natur/ benimt demnach dem Waſſer ſeine Kälte und tigkeit.

Nota. Der Hopffe eröffnet die Verſtopffung der Leber / reinig Geblüt/ hindert alle Fäulung im Leibe/ und treibet die ſiſche Feuchtigkeiten aus.

Der Hopffen solle auch recht und lang genug im Bierbräuen gesotten
n / und bestehet hierinnen die gantze Kunst des Biersiedens: Muß man
egen fleissig Achtung darauff geben / daß man den Hopffen nicht zu we-
uch nicht zu lang sieden lässet; Dann / von gar zu vielem Sieden verlieret
e natürliche Krafft. Ins gemein aber / wird der Hopffen zwo oder drey
den lang gesotten.

Ob das Maltz gut? Erkennet man daraus / wann man die Körner / so
ck und mürb / entzwey druckt oder beisset / so sie inwendig voll schönes
s seynd. Hingegen / wann die Körner hart / und inwendig kein Meel haben /
s nicht gut zum Bierbräuen; Dann / sie haben keine Krafft / noch Meel /
n seynd nur harte Schalen / so mehr für die Schweine / dann zum Bier-
n dienlich.

Das Maltz dörret man auff geflochtenen Hürten / oder durchbohrten
ern.

Maltz / so übel gekäumet / oder schimlicht worden / solle man nicht zum
n-bier nehmen.

Wann das Bier nicht gähren will / so thut man ein gutes Stück Alaun
/ je nachdem des Biers viel oder wenig ist. Den Alaun zerstösset man / thut
bigen in ein Geschirr / giesset darzu Bier; So bald es nun anfänget zu
n / so giesset man solches in das Faß zu dem Bier / so gähret es gewiß.

Die Kufen zum Bräuen solle man zuvor mit Heu-Samen brühen und
aschen.

Nota. An etlichen Orten / wo man nicht viel Gersten hat / so nimt man an deren statt nur halb so viel Korn oder Roggen; man muß aber das Korn einen Tag und Nacht im Wasser einweichen und ligen lassen / hernach thut man ein jedes absonderlich / nemlich die Gersten allein / und das Korn allein / lässet es mit einander mahlen. Das Bier hiervon wird aber im Sommer bald sauer / und hält sich nit so lang / als das jenige / so von eitel Gersten gemacht worden. Kan man derowegen auff dem Winter solches am besten thun.

Die Zeit des Bierbräuens betreffend / so solle man gute Achtung
ie Lufft geben / daß dieselbige wol temperirt seye: Nemlich / nicht zu kalt /
u warm; Dann wann es zu kalt / so gefrieret die Gerste / oder Frucht / und
et nicht wol aus. Ist es aber zu warm / so schläget die Wärme in die Fässer /
ird das Bier gar bald sauer.

Die beste Zeit des Bierbräuens ist gemeiniglich im Mertz / und als-
im Herbst. Solle demnach unser Hauß-Wirth umb diese Zeit so viel
im Vorrath machen lassen / als derselbige bey der Haußhaltung dieser

Meyerey von einer zu der andern Zeit vonnöthen hat / und darmit außko
möge.

III. **Das Bräu-Hauß und Geschirr** anbelangend/so haben wir
den Bau anbelanget/bereits oben in der IV. Claß/in der Fig. V. fol. 52. N.
Ort nur generaliter angewiesen / daselbst man leichtlich einen Bräu-Kes
Feuer-Stätte/ohne Schaden/anordnen/und zu dieser Haußhaltung j
genugsam Bier bräuen/oder sieden könne/Anleitung gegeben. Im üb
wie man eine Bier-Siederey / oder grosses Bräu-Hauß / mit aller Z
auffbauen/und anstellen solle? Lassen wir solches den grossen Reichs-S
und ist unser Vorhaben nicht specialiter, darvon viel zu melden / wend
aber/umb beliebter Kürtze willen/zum Ende dieser Claß. Erinnern a
wegen des **Geschirrs** den Hauß-Vatter / daß derselbige/nachdem m
Bier gebräuet/das Geschirr/so man darzu gebrauchet/ fleissig und saub
wasche/trockne/hernach solcher Gestalt verwahre/nemlich/daß man die
Kufen umbstürtze/Steine oder Holtz darunter lege/damit es von der Luf
trocknen/und nicht anlauffen könne. Die Umbstürtzung aber desselbig
schiehet auß deren Ursachen / weil sich die Hunde und Katzen vornemlich
darein legen/und dieselbige verunreinigen / oder aber durch zufällige Ding
nen beschädiget werden.

Nota. Bey der Dörrung des Maltzes hat man fleissig in Acht z
men/daß solches geschehe an einem Ort eines Gebäues/
Gestalt/daß das Feuer keinen Schaden thun könne/w
durch ein Gewölb seyn kan. Ingleichem solte der Bräu
an eine Brand-Mauer/ oder gantz frey eingemauert/u
cher Gestalt gesetzet werden / daß das Holtzwerck des
vom Feuer versichert seyn möge.

CLASSIS XXXIV.

Vom Essig.

WAnn demnach unsere Hauß-Mutter so wol in der Küche / als s
zur Artzney/ des Essigs nicht entbähren kan; Als wollen wir d
ben darvon kurtzen Unterricht mittheilen/da sie dann vornemlich
folgendes in Acht zu nehmen hat:

I. **Was der Essig seye? Dessen Natur und Eigenschaf**
II. **Auff wie vielerley Weise derselbige zugerichtet un**
macht werde.

III.

III. Wie man den Essig unterhalten / und darmit umgehen solle.

Des Essigs Natur und Eigenschafft anbelangend / so ist dieselbige hierdlich: Je nachdem derselbige auß ein und anderer Materi zubereitet n ist.

. Ins gemein aber ist der Essig einer kalten Natur / und zwar im andern gegen die Wärme des Weins gehalten / und dieselbige um so viel mehr / e viel der Wein älter und stärcker ist.

. Der Essig hat aber auch eine absonderliche Wärme bey sich / welche Fäule herkommt / von welcher er gemacht worden; Die Kälte aber überdessen Wärme / und gehet derowegen vor.

. Der jenige Essig / so von einem schlechten und geringen Wein gemacht n / ist auch um so viel desto kälter; Gleichwie der jenige / so von einem starlten Wein gemacht worden / desto weniger Kälte hat.

. Der Essig hat / wegen seiner Kälte und subtilen scharffen Theilen / antz durchdringende Krafft gegen der Hitze / und ist trocken im dritten

. Der allerbeste Essig solle auch von dem allerbesten und stärcksten Wein ht werden; Von welchem er auch eine starcke und gute Mutter bet.

. Der Essig aber in genere und ins gemein ist nichts anders / als ein verer Wein / wie man das auß vorher-beschriebenen Unterricht des Weins hiers zu sehen hat.

. Ins gemein ist der Essig zu nachfolgenden Sachen dienlich.

1. Er zertrennet / digeriret und eröffnet.
2. Er benimmt die bittere Hitz der Gall.
3. Löschet den Durst.
4. Stärcket das Zahnfleisch.
5. Macht Appetit zum Essen.
6. Oeffnet die Verstopffung.
7. Hilfft der Däuung.
8. Bekommt den hitzigen und feuchten Mägen wohl.
9. Mindert das Geblüt / und die bittere Galle.
10. Widerstehet der Fäule.

Hingegen ist der Essig schädlich in nachfolgenden Stücken / wann derselbe offt und viel gebraucht wird:

1. Macht er viel Melancholische Feuchtigkeiten.
2. Beleidiget die Nerven / samt dem Magen / und dergleichen.

3. Ist sehr schädlich den magern Weibes-Personen/ so mit
Wehe behafftet.
4. Schärffet das Gedärm.
5. Ist schädlich dem Gesicht.
6. Mindert die Begierde zum Beyschlaff.
7. Benimt dem Menschen die Stärcke.
8. Erreget den Husten.
9. Mindert alle Kräffte der innerlichen und äusserlichen Sin

Die Schärffe des Essigs solle corrigiret werden mit Rosmlein/ Fenchel und Petersilien-Saamen/ darmit gesotten/ und ein wenig Zuck unter vermischet.

Nota. Der Essig solle nimmermehr Morgens nüchtern gebrauchet w

II. Auff wie vielerley Weise der Essig zugerichtet werden könn fordert solches ein eigen Buch; Wir wollen aber der Hauß-Mutter nur lich nachfolgenden Unterricht darvon mittheilen.

Will man einen guten Essig machen.

So nimt man im Herbst die Körner von den Weintrösern/ oder a presten Trauben/ sauber und rein außgelesen/ ein halbes Pfund/ dörret se und zerstösset sie hernach zu Pulver/ darzu thut man ferner ein Viertel-P Bertram-Wurtzel/ und zwey Loth Pfeffer/ ferner eine kleine Hand voll ha röste Gersten.

Dieses alles gestossen und unter einander gemischet/ und in einen ve sten Hafen mit dem allerschärffsten Essig unter einander gerühret/ wie ein ecken Brey/ hernach auff einem Ofen also lassen eintrocknen.

Nachdem es nun gnugsam trocken und dürr worden/ so zerreibet ma ches wieder/ rühret es abermal mit starckem Essig an/ und abermal trockn sen; Dieses thut man zum fünfften oder sechsten mal/ je öffter/ je besser.

Endlich nimt man Sauertaig/ thut dieses gedörrte Pulver daru macht kleine Kugeln darauß/ wie Welsche Nüsse/ thut selbige hernach in Essig-Faß/ so eine halbe Rheinische Ohm hält/ dieses seynd ohngefehr vie Maaß/ je länger er innen lieget/ je besser er wird.

Auff eine andere Art.

Man nimt ein Loth langen Pfeffer/ und eine Hand voll Saltz/ thut e sammen in ein Geschirr/ und eine Maaß guten Wein darzu/ lässet es mit ei der sieden/ schüttet es in ein Fäßlein/ lässet es ohngefehr vier Tage lang dari liegen/ füllet hernach das Fäßlein nur zwey dritte Theil/ also/ daß das eine Theil leer bleibe/ so wird ein guter Essig darauß.

Di

Oder:

Man nimt zwo Hände voll ungestopffte rohe Gersten / röstet dieselbige einer Pfaune / biß daß sie schwartz werden will / thut sie in ein Fäßlein / giesset ein Maaß guten Essig darüber / füllet hernach alle acht Tage ein Viertelmaaß Wein nach und nach darauff / biß daß das Fäßlein auff den dritten Theil voll wird.

Essig auß abgefallenem Wein zu machen.

Man siedet den abgefallenen Wein / verschäumet ihn wohl / läsſet ihn über dem Feuer biß auff den dritten Theil einsieden / thut darzu langen Pfeffer und Weinstein / schüttet es in ein Fäßlein Wein / darinnen zuvor guter Essig gewesen

Ein scharffer Essig wird auff nachfolgende Weise gemacht.

Auß einem Essig-Faß nimmt man den vierdten oder fünfften Theil / stiesets bey dem Feuer / schüttet es wieder zu dem vorigen in das Faß / läsſet es acht Tage an der Sonnen stehen / so wird ein scharffer / jedoch lieblicher Essig daraus.

Wie man einen sauer-süssen Essig machen solle.

Man nimt eine Ohm des allerbesten Essigs / thut im Herbst darzu auch des besten Mostes / wie er von der Kälter kommt / mischet es wohl unter einander / thut es in ein Fäßlein / macht es wohl zu / verstreichet es mit Pech / daß es nicht riechen kan / so kan man diesen Essig in 5. Tagen brauchen.

Oder:

Man nimt zu zwo Ohmen Most eine Ohm Essig / thut darzu drey Ohm Wasser / kocht es / biß daß der dritte Theil einsiedet.

Essig auß Bier zu machen.

Man siedet Bier / leget Sauertaig darein / und geröste oder gebratene Erbsen / so wird guter Essig darauß.

Oder:

Man nimt 13. Waitzen-Körner / und Rinden vom Roggen-Brod / und ein wenig Myrrhen / wirfft es in das Bier in die Bütten / wann es jähret.

Wein-Essig nach gemeiner Art zu machen.

Man nimt des allerbesten Weins füllet damit ein Fäßlein nur halb voll / setzt den Spunten oben offen stehen / setzet dieses an ein warmes Ort / im Hause / oder oben unter das Dach.

Item: Man rühret Saltz / Pfeffer und Sauertaig untereinander / thut hernach in den Wein.

Oder:

Man nimt glühend in Stahl / Zügel oder Scherben / löschet es a
Wein / läst den Sommer über stehen.

Imgleichem / man setzt das Fäßlein vier Tage lang an die Sonn / v
viel für Salz in den Wein.

Oder:

Man nimt einen irdenen Hafen füllet denselbigen voll guten Wein
macht ihn behend / siedet ihn in einem Kessel voll Wasser ein Zeitlang / so wi
sauer.

Item:

Man preßt unzeitige Wein-Trauben aus / schüttet darunter guten E
läßt es drey Tage lang stehen / seihet es hernach von dem Salz / so hat ma
feinen guten Essig.

Oder:

Man nimt zu vier Maaß Wasser ein Quint Honig / und ein M
Wein / siedet es recht / thut es in das Fäßlein / so wird es sauer.

Nota. Wie die Hauß-Mutter guten Essig von Rosen / Holder / Lavend
und andern Kräutern; Item von Erdbeer / Kirschen / Himb
und dergleichen / machen solle / ist selbiges männiglich bekand
hen derowegen solches / beliebter Kürtze halben / vorbey / und w
den uns demnach zu folgender Beschreibung.

CLASSIS XXXV.

Von allerley Gewürtz.

BEy unserer Haußhaltung solle auch die Hauß-Mutter von allerley
würtz / als da ist:

(1.) Salz.
(2.) Pfeffer.
(3.) Ingber.
(4.) Muscat-Nuß.
(5.) Nägelein.
(6.) Saffran.
(7.) Zimmet / ꝛc. gute Nachricht haben / nemlich / daß sie
eines jeden

L

I. Natur.
II. Wahl und Güte.
III. Nutz- und Schädlichkeit.
IV. Verbesserung.

.) Anbelangend das Saltz und dessen Natur / so ist dasselbige hitzig
cken im andern Grad/ziehet derowegen ein und zusammen/reiniget/zer-
und macht subtil.

s ist aber das Saltz unter allem Gewürtz das Vornehmste / nothwen-
nd lieblichste/als durch welches die Gesundheit am allerbesten unterhal-
den Speisen ein guter und anmuthiger Geschmack gemacht wird.

Die Wahl und Güte des Saltzes wird erkennet/ wann dasselbige
leich körnig/schwer und dicht ist.

Die Nutzbarkeit desselbigen seynd vornemlich nachfolgende: Nem-
n thut das Saltz unter die Speisen aus dreyerley Ursachen.

Damit solches die Speisen/wegen seiner Schwere / desto ehe hinab-
n den Magen sencke.

. Weil das Saltz den Speisen einen anmuthigen Geschmack verur-

. So widerstehet das Saltz allem Gifft und der Fäule / und trocknet
rflüssige Feuchtigkeiten aus/macht auch Appetit zum Essen.
Nimmt allen widerwillen der Speisen hinweg.
Reitzet das Gedärme zur Außführung des Stuhlgangs.

e Schädlichkeiten des Saltzes aber seynd nachfolgende:

1. Die scharff-gesaltzene Sachen machen einen Melancholischen Unrath und Blästе.
2. Beleidigen den Magen-Mund.
3. Verbrennen das Geblüt.
4. Schwächen das Gesicht.
5. Mindern die Begierde zum Beyschlaff.
6. Erwecken das Jucken in der Haut.
7. Versehren die Harn-Gänge.

Die Verbesserung des Saltzes ist/daß man nicht zu viel gebrauche/
llen es die jenigen meiden/so sich übel umb die Brust befinden.

2.) Den Pfeffer betreffend / so ist derselbige ins gemein Zweyerley:
ich der Schwartze/und dann der Weisse.

I. Des Pfeffers Natur ist hitzig und trocken am Ende des dritten
3.

II. Die wahl und Güte des Pfeffers bestehet darinnen / daß man
den

den jenigen erwähle/so nicht hohl/durchlöchert/faul/oder leicht/sondern
schwartz/nicht gar zu runtzlicht/alsoauch nicht gar zu glatt seye;dann/dies
gewisse Anzeige der Zeitigung.

III. **Den Nutzen des Pfeffers** anbelangend/ so ist es vornemlich
folgender.

1. Erwecket einen guten Appetit zum Essen.
2. Macht gute Däuung.
3. Vertreibet die Winde und Bläste im Leib.
4. Stärcket den Magen.
5. Erwärmet die Nerven.
6. Treibet den Harn.
7. Resolvirt und benimmt den Nebel vor den Augen.
8. Macht den Schwangern eine leichte Geburt.
9. Ist gut wider den Husten/ und alle Gebrechen der Brus
10. Mit Rosinlein in den Mund genommen und gekäuet/
die Phlegmatische Feuchtigkeit vom Haupt.

Die Schädlichkeit des Pfeffers betreffend/ so ist solcher/ wa
nemlich zu viel gebrauchet/ schädlich allen hitzigen Complexionen / un
man ihn in hitzigen Zeiten und Ländern meiden; Dann er entzundet die
und das Geblüt.

IV. **Die Verbesserung des Pfeffers** bestehet darinnen/daß ma
selbigen in geringer Menge gebrauche. Dessen können sich aber nur alte P
matische und flüssige Leute bedienen.

Den Pfeffer solle man auch nur in kalten und feuchten Speisen grö
gestossen gebrauchen; Dann der rein-gestossene Pfeffer greiffet zu geschwin
und durchdringet desto stärcker und geschwinder/als der grob-gestossene.

(3.) **Den Ingber** anbelangend/so ist dessen **Natur** des Frisch
tzig im dritten Grad/und feucht im ersten.

Des dürren Ingbers aber ist trocken im andern Grad/hat die Art/
resolviret und zertrennet.

II. **Die Wahl und Güte** betreffend/so solle der beste Ingber frisch/
gefärbt/scharffen Geschmack/und wann er zerbrochen/inwendig fein gan
nicht durchlöchert/auch nicht mülbicht seyn.

III. **Der Nutz des Ingbers** ist nachfolgender:

1. Erwärmet den Magen/und den gantzen Leib.
2. Verzehret allen überflüssigen Unrath.
3. Vertheilet die Bläste.
4. Hilfft der Däuung.

5. Befördert den Schlaff.
6. Verzehret die Phlegma.
7. Schärffet das Gesicht.
8. Benimmt dem Haupt die Feuchtigkeit.
9. Der eingemachte Jngber dienet den alten Leuten.

Schädlich ist der Jngber allen hitzigen Complexionen; dann/er ent- die Leber.

Die Verbesserung ist dieses/daß man dessen nicht zu viel gebrauche/ ch mit Honig und Zucker eingemacht werden.

4.) **Der Muscat-Nuß. I. Natur** ist hitzig und trocken im En- andern Grads/und darneben auch einer verstopffenden Art.

Die Güte und Wahl betreffend / so solle man die jenigen außsu- frisch/schwer/safftig/roth/dick/und nicht durchlöchert seynd.

Der Nutzen ist nachfolgender:

1. Macht einen lieblichen Athem.
2. Vermehret das Gesicht.
3. Stärcket alle innerliche Glieder/sonderlich den Magenmund.
4. Dienet der Leber/Miltz und Mutter.
5. Befördert den Harn.
6. Stillet das Erbrechen.
7. Dienet wider den Schwindel und Ohnmachten / wann man sie in dem Munde hält.
8. Erwecket Appetit zum Essen.
9. Verzehret alle Blast.
10. Macht gute Dauung.
11. Jst gut dem blöden Magen.
12. Erwärmet die kalte Leber.

Seynd aber schädlich allen jungen Cholerischen und Blut-reichen /und vermehren die Gülden Ader/verstopffen den Stuhlgang/ werden **V. Verbessert**/wann solche die Phlegmatische und Melancolische Leu- in dem Winter unter den Speisen gebrauchen : Jnsonderheit/wann in wenig Jngber darunter gemenget hat; dann/dardurch wird deroselbi- uchtigkeit temperirt/und dardurch andere Ungelegenheit benommen.

5.) **Nägelein** seynd einer hitzigen und trocknen **I. Natur** im drit- rad.

Zum Gebrauch sollen erwählet und außgesuchet werden / die jenigen/ h/einen vollkommenen Geruch und lieblichen Geschmack haben.

Seynd nützlich in nachfolgenden Stücken:

1. Stärcken alle vornehme Glieder; Als Hertz/ Hirn/ Ma
Leber.
2. Machen der Speise einen anmuthigen Geschmack/ und
riechenden Athem.
3. Befördern den Harn.
4. Helffen der Däuung.
5. Stillen die Bauchflüß.
6. Seynd dienlich wider alle kalte Schwachheiten.

Hingegen schädlich allen innerlichen Gliedern.
Reitzen zum Beyschlaff und Unzucht.
Verstopffen den Stuhlgang.
Vermehren die Gall/ insonderheit im Sommer.
Machen den Speisen einen bittern Geschmack/ wann man zu
darein thut.

IV. Werden verbessert/ wann man deren nur im Winter und in geri
Anzahl gebraucht.

Seynd derowegen nur den Phlegmatischen Complexionen und alten
ten am gesundesten.

(6.) **Des Saffrans I. Natur** und Eigenschafft ist hitzig im and
und trocken im ersten Grad.

II. **Dessen Wahl und Güte** ist / wann dessen Zäserlein mit ett
weiß vermischet/ länglicht/ und nicht leichtlich zu zerbrechen/ eines guten an
thigen Geruchs/ und so man ihn netzet/ bald färbet.

III. Ist nützlich in nachfolgenden Sachen:
1. Stärcket den Magen und alle innerliche Glieder.
2. Oeffnet die verstopffte Leber.
3. Dienet dem Miltz.
4. Macht gute Farb.
5. Benimmt alle Fäule.
6. Verursacht den Schlaff.
7. Reitzet zum Beyschlaff.
8. Erfreuet das Hertz.
9. Befördert die Monatliche Blum/ samt dem Harn.
10. Macht eine leichte Geburt.

Ist aber schädlich.
Dem Haupt.
Verfinstert die Sinnen.
Erregt einen Eckel/ und benimmt den Appetit.
Dessen Geruch ist dem Haupt schädlich.

IV. W

IV. Wird **verbessert**/ wann man denselbigen nur im Winter gebraucht/ geringem Gewicht / und wann solche nur von alten und Phlegmatischen ten genossen wird.

(7.) **Zimmet** ist I. einer hitzigen und trockenen **Natur** im andern ad.

II. Wird erwählet nur der frische/ wolriechende/ scharffschmeckende und h.

III. Ist **nützlich** in nachfolgenden Sachen:

1. Bekommet dem Magen und allen kalten Ungelegenheiten über die massen wol.
2. Vertheilet die Feuchtigkeiten und Bläst.
3. Nimt alle Hinternüssen/ so dem Gesicht von Feuchtigkeit entstanden/ hinweg.
4. Eröffnet die verstopffte Leber.
5. Befördert den Harn.
6. Bringt den verlohrnen Schlaff.
7. Vertreibt die Winde im Leibe.
8. Lindert den Nierenschmertzen.
9. Ist gut wider die Flüß und Husten.
10. Reiniget die Brust.
11. Vertrocknet die überflüssige Feuchte des Haupts.
12. Macht wolriechenden Athem.
13. Reitzet zum Beyschlaff.
14. Stärckt das Hertz.
15. Widerstehet der Fäule.
16. Hat die Eigenschafft des Theriacs.

Ist hingegen **schädlich** den hitzigen und Cholerischen Leuten/ entzündet innerliche Glieder und das Geblüt.

Ist schädlich den Podagrämischen.

V. Wird **verbessert**/ wann man dessen wenig gebraucht/ ist am besten alten Phlegmatischen/ so schwache blöde Magen haben/ solle im Winter meisten gebraucht werden.

CLASSIS XXXVI.
Vom Distillieren.

DEs zwar die Kunst des Distillierens so gar gemein worden/daß au
geringsten Leute zum Theil sich unterstehen/von allerhand Kräut
Wurtzeln/ und dergleichen/Wasser zu brennen/ dieselbigen mit u
schiedlichen Dingen zu vermengen / hernach für sonderbare Artz
ausgeben/und auch wol offt mit Betrug verkauffen.

Damit man aber eines für dem andern zu unterscheiden wisse / auch
Præparation und Zurichtung der Artzney unsers Mayer-Hofes wir dero
gen nicht wol entbehren können: Insonderheit da man die Apothec nich
der Hand / und im Fall der Noth solches im Vorrath haben möchte.
wollen wir der embsig-und sorgfältigen Hauß-Mutter dieses anbefehlen/
so viel müglich / kurtze und deutliche Anweisung thun / das übrige und
flüssige andern besser wissenden hiemit anheim stellen / und nichts vorgese
ben haben : Hat man derowegen auff nachfolgende Stücke Achtung z
ben :

I. Was Distilliren sey.
II. Die Zeit des Distillirens.
III. Die Instrumenta/Werckzeug und Zurichtung
Oefen.
IV. Die Præparatoria der Kräuter.
V. Nothwendige Observationen bey Distillierung
Wasser.
VI. Die Materi/so man distillieren will.
VII. Die Verwahrung der distillierten Sachen.

I. **Distillieren** ist eigentlich nichts anders/als daß man durch sonder
Kunst-Werckzeug und Hülffe des Feuers die Feuchtigkeiten aus allerh
Dingen austreiben und ausziehen könne; das ausgezogene aber in sauber
fäß samlen / hernach selbiges zu allerhand Artzney nützlich appliciren uni
brauchen möge. Eben auch in solchem Verstand/ **wie man allerhand g
Kräuter und Sachen durchs Feuer distillieren solle?** schreiben
der Hauß-Mutter unsers Mayerhofes allein / wollen im übrigen / was
Wörtlein **Distillieren** anbelanget/ solches den Gelehrten in den Schul
berlassen/und uns nicht ferner darum bekümmern.

Es hat aber die Hauß-Mutter erstlich zu wissen / daß sie den Unterf
denjenigen / was sie zu distillieren in Willens / und die Regierung des F

t wisse anzustellen; dann etliche Sachen erfordern ein helles grosses Feuer: dere aber nur gelindes Kohl-Feuerlein. Im Gegentheil/etliche wollen nur ch die Wärme der Sonnen/ warme Aschen oder Sand/ Roß-Mist/ war- Wasser/oder Dampff/ungelöschten Kalch/ und dergleichen zuwegen ge- cht werden.

Damit man aber die Hitz und Wärme unterscheiden möge/hat man vor- nlich viererley Staffeln oder Gradus derselbigen in acht zu nehmen:

1. **Der Erste Grad** oder Würckung der Wärme ist lau; als wann Wasser nur halb warm ist. Oder/wie der Dampff eines siedenden Wassers/ ist keine sonderbare Gefahr zu besorgen.

2. **Der Andere Grad** ist etwas wärmer/ und kan man denselbigen he einigen Schaden wol erleiden; als wie eine warme Asche.

3. **Der Dritte Grad** ist sehr heiß/daß er auch kan ein Glied verletzen; sonderheit wie der heisse Sand zu seyn pflegt.

4. **Der vierdte Grad** ist noch hefftiger/ also daß man denselbigen n erleiden mag/wie die Hitz im Hammerschlag.

Durch den ersten Grad kan und solle die Hauß-Mutter **alle subtile und chte Stücke**/als da seynd Blumen/Kräuter/Endivien/Lattich/ rc. und leichen brennen/oder distillieren.

Durch den andern Grad kan sie allerhand subtile und trockene Sachen llieren; als da seynd vielerley wolriechende Sachen und Gewürtz: insonderheit Zimmet-Rinden/Nägelein/Pfeffer/Ingber: also auch etliche Kräuter/ Salbey/Wermuth/und dergleichen.

Durch den dritten Grad solle dieselbige alles/was dick/feist und safftig ist/ llieren; als da seynd vielerley Wurtzeln/und anders mehr.

Durch den vierdten Grad aber werden nur allein die Metallen und Mine- n/als da seynd Alaun/Arsenic/und dergleichen/gebrennet.

I. **Die Zeit des Distillirens** anbelangend/so hat die Hauß-Mutter die gemeine Regel in acht zu nehmen/ daß dieselbige eine jede Materi solle di- ieren; insonderheit was die Wurtzeln/Kräuter/ Blumen und Samen an- nget/ **wann dieselbigen am besten zeitig**/ und wir bereits oben bey ordnung und Pflantzung der Gärten gnugsame Nachricht gegeben haben.

1. **Blumen** solle man distillieren/ wann sie in ihrer vollkommenen Blü- nd offen seynd; Es seynd aber die Rosen am kräfftigsten/ wann sie noch Öpffe haben/und erst anfangen auffzugehen.

Die Caper-Blumen allein solle man nehmen/ wann sie noch Knöpfflein n/und noch nicht auffgegangen.

Ins gemein aber werden alle Blumen sonsten zur Distillierung

genommen/ wann dieſelbige gantz vollkommen/ und ehe die Blätter darvo
fallen.

2. **Kräuter** werden diſtillieret / wann dieſelbige zu rechter Zeit
brochen / wie wir oben in der XI. Claß umſtändigen Bericht darvon get
werden alſo friſch und grün zum diſtillieren genommen/ abſonderlich aber
ſend-güldenkraut/ Taubenkropff/ Doſten/ Quendel/ und dergleichen.

Was aber trockene und hitzige Kräuter ſeynd / die ſolle man zuvor ei
nig welck werden laſſen; als da ſeynd Wermuth/ Rauten/ Müntz und
wurtz/ oder andere dergleichen: dann dieſe werden in der Diſtillierung/ nac
Verwelckung nur kräfftiger.

3. **Wurtzeln** ſolle man diſtillieren / wann dieſelbigen in ihrem
Safft am vollkommenſten ſeynd / ſolle man ſie ausgraben / und dieſes ſoll
ſchehen zu der Zeit im Jahr / es ſeye im Frühling oder Herbſt / wann die
tzeln in ihrem beſten Safft und Krafft ſeynd.

So man demnach die Wurtzel diſtillieren will / ſolle man dieſelbig
aller Erde rein waſchen und ſäubern/ hernach alle Zäſerlein und Nebenſchö
abſchneiden / die überbliebene Wurtzeln alsdann klein hacken / und in ei
Mörſel zu einem Brey ſtoſſen/ hernach dieſelbige ein wenig mit Wein beſ
gen/ alsdann in einem Glaß wol und beheb vermacht / in zimlicher Wärm
geriren und putrificiren.

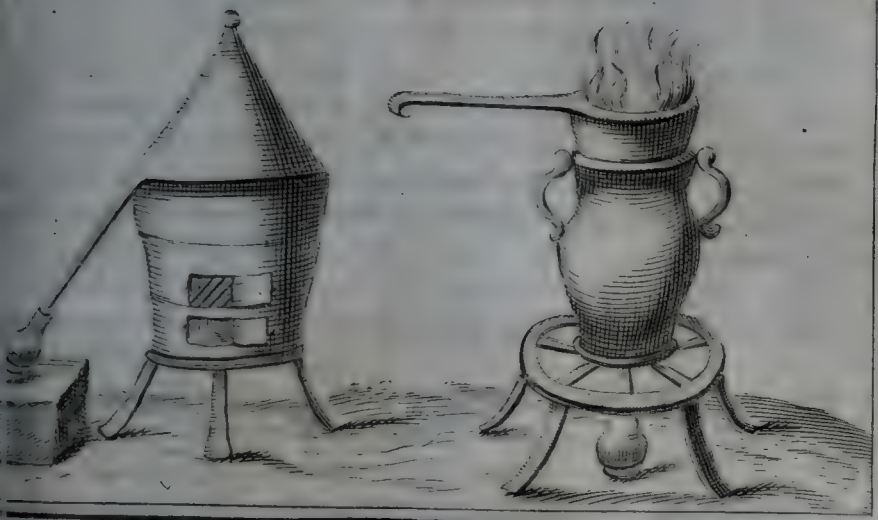
Nota. So aber die Wurtzeln feucht-wäſſerig-oder fetter Art/ ſo bed
fen ſie nicht ſo langer Digeſtion, und ſollen nur in der S
diſtillieret werden.

Noch ferner iſt hierbey in acht zu nehmen / daß man die Art und Ei
ſchafft der Wurtzel wol warnehme / und deroſelben kräfftigſten Theil zum
ſtillieren erwähle; Als bey den hitzigen Wurtzeln iſt das euſſerſte Theil un
Rinde faſt am kräfftigſten. In den kalten Wurtzeln aber/ hat es einen ſond
chen Unterſcheid/ dann etwann das innerſte Marck am ſchärffſten iſt.

Es werden auch Wurtzeln mit Rinden und Marck gantz allein gebro
Die jenigen aber/ ſo inwendig gar hartes und höltzernes Marck haben/ aus
ſelbigen wird ſolches heraus gethan; als da ſeynd die Fenchelwurtz/ Peter
und Epffwurtzel.

Nota. Nachdeme man auch offtermals nothwendiger Weiſe bißw
dürre und trockene Kräuter diſtilliren muß. So ſoll
Hauß-Mutter dieſelbige zuvor ſäubern und netzen / her
in gebührlicher Feuchte und Brühe etliche Stunde oder
ge/ je nachdeme es nöthig ſeyn wird/ erbaitzen laſſen;
ſolle aber auch ſolchen dürren Kräutern eine ſonderbare Fe
tigkeit geben/ welche der andern zum Theil gleich ſeye/ w

fol. 879.



sie zum allerersten auß der Erden/ als deroselben Mutter/ herfür gebracht hat/ worvon wir an seinem Ort dieser Claß der Hauß-mutter fernern Unterricht mittheilen werden.

I. **Die Instrumenta und Werckzeuge/ wie auch die Oefen/ so zum** illieren erfordert werden/ so seynd dieselbigen sehr viel und mancherley/ je dem es die Materi erfordert/ so man distillieren will/ nach solchem müssen die Instrumenta und Werckzeuge geordnet und zugerichtet werden.

Wann wir demnach bey unserm Meyer-Hofe nur solche Oefen/ so gemein/ zur Artzney gehörig/ allhie zubeschreiben vorgenommen; als wollen wir die rn/ so zur Chymia und höhern Künsten gehörig/ hiermit vorbey gehen/ und ie jenigen beschreiben / so zur Haußhaltung unsers Hofes dienlich seyn ten/ auff nachfolgende Weise:

I. **Die allergemeinste und einfältigste Art.** *Fig. A.* **und** *Fig. D.*
II. **Die gemeine Art.** *Fig. B.*
III. **Die sonderbare Art.** *Fig. C.*
IV. **Eine compendiose Art / dardurch man unterschiedliche Sachen distillieren kan.** *Fig. E.*
V. **Eine andere Art zum Bierbräuen / Meth und Essig zu machen.** *Fig. F.*

Die allgemeinste und einfältigste Art des Distillierens betref- so ist dieselbige nemlich Zweyerley:

(1.) **Wie man/ durch Hülff des Hafens/ aus den Kräutern Wasser brennen könne.** *Fig. A.*
(2.) **Wie man ein schlechtes Bren-Oefelein auf zweyerley Art zurichten solle.** *Fig. D. und G.*

(1.) Nach Anweisung der *Fig. A.* kan man mit einem Hafen aus aller- räuter Wasser brennen/ und wird derselbige nachfolgender Gestalt zuge- tund verfertiget:

Man lässet einen grossen irrdenen Hafen machen / von guter Erde/ die se oder Höhe kan ohngefehr seyn von anderthalben Schuhen/ und die Wei- Hafens oben vierzehen Zoll/ und muß derselbige innenwendig starck ver- seyn.

Unten an dem Boden des Hafens solle man in dessen mitte ein Löchlein/ sam mit einer Wartze oder Zäpfflein / machen / dardurch das gebrante er abtropffen/ und man ein Geschirr zum samlen unterseten könne.

Ferner solle man haben einen Dreyfuß/ daß man den Hafen darauff setzen /damit das gebrante Wasser recht abtroffen möge.

Nachdeme man nun von Blumen und Kräutern / so klein gehackt/ und

wann

wann sie gar zu trocken/ein wenig mit Wasser besprenget werden sollen/ ser brennen will; so bindet man oben über den Hafen ein weiß sauber Tuch/jedoch nicht gar zu sehr angespannet/sondern daß es in der Mitte e nig luck verbleiben möge.

Auff das ausgespante Tuch des Hafens legt man das gehackte K nimt hernach eine eiserne oder küpfferne Pfanne/die so breit seyn solle/al der Hafen ist/und daß man damit das gehackte Kraut bedecken möge/ die Pfanne Aschen/und auff dieselbige alsdann glüende Kohlen/setzt sol oder über das Kraut oder gehackte Blumen / so wird von der Pfann tze das Kraut schwitzend / und also durch das Tuch in dem Hafen abtro gemacht / und also ferner unten durch das Löchlein und Zäpfflein am des Hafens in ein saubers Glaß ablauffen/welches man alsdann/gleichn dere gebrante Wasser/verwahren und auffheben solle.

Nota. Das überbliebene von dem gehackten/insonderheit wann e sen gewesen/giebt solches schöne Rosen-Kuchen / welch zu unterschiedlichen Kranckheiten / absonderlich bey H Kopffwehe/dem Patienten auffbinden / und derentwe einer saubern Schachtel an einem nicht gar zu feuchten n trockenen Ort verwahren solle.

(2.) **Wie man ein schlechtes Bren-Oefelein** / nach der Fig. richten solle/kan solches nachfolgender Gestalt geschehen:

Man lässet von Kupffer/ohngefehr in der Höhe eines Werckschuhe anderthalben/ein Oefelein machen/so unten drey eiserne Füsse haben solle solle das Oefelein solcher Gestalt gemacht werden/daß man oben einen k Helm mit einem Schabel oder Röhre darauff setzen könne.

Weiter solle man eine andere Röhre haben / die man an die vori Helm anstecken könne/ und solle diese Röhre durch ein Fäßlein gestecket hernach das Fäßlein mit kaltem Wasser angefüllet werden.

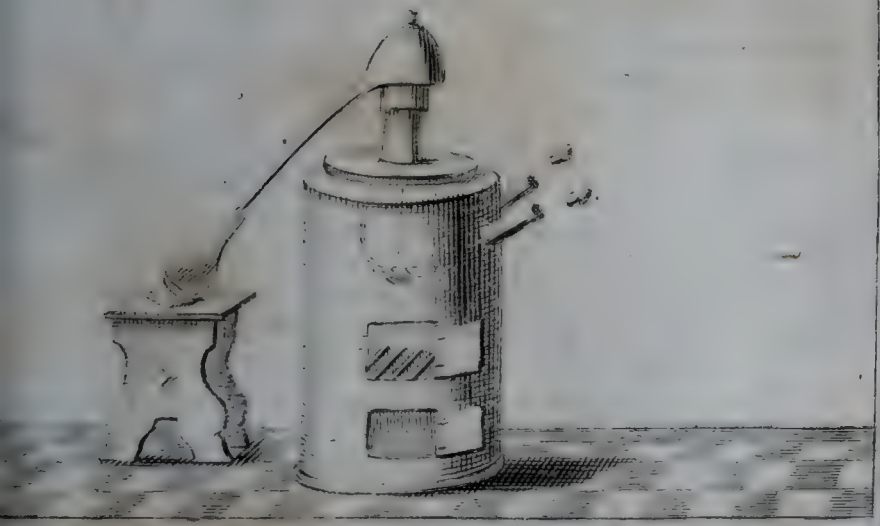
In diesem Oefelein kan man alsdann von allerhand Kräuter und men Wasser brennen/jedoch nur eines nach dem andern.

II. **Die gemeine Art eines Bren-Ofens** Fig B. wird auff nachf de Weise zugerichtet:

Man richtet einen feinen zehen reinen Laimen solcher Gestalt zu / derselbige von allen Klumpen / Holtz und Steinlein gereiniget seye / denselbigen wol / und menget hernach Kühe-Haar / Scheer-Wolle Pferds-Koth darunter / das Haar muß wol auß einander gelesen mit einem Rühtlein fein wol zerklopffet werden / daß es sich aus ei begiebt. Dieses streuet man hernach unter den Laimen / so wol a

B.

fol: 880.



C.

fol:

d-Koth/ſaltzet hernach das Waſſer/und machet mit demſelbigen den Lai-
an.

Nachdeme nun/beſagter maſſen/ der Laimen verfertiget/ ſo machet man
ebranten Ziegelſteinen einen Heerd oder Boden/ ſo groß als man das Oe-
machen will/ins Gevierde/oder rund/ und ſolle dieſer Boden nur Steins
eyn.

Ferner/ auff dieſen Boden mauret man rings herumb eine Wand/ oder
erlein/ohngefehr einen Werck-ſchuh hoch/ läſſet fornen ein gevierdes Loch
/alſo / daß man dadurch die Aſchen mit einer Krucken heraus ziehen kön-

Auff beſagtes Mäuerlein legt man alsdann etliche eiſerne Schienen / in
Dicke eines kleinen Fingers/ſo gevierdt/und oben einen Rucken haben ſollen/
et darmit einen Roſt/ den man/ im fall es nöthig ſeyn möchte/ außheben
e/und ſolle das Mäuerlein derowegen einen Abſatz haben/ damit der Roſt
nen ligen könne.

Und ſollen die Rippen des Roſts nur ſo weit von einander liegen / als die-
dick ſeynd/damit die Aſchen von dem verbranten Holtz dadurch abfallen
e.

Den zweyten Abſatz des Ofens zu machen/ſo wird derſelbige nur nach be-
n ein Stein oder zween höher als der untere gemacht/ und läſſet man über
vorigen untern Aſchen-Loch anjetzo wieder ein gevierdes Loch / durch wel-
man die Kohlen oder das Brennholtz auff den Roſt hinein werffen und an-
en könne.

Im übrigen mauret man das Oefelein/ ſo hoch man will / und es nöthig
wird/ alſo/ daß man oben einen Keſſel darein ſetzen könne/ man kan auch
oder drey eiſerne Stänglein einmauren/daß der Keſſel deſto beſſer darauff
oder ſtehen könne.

Es ſollen auch vier Lufft-Löcher mit Stöpffeln / oben in dem Oefelein/
Anweiſung der Figur / gemacht werden / damit man das Feuer regieren
e/ſelbige auff und zu zu machen/je nachdeme es nöthig ſeyn möchte.

Es wäre auch gut / daß man für das Aſchen-und für das Kohlen-Loch je-
ein eiſern Thürlein machen wolte.

So man demnach in Willens / auß gehackten Kräutern und Blumen
ſſer zu brennen / als füllet man den Keſſel mit Waſſer / ſetzet hernach
ſolches den Bren-Kolben / darein die gehackten Kräuter gethan wor-
mit ſeinem Helm/und darunter geſetzte Vorlage oder Glaß / und ſolle der
n-Kolben unten einen Stroh-Krantz / mit einem daran hangenden
y-Klotz haben/alſo/daß der Kolben darauff veſt ſtehen/und nicht umbfal-
könne/ auch der Stroh-Krantz / wie die Figur a b weiſet / angehänget ſeyn

möge; und dieses ist die gemeine und männiglich bekandte Art eines Br
fens/folget demnach ferner:

III. *Eine sonderbare Art eines Bren-Ofens* / Fig. C. da
man allerhand Spiritus von Wein / Korn/Früchten/ Blumen / Kräut
Wurtzeln/ wie auch allerhand gemeine Wasser / aus den Kräutern und
ren/in grosser Menge mit wenigem Unkosten/ kurtzer Zeit/ und wenig K
insonderheit bey unserm Meyer-Hofe/zu dem Bierbräuen / Meth und
kräfftigen Getränckе / mit gutem Nutzen machen könne / auff nachfo
Weise:

Betreffend Erstlichen die Zurichtung des Ofens/so solle man von st
Kupffer-Blech zwo halbe Kugeln machen lassen/so ungefehr 7. oder 8. Zo
seyn sollen/diese müssen in der Mitten zusammen gelötet werden.

Es soll aber an das eine Theil eine Röhre von 8. biß 9. Zoll lang ge
werden / in Form eines Krahnen / den man in die Wein-Fässer zu gebr
pfleget/ nemlich/ hinten an der Kugel / weit und dicker dann fornen; u
diese Röhre durch ein rundes gebohrtes Loch in einem Faß/ so ohngefähr
quer Finger weit seye/getrang hinein gehen/und also vest gemacht werde
nen/damit nichts aus dem Faß heraus lauffen möge.

Ferner lässet man zu besagter Kugel ein besonder Oefelein von dop
Eisen/oder/ so man den Unkosten nicht ansehen will/ von Kupffer mache
dieses nach beliebiger Grösse/und Erforderung der vorbesagten Kugel/
hernach dieses Oefelein inwendig mit Stücker Ziegelblättlein/ oder besc
mit obbeschriebenen Laimen/damit man das Kupfferne Instrument/ged
massen/gleichwie eine Retorte/zum Distillieren darein richten könne.

Es solle aber das Kupfferne Instrument über den Rost und Kohlen
auffs wenigste einen Schuh hoch / auff zwo Eisernen Stangen ruhend
get/und der Halß desselbigen/ohngefehr acht Zoll lang/von dem Ofen
hen.

Es solle in den Ofen ferner ein Aschen-Loch / und oben mit einem
und Lufft-rohr gemacht und formieret seyn: Auch solle derselbige drey
Füsse haben/und mit zweyen Handheben auff beyden Seiten versehen se
so/daß man denselbigen hin und her tragen könne; Und ist die Form des
samt dem Küpffernen Instrument / in beygesetzter Figur deutlich vorgel
nemlich:

a Ist der halbe Theil der runden Küpffernen Kugel.
b Das andere halbe Theil/daran die Röhre c
d Ist die Form der beyden Kugeln/samt der Röhren/wann sie zusa
gelötet.

fol.

♆ Ist der gantze Ofen.
e Desselbigen Kohl-Loch/mit dem Rost/mit einem Thürlein.
f Das Aschen-Loch/auch mit einem Thürlein.
ggg Seynd drey eiserne Füsse.
hh Die zween Ring an der Handheben.
i Die Röhren/so vorauß gehet vom Küpffernen Instrument k
lm Die eiserne Stänglein/ worauff das Instrument k ruhet.
n Der Deckel über das Rauch-Loch/das Feuer darmit zu regieren.

Zu diesem Ofen gehören auch noch ferner etliche höltzerne Gefäß oder Ge-
r/vornemlich aber Fässer/die man zu allerhand Spiritus von Wein/ Bier/
en/Maltz/Korn-Meel/Wurtzeln-Kräuter/Blumen/ Samen/ und der-
hen Dingen/zum Distillieren brauchen kan.

Ferner lässet man von gutem Eichen Holtz ein Faß machen/gleichwie man
ten ein anders Wein oder Bier-Faß zu machen pfleget/und solle die Grösse
Fasses sich richten nach dem Küpffernen Instrument; dann/ die Küpfferne
gel und Instrument/ darinnen man distillieren will/ müssen mit einander
espondiren; dann/so das Faß grösser wäre/als es seyn solte/ und die Kugel
so würde es gar zu viel Zeit erfordern/und verdrießlich seyn/wann man so
ge warten müste/biß daß mans ins Kochen bringen könte.

Es ist auch hierbey zu wissen/daß eine grössere Kugel wohl zu einem klei-
Faß / aber ein grösser Faß nicht zu einer kleinen Kugel kan genommen wer-

Derohalben/je grösser die Kugel/und kleiner das Faß/je besser „
geschwinder das Werck damit befördert werden kan. „

Damit man aber in diesem Fall darvon gnugsamen Bericht haben möge/
man der Sache nicht zu viel noch zu wenig thue/und also die Mittel-Pro-
ion behalte/als hat man nur dieses zu mercken/daß die Kugel/vorbeschriebe-
Grösse/ von sieben biß acht Zoll weit/ ohngefehr drey oder vier
aaß Wasser fassen kan / die Maaß zu vier Pfunden gerechnet/
wol ein Faß von dreyssig/ viertzig/ fünfftzig oder sechtzig/ auch
l von hundert Maasen außkochen. Je näher aber dreyssig/ je
der/und je näher hundert Maasen/je langsamer; doch / wanns
nahl kochet/so kans leichtlich/so lange man will/darinn erhalten werden.

Nachdeme man nun das Faß/obgelehrter massen/zugerichtet/so machet
n ein Fußgestell/von dreyen Füssen/darzu/ daß man dasselbige darauff setzen
ne/ist in der Fig. Q. mit e bezeichnet ; Man soll aber unten recht über dem
Boden ein Loch zwischen den Raiffen hinein bohren/so groß/daß die Röhre
Küpffernen Instruments darein gerecht seyn möge.

Wann man demnach etwas distillieren will/so muß man zuvor die re des kupffernen Instruments mit einem saubern leinen Tuch umwinden solches in das vorbesagte Loch geheb einstecken.

Auff der andern Seiten des Fasses wird auch ein Loch über dem B gemacht / darein man einen Zapffen oder höltzern (Knöpffen) Krahnen kan / damit die Distillation heraus gelassen werden könne.

Im obern Boden des Fasses muß ein grosses Loch / ohngefähr einer sen Spannen weit / hienein gemacht werden / dardurch man den Zeu Distillieren/ durch einen Trüchter/ hienein giessen könne.

Endlich wird auch recht unter dem Boden ein Loch gebohret / ohng drey oder vier quer Finger breit / daran man eine Röhre von Kupffer / Spannen lang/ vest nageln könne. An diese Röhre muß hernach ein ande tzern Faß/ mit einer Kupffer-Schlangen accommodiret, und in das Faß Wasser voll gegossen werden / und müssen die Röhren von einem zum a Faß wol in einander schliessen/ und verlutirt seyn.

Die Form und Gestalt der beyden Fässer/ samt dem Oefelein/ weis ner die Figur *sub Sig.* ♀/ und ist

a der oben beschriebene Ofen/ mit ☿ bezeichnet.
b Das Faß/ worinn der Gezeug/ so distilliret werden solle.
c Seynd Stöpffel an dem Faßboden.
d Ist die Röhre von einem Faß in das andere / so an die Küp Schlange im Kühlfaß angestecket seyn solle.
ee Seynd die Stühle/ worauff die Fässer gestellet werden.
f Ist das Gefchirr/ worein der Spiritus laufft.
g Ist das Kühlfaß.

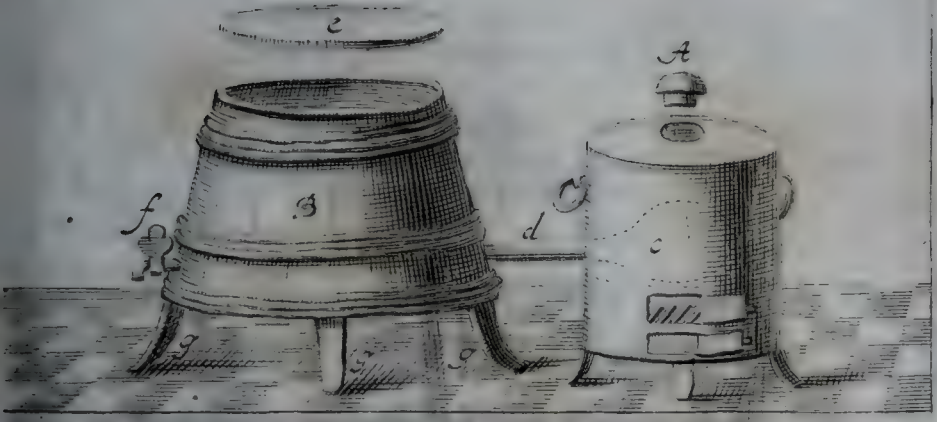
IV. *Eine* compendiose **Art/ dadurch man unterschiedliche chen distillieren kan**/ weiset die *Fig. E.*

Diese Art ist bequem/ und kan insonderheit zum Digeriren und Dis ren dienen/ und auch zu andern Sachen nützlich seyn/ kan gebraucht/ und an eines kupffern oder bleyernen Kessels/ wie sonsten gebräuchlich/ ohne sond ren Kosten/ auff nachfolgende Weise gemacht werden:

Man lässet von Eichen-Holtz einen Zuber zurichten/ in Gestalt wie di *Lit. E.* ausweiset/ nemlich/ oben enger als unten/ und mag man dieses Gesch groß machen/ als man will / die Höhe dieses Zubers oder Kufen kan ohng sechzehen oder neunzehen Zoll hoch genommen werden.

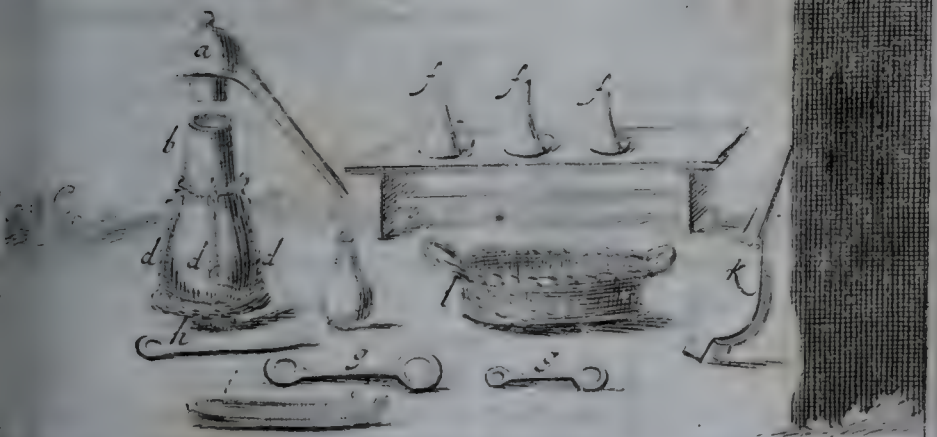
Oben an dem Rande dieser Kufen solle es einen Absatz haben / d man einen Deckel von Holtz / Kupffer oder Bley gantz geheb darauff könne/ also daß dieselbige die Kufe fleissig beschliesse; In besagten Deckel

F



fol.

G



ät man die Grösse der Löcher schneiden/ je nachdeme die Kolben/ so man ein-
n will/ umb deroselben Halß enge oder weit seynd.

Zu dieser Kufen oder Zuber lässet man auch einen Fuß/ Banck oder Stul
chen/ so ohngefehr zween Schuh hoch von der Erden seye / damit die küpf-
ne Kugel aus dem nebengesetzten Oefelein sich mit derselbigen Röhre in den
ber schicken möge; so ist alsdann dieses Werck biß zum Gebrauch auch ver-
iget / dessen Gestalt und Zusammen-Ordnung weiset die *Fig. E.* mit allen
ständen/ und ist

f Der kleine oben beschriebene Ofen.
g Die darinn liegende küpfferne Kugel/ dessen Röhre.
h soll in die Kufe geheb eingerichtet werden.
i Ist die Kufe/ oder höltzerne Zuber/ hat bey
k Einen Krahnen.
lll Seynd die Füsse des Stuls/ worauff der Zuber gestellet.
m Ist der Deckel mit den Löchern.

Nota. Man kan in Ersparung der Unkosten/ und Machung eines neuen Zubern oder Kufen / nur ein altes Wein-Faß / in der Mitte von einander schneiden/ hernach einen Boden darein machen/ das weite Theil unten/ und das schmale oben/ mit einem Deckel machen.

Eine andere Art zum Bierbräuen/ Meth und Essig zu machen.

Nach Anweisung der Figur *sub Lit. F.* lässet man/ gleichwie zuvor / einen
ber/ von Eichen-Holtz machen / so etwas höher als weit seyn solle/ und muß
elbige oben auch enger als unten seyn/ an statt aber eines neuen Zubers/ kan
n zur Noth auch wol ein Wein- oder Bier-Faß in der Mitte von einander
neiden/ und hernach am weiten Theil einen Boden darein machen lassen.

Es solle aber/ nechst diesem Boden/ das Loch (gleichwie bey vorigen) zu
n küpffernen Instrument und dessen Röhre gemacht werden / den Boden
zerschnittenen Fasses thut man heraus / und machet einen geheben Deckel
über. Was man nun bräuen und machen will/ thut man in diesen Kufen o-
Zuber / gleich als man sonsten in einem Kessel zu thun pfleget / ordnet und
tet den kleinen Ofen darneben an/ wie oben angewiesen worden/ und die Fi-
/ ohne fernere Erklärung/ deutlich genug anweiset; Ist demnach

A der Ofen darein.
C Die küpfferne Kugel/ und gehet dessen Röhre
d in den Zuber oder Kufe B.
e Ist der Deckel des Zubers.
f Ein höltzern oder Messing Krahn zum Ablassen.

ggg Die Füsse des Stuls/worauff der Zuber gesteuet worden.

Was ferner anbelanget die übrigen Instrumenten/so zum Distilliren hörig/so seynd zwar derselben sehr viel und mancherley/ je nachdeme man etw zu künstlen hat; weil aber unser Vorhaben nicht ist/viel Umstände und W läufftigkeit zu machen/als setzen wir nur nachfolgende nothwendige/ nach weisung der Figur *sub Lit. G.*

a Ist ein Zinnen Bren-Helm/und
b der Bren-Kolbe/ so auch von Zinn/ Kupffer/ oder von Haff Erde/innen verglåsert seyn solle.
ddd Ist Bast/daran unten der Stroh-Krantz
c mit Bley darein gewicklet angebunden.
e Ein Vorsetz-Glaß/darein das Distillierte auffgefangen wird
fff Seynd von Glaß/ Kupffer/ Zinn/ oder Haffner-Erden gr und kleine Trüchter.
gg Seynd Eisen mit Ringen/so man glüend machen / und da die Gläsernen Kolben/ so weit man will/ abschneiden k
h Ist ein eiserner Hacken/damit man die Kohlen aus dem Ofe ziehen kan.
i Ist eine eiserne Kohlen-Klufft/ damit selbige auß dem Ofelei ziehen oder einzulegen.
k Der Blaßbalg/wann man denselbigen nöthig haben möcht
l Ein Korb zu den Kohlen.

IV. Die Præparation der Kräuter/Wurtzeln/Samen/Blum und dergleichen betreffend; so ist selbige vornemlich Dreyerley:

(1.) Die Einbäitzung.
(2.) Die Verwesung.
(3.) Die gebührliche Bähung.

(1.) Die Einbäitzung anbelangend/so ist dieselbige nichts anders eine Bespreng-oder Netzung der Stücke/ so man distillieren will,/ in einer derbaren Brühe oder Feuchte/ damit nemlich die eingebäitzete Materi nic lein desto leichter möge distillieret werden/ sondern auch/ daß dieselbigen safftiger verbleiben/dadurch auch der natürliche Geruch erhalten/und die oder Tugend des Krauts des Eingebäitzten desto kräfftiger verbleiben m

Nota, Es seynd aber auch etliche Stücke/die gar keiner Einbäitz nöthen haben / indem es offtermals erfordert wird/ man dieselbige dürr machen muß/ weilen sie zu viel te bey sich haben. Andere auch/daß man dieselbige n

weng mit einem besondern Wasser oder Brühe besprenge ; Als da seynd die Rosen und gedörrete Gamillen/ und dergleichen.

Bey der Einbäitzung aber hat man nachfolgende zwey Stück in acht zu men.

1. **Die Zeit.**
2. **Die Brühe oder Feuchte.**

1. **Die Zeit** betreffend; so hat man sich damit zu richten nach der Ma-/ob dieselbige alt/ hart/ dürr oder sehr trocken seye ? Dann/ immer eines ger als das andere einzubäitzen ist/ da hingegen die jenigen Sachen/ welche tig/ und zerstossen werden können/ dessen nicht bedürfftig seynd. Hinge- aber müssen Samen und Wurtzeln noch zweymal so lang eingebaitzet wer- : Dargegen das Laub/ Blumen/ Blätter/ Blühe/ solches nur eine halbe t bedarff.

2. **Die Brühe oder Einbäitzungs-Wasser** anbelangend/ so hat nebenmässig auff die Materi/ Qualität und Eigenschafft des jenigen Din-/so man einbäitzen will/ sonderlich wol achtung zu geben. Als zum Exempel: an wolte die Materi warmer Natur in warmer Art und Natur-Brühe/ und kalte in kalter Brühe einbäitzen ; Muß man derowegen vor allen Dingen das Intent und Vorhaben des jenigen Stücks / so man distillieren will/ fig achtung geben/ derowegen kan man auch nicht einerley Feuchtigkeit zur ibäitzung vielerley Kräuter und dergleichen gebrauchen.

Meistentheils aber nimmt man zum Einbaitzen Regen-Wasser/ frisch unnen-Wasser/ Rosen-Wasser/ und diese Wasser entweder schlecht/ oder /oder gedistillieret.

Man nimmt sonsten auch rohen oder distillierten Safft der Kräuter selb- . Item/ gebrante Wasser/ Aqua Vitæ, roh- oder distillierten Vini, roh- oder illierte Molcken. Item/ Menschen-Säu oder Kalbs-Blut/ auch nur roh- r distilliert.

Die jenigen Kräuter aber/ so nicht viel Safft haben/ als da seynd Sal- /Bethonien/ Melissen-Kraut/ Wermuth/ und dergleichen starck- und wol- ihende Kräuter/ also auch Zimmet-Rinden/ und wolriechendes Holtz/ diese werden in weissen Wein eingebäitzet.

Nota. Wann man Specerey oder ander Gewürtz in Wein und Aqua Vitæ einbäitzet/ so steiget dasselbige zu bald über sich/ und kan die Kraft der Specerey nicht geschwind mit sich nehmen; hingegen aber steigt das Wasser keinmal über sich/ es führe dann die Krafft und Tugend des Gewürtzes mit sich/ welches wol zu mercken. Nun hat man darbey in achtung

tung zu haben / worzu man das Diſtillierte in der Artzet
brauchen will. Als zum Exempel:

„ Will man ein Waſſer brennen / ſo zu groſſer und ſtarcker Ver
„ fung der Leber / des Miltzes ; Item / zur Eröffnung der Mutte
„ gleichen für den Nierenſtein und Grieß / dienen ſolle ; ſo muß m
„ jenigen Stücke und Kräuter / ſo darzu dienlich ſeynd / in ſcha
„ ſchlechten / oder diſtillierten Eſſig zuvor einbaitzen.
„ Alſo auch / ſo man wolte den Nieren- oder Blaſenſtein brech
„ der zermalmen / ſo muß man die jenigen Kräuter / ſo darzu dienl
„ Bocks-Blut einbaitzen.
„ Ingleichem / das Nieren- oder Blatter-Geſchwär zu ſäuber
„ ſoll man die Kräuter / die zu ſolchem dienlich / in Käß-Waſſe
„ Molcken einweichen.

Das Gekräut / oder was man ſonſten einbaitzen will / ſoll alles zuvor geſäubert / zerſchnitten und klein zerſtoſſen werden.

So man begehret / daß die gebrante Waſſer von dem Diſtillieren / ſ ſte Krafft von den Kräutern behalten mögen / ſo ſolle man ſie deſto beſſer ei tzen / oder in ihrem eigenen Safft diſtillieren.

So man aber feuchte Sachen / als Fleiſch / Menſchen-Blut / oder an Thiere Blut diſtillieren will / muß man das zwölffte Theil Saltz darzu damit ſolche feuchte Stücke nicht allein nicht ſtinckend oder faul werden dern auch verhelffen / daß ſich die Feuchte / welche man diſtillieren will / de ſcheide.

(2.) **Die Verweſung** betreffend / ſo pfleget man bißweilen die teri / welche man diſtillieren will / zuvor zu putrificiren / oder faulend zu ma und alsdann erſt zu diſtillieren.

(3.) **Die Behung** oder Fomentatio der Materi / und die Einbä ſoll an der Sonnen und in den heiſſen Hundes-Tagen ; Oder / da man dieſer Zeit die Sonne nicht haben kan / auff einem warmen Back-Ofen / in heiſſem Roß-Miſt geſchehen / und hierzu gehören etliche / auffs allerwe vier Tage. Je beſſer und länger nun die Materi gebähet und fomentiret wo je mehr man alsdann Waſſer daraus bringen und machen kan.

V. **Nothwendige** Obſervationes **bey Diſtillierung der K ter und dem Waſſer brennen / auch andere Sachen** in ſpecie, ſ **ohngefehr nachfolgende:**

(1.) **Was bey dem Einſetzen der Kräuter / Blumen / ꝛc. ſtrumenten / Regierung des Feuers / und an nothwendigen Dingen in Acht zu nehmen ſeye**

(II.)

(II.) Wie man Kräuter/ Blumen/ Früchte/ Rinden und Wurtzeln distilliren solle.
(III.) Wie man allerhand Liquores oder Säffte distillieren solle.
(IV.) Wie man Thiere oder derselben Gliedmassen distillieren könne.
(V.) Wie man unterschiedliche/ unter einander vermengte Stücke distillieret.
(VI.) Wie man wolriechende Wasser brennen solle.
(VII.) Wie man allerhand Oel distillieren solle.
(VIII.) Wie man die Gummi distillieret.

.) Was man bey dem Einsetzen der Kräuter / und andern chen/ in acht zu nehmen hat/ hat die Hauß-Mutter darvon nachfolen Unterricht:

Erstlich/ was die Kräuter/ Blumen und Blühe anbelanget/ so hat man issen:

1. Wie viel Wasser man darauff giessen solle?
2. Wieviel man Distillirtes darvon bekomme?

Nota. Hierbey ist zu wissen / daß man die kalten und vollsafftigen Gewächs und Kräuter/ von den hitzigen unterscheiden solle. Weil die kalte und feuchte Kräuter/ wegen Vielheit ihres Saffts/ weniger Wassers zum Befeuchten/ als die heissen/ dürren und trocknen bedürffen.

Wieviel man demnach Wasser zum Befeuchten etlicher Gewächse vonnöthen haben möchte/ setzen wir zum Exempel nachfolgende:

Zu zwölff Pfund klein gehackte Wegwart/ solle man sechzehen Pfund „
sser thun/ dieses alles in den Kessel oder obbesagten Ofen und Instru- „
ta/ mit mässigem Feuer distillieret/ bringet 2. acht oder zehen Maaß di- „
ertes Wasser. „

Und dieses ist ohngefehr die Proportion, Maaß und Weise/ allerley kalte feuchte Kräuter zu distillieren/ als da seynd vornemlich nachfolgende:

Lilien.
Bohnen-Blühe.
Borragen.
Ochsenzung.
Erdrauch.
Cardobenedicten.
Endivien.
Lattich.
Nachtschatten.
Scabiosen.
Saurampffer.

„ Zu den heissen und trocknen Kräutern aber muß man mehr W
„ nehmen/dieselbigen damit abzudistillieren; nemlich/zu zwölff Pfund S
„ wurtz nimt man achtzehen Pfund Wasser/ darvon bekommt man vierz
„ Pfund distillirtes Wasser.

Heisse und trockene Kräuter seynd vornemlich nachfolgende:

Honig-Blumen.	Salbey.
Lavendel-Blumen.	Liebstöckel.
Roßmarin.	Mutterkraut.
Majoran.	Krausemüntz.
Poley.	Stabwurtz.
Isop.	Garthagen/ꝛc. und dergleichen.
Beyfuß.	

Andere sehen aber nicht so genau auff das Gewicht der Kräuter/ sond theilen ihr Geschirr oder Kessel/worinnen sie distillieren wollen/ in vier T füllen ein Theil mit Kräutern/und zween Theil mit Wasser/distillieren es d nach so lange/ biß man keinen Geruch oder Geschmack spüren kan/ und da Kräuter nicht anbrennen.

(II.) **Wie man die Kräuter/ Blumen/ Früchte/ Rinden u Wurtzeln** distillieren solle/hat man folgendes in acht zu nehmen:

Erstlich/ damit man nun die oberzehlten Kräuter am besten distilli möge/so sollen die frischen und vollsafftigen klein gestossen/ hernach mit ih eigenen Safft/an statt des Wassers/ übergossen/ und an einen kühlen Or setzt werden/biß daß sie ein wenig säuren/oder zu jähren anfangen.

Die trockenen Kräuter aber erfordern mehr Wasser/ und thut ma solchen ein wenig Bierhäfen/ damit dieselbige desto ehe jähren oder ferme ren/hernach in das Geschirr oder in den distillierten Kessel gethan/ und als beste Kräffte abgezogen. **Und dieses ist die allgemeine Art des Di lierens.**

Auff eine besondere Art und Weise kan man nachfolgende S chen (so allhier Exempels-weise vorgestellet werden) **distillieren.**

1. Wie man aus guten Rosen Wasser brennen solle.

Man nimmt von den doppelten Provintz-Rosen/ ohngefehr ein tau Stück/pflücket derselbigen Blätter ab/thut sie in den Kessel oder Geschirr/ rinn man sie distillieren will/giesset darauff zwölff Maaß Wassers/distilli hernach so lang/biß das Wasser keinen Geruch mehr hat; man muß aber fle achtung darauff geben/ daß das Feuer nicht zu starck seye; Dann/ die Ro wann sie zu sehr unterhitzet werden/ fliegen auff/ und stossen den Helm Brey-Kolben oder Kessel herab.

Nota. Das frische distillierte Rosen-Wasser hat anfänglich / nach dem „ Distillieren / einen unangenehmen und widerwärtigen Ge„ ruch: wanns aber ein oder zwey Monat gestanden / so verliert „ es denselbigen / und kommt der eigentliche / liebliche und an„ genehme Geruch wieder.

2. Wie man die Rosen / ohne Zuthun des Wassers / brennen solle.

Hierzu gebraucht man das obbeschriebene gemeine Oefelein / mit *Lit. G.* bezeichnet / so in der III. Abtheilung dieser Claß beschrieben.

Nimmt derowegen die frische abgepflückte Rosen-Blätter / füllet mit denselbigen das Bleyerne Gefäß / mit H bezeichnet / so in dem Sand auff dem Oefelein stehen solle / setzet hernach den zinnernen Helm (Z) darauff / und ordnet vor den Schnabel das Vorsetz-Glaß / damit das distillierte Wasser auffzufangen.

Macht demnach ein sanfftes Kohl-Feuerlein / damit die Rosen-Blätter nicht anbrennen / und das Wasser hernach einen übel-brennenden Geschmack bekomme / und distillierts so lange / biß daß es genug / das darinn überbliebene von den Rosen-Blättern gibt alsdann schöne Rosen-Kuchen / so man verwahret / und in vielerley Kranckheiten / insonderheit zum Haupt / mit Nutzen gebrauchen kan.

Nota. Auff diese Weise kan man auß allen feuchten Kräutern und Blumen Wasser brennen / ohne Zusatz des Wassers / wann nur die Kräuter klein gehackt und geschnitten / oder gar zerstossen / und also in das Bleyerne Gefäß gethan / und besagter massen distillieret werden.

3. Wie man Erdbeern-Wasser brennen solle.

Man nimmt vier Pfund Erdbeer / zerquetschet dieselbige ein wenig / giesset auff zwey Maaß weissen Wein / läßts also zwey Tage lang stehen / thut hernach solche heraus in den Kessel / und distilliert solche fein gemächlich / daß sie nicht anbrennen / dann sonsten das Wasser übelschmeckend wird. Und solle man bey dem Distillieren bald auffhören / damit nicht alles Wasser darvon abgezogen / und allezeit noch etwas Feuchtigkeit darinn übrig verbleiben möge. Und auff diese Weise kan man distillieren die **Mäyen-Blumen und Zimmet-Rinde.**

Nota. Will man / ohne Zugiessung des Weins / bey der Putrefaction ein wenig Saltz oder Zucker auff die Erdbeer streuen / so gibt solches auch ein kräfftiges Wasser.

4. Wie man Bethonien-Wasser distillieren solle.

Man nimmt Bethonien-Blätter/zerstösset dieselbige/ baitzet sie he in Wein ein / nachdeme sie nun genug gebäitzet worden / so distilliere solche.

5. Entzian-Wasser zu distillieren.

Man nimt vier Pfund frischer oder dürrer Entzian-Wurtzel/zerhac selbigen gantz klein/und bäitzet sie in Wein ein/oder besprenget dieselbige n mit/distillierts hernach.

6. Grüne Nüß-Schalen.

Es seye die Nuß darauß oder darinn/brennet man im Herbst ein W daraus. Auß den Nuß-Blättern / wann dieselbige im Mayo abgebroche distillieret werden / wird ein vortrefflich Wasser/ zu offenen Schäden/un dern Sachen mehr dienlich/daraus distilliert.

7. Hysop.

Solle man allwege in heisser Asche distillieren.

8. Auß Rettich Wasser zu brennen.

Man nimt die gantzen Rettich/samt derselbigen Schälen/ oder ab selben Schäle allein/und distillierets.

9. Wie man die Eichene Rinde distillieren solle.

Diese Rinde muß klein zerschnitten/ hernach gestossen/ und mit we Wein eingebäitzet werden / hernach/ so es genugsam gebäitzet worden / di ren.

10. Bertram-Wurtzel.

Wird auch frisch oder dürr genommen/klein zerhackt/ hernach ein n eingebäitzet.

11. Fenchel-Wasser.

Man nimt die Fenchel-Wurtz und Blätter/ siedet dieselbige in We legt sie also warm aus dem Wasser in eine zinnerne Schüssel / deckt selbig einer andern Schüssel fleissig zu/lästs also dämpffen/dieses/so sich an der Schüssel anhänget/lässet man ablauffen in ein sauber Glaß/und verwahr biges zum Gebrauch.

12. Petersilien.

Werden auch zerstössen und gebrant / alles auff obbeschriebene Ar Weise.

Nota. Die Baum-Gewächs; als da seynd Aepffel/Birnen/Pflau

Kirschen / Feigen / Wachholder / Holderbeer / Maulbeer / Himbeer / Brombeer / Heydelbeer / Attichbeer / und dergleichen / werden alle in einem höltzern Trog mit einem höltzern Stössel zerstossen und zerquetschet / hernach mit warmem Wasser übergossen / mit ein wenig Häfen angesetzt / und so lang / als es nöthig / jähren lassen / gleichwie man bey dem Maltz zu thun pflegt. Was aber Samen seynd / die werden gemahlen / und zum Distillieren bequem gemacht.

(III.) Wie man allerhand Liquores und Säffte distillieren solle.

Es wird aber unter dem Wort Liquor oder Safft verstanden / entwe- Wein / Essig / Bier / Bier-Essig / Honig / Harn / wie dann auch alle Kräuter Früchten-Säffte. Worbey insonderheit zu wissen / daß aller Safft auß Kräutern oder Früchten jederzeit viel köstlicher und besser seye / als der afft / wie er zuvor gewesen / da er erst aus den Kräutern gebrant worden.

Wann wir demnach von distillierten Säfften / und wie man dieselbige pariren solle / auff unserm Mayerhofe nöthig haben möchten / wollen wir in hfolgender Ordnung / der Hauß-Mutter zu gefallen / folgende beyfügen / als eynd.

I. Vom Wein- und Frucht-Brandenwein.
II. Vom Aqua Vitæ.
III. Vom Wein-Essig.
IV. Vom Honig.
V. Von der Milch.
VI. Vom Menschen-Blut.
VII. Vom Bocks-Blut.
VIII. Vom Antvögel-Geblüt.

I. Vom Wein.

Wie man auß demselbigen guten Brandenwein brennen solle / ist selbi- jedermänniglich bekandt / indem derselbige von der besten Weinhäfen gema- wird; wann man aber überflüssige Früchten hat / so kan man denselbigen Wäitzen / so besser als Roggen / Gersten oder Haber / auff nachfolgende eise brennen:

Man weichet den Wäitzen zuvor etliche Tage mit süssem Wasser ein / t denselbigen hernach aus dem Wasser / breitet ihn an einem laulichten Ort / also daß er käumen und auswachsen könne / wie man sonsten pfleget Maltz achen.

Man muß es offt umbwenden/ daß es nicht zu heiß werde/ noch verd
So es demnach wol ausgewachsen / so thut man es weit von einander / d
kalt und nicht sauer werde.

Nachdem man nun alsobalden darvon ansetzen will / so nimmt man
von so viel / als man distillieren will / kochet es so lange in einem Kess
Wasser/biß daß der Wäitzen auffspringt oder auffbärstet/ schüttet alsdan
biges heraus in einen höltzern Zuber oder Kübel/läßts laulicht werden/ thu
dann ein wenig Bierhäfen darzu / und macht es jährend ; Nachdem es
genugsam gejohren hat / so in zweyen oder dreyen Tagen auffs längs
schehen kan / so brennet oder distilliert man solches in obbeschriebenem Ge
oder Ofen/Fig.C.

Nota. Das jenige/was nach dem Brennen zurück bleibet/kan man
Viehe/so man mästen will/geben/als da seynd Ochsen/K
Schweine und dergleichen.

Ferner/den übergestiegenen Brandenwein muß man hernach rectifi
wie einen Wein-Brandenwein/dann/ auff diese Weise wird derselbige li
und wolgeschmack.

Will man diesen Frucht-Brandenwein einem Branden-wein an
schmack gleich machen / so kan man denselben über Weinhäfen rectificir
bekommt er von dem Wein-Oel/ so häuffig in der Häfen steckt/ einen na
chen Weinhäfen-Geschmack/ist auch in allen Dingen darfür zu nehmen u
gebrauchen.

Man kan auch wol die Frucht nur schrotten/mit Wasser ansetzen/ u
einem Kessel/ der in einem andern/ mit Wasser gefüllet/ stehe/ distillier
brennet er nicht an ; das Ausgewachsene aber gibt mehr aus.

So man will/darff man auch die ausgewachsene Frucht eben zuvor
kochen/ehe man es zu jähren anstellet/sondern kan es nur also warm/wie es
Hauffen kommt/in eine Butte mit laulichtem Wasser thun/oder darüber
sen / so fängt es von sich selbsten an zu jähren / und bedarff man keiner H
darzu. Es gibt aber solches keinen so lieblichen Brandenwein/ als der vori
gekochet worden ist; dann/durch das Kochen wird der Frucht wilder Gesch
benommen / welchen Geschmack sonsten der Brandenwein behält ; Zud
gibt das gekochte auch mehr Brandenwein/weiln die Frucht durch das Ko
biß auffs Auffborsten/vor der Distillierung entschlossen worden.

Will man den Brandenwein mit Zucker süß machen/ so siedet man
cker mit Wasser/und verschäumet es; Nachdem es nun kalt worden / s
mans auff den Brandenwein ; man nimmt aber zu sechs Maaß Bra
wein/ein Maaß Zucker-Wasser.

Brandenwein wird gefärbet mit Saffran/gelb; mit Sandel/roth; mit albey/grün.

Den Brandenwein zu probieren / ob derselbige rein und pur seye? So nt man ein sauber Leinen Tüchlein/weichet dasselbige in den Brandenwein/ det es an/wann nun der Brandenwein erstlich abbrennet/ und das Tuch zuch/so ist er gut und gerecht.

II. Vom Aqua Vitæ.

1. Dieses wird das Wasser des Lebens genennet/weiln dasselbige/wann mit kostbaren und guten Specereyen distillieret und zugerichtet wird in sehr len Gebrechen und Kranckheiten des Menschen nützlich / und dienet insonheit zu nachfolgenden Kranckheiten:

1. Wider den Schlag und fallende Sucht.
2. Treibt auß allerley Gifft.
3. Heilet alle Gebrechen der Nerven / Musseln / und der erkalten Glieder/wann man dieselbige damit bähet.
4. Es tödtet Leib-Würme.
5. Lindert das Zahnwehe / und viel andere dergleichen Kranckheiten.
6. Lässet die Wein nicht trüb noch weich werden.

2. **Das Aqua Vitæ zu machen und zu distilliren**/ solle man darnehmen den allerbesten und anmuthigsten Wein / er seye gleich roth oder iß; Dessen nimmt man ein gewisses Maaß/ je nachdeme das Geschirr des stillirens groß oder klein ist; Füllet demnach dasselbige mit Wein / biß an dritte Theil des Mund-lochs / damit die Spiritus desto besser Platz haben gen.

3. Diesem nach setzet man den Helm darauff / verbindet und verlutirt selbigen so beheb/als immer möglich seyn kan/ damit nichts ausdämpffen ge.

4. Ferner setzet man den Kolben in ein warmes / und in kein siedendes asser/oder an statt des Wassers/in zimlicher Masse/warme Asche; oder rei warmen Sand / machet alsdann das Feuer je länger je gröſſer / doch also/ der Wein nicht anfange zu sieden.

5. Nachdeme es nun hierüber distillieret hat / solle man alsdann den zeden Theil von dem eingesetzten bekommen/nemlich/von zehen Maaß / eine überzogenen.

6. Wil man das überzogene gar starck haben / so muß man solches herliche mal nach einander herüber distillieren / so bekommt man zum anmal nur den halben Theil des eingesetzten. Vom dritten Distillieren /

die

die andere Helffte/oder etwas weniger/so dann fast die Helffte von einer halben Maaß seyn wird; Dann/je öffter man solchen herüber ziehet/je ger man bekommt/aber es wird allewegen kräfftiger/stärcker und besser.

Nota. In der vierdten Distillierung pflegt man gemeiniglich Wasser zu geben/als dasselbige zuvor gewesen ist/ u dieſem lässet man sich begnügen / und distillierts nich ter. Worbey noch ferner zu mercken ist/ daß man be jeden Distillierung das Feuer um einen halben Gra ger/kleiner und schwächer machen solle: hernach umb gantzen Grad / so lang / biß man wieder kommet a ersten Grad/wie wir oben bey der I. Abtheilung dies erkläret/und von allen Graden Anweisung gethan Es solle aber der erste und letzte Grad nur laulicht sey dienet die öffters Distillierung / die Phlegmatische tigkeiten von den gebranten Sachen auffs eusserste zu bringen.

7. Die Prob/ob man dieses Aqua Vitæ recht distillieret ist diese:

Erstlich/wann mans anzündet/ daß solches aus dem Geschirr gan brennet/und kein Wasser noch Phlegma hinter sich liegen lässet.

Oder/wann man ein sauber Tuchlein damit netzet/selbiges anzünde dasselbige nicht verbrennet/sondern gantz bleibet.

Oder/so man ein Tröpfflein Oel in das Aqua Vitæ wirfft/wann da ge gleich zu Boden sincket.

Item/so man ein Tröpfflein Aqua Vitæ in die Hand giesset / solch bald verschwindet und verdämpffet/oder sich verzehret.

Oder/so im anzünden Amber in Aqua Vitæ brennet.

Ingleichem/wann man Campher darein wirfft/und derselbige zers tzet.

8. Man distilliert auch wol aus Weintrüsen Aqua Vitæ, und dieses auch zum öfftern/wird zwar hitziger und trockener Natur/als das ge/so aus Wein gemacht worden/ist aber nicht so lieblich am Geschmack nicht so anmuthig am Geruch/ als das jenige / so man aus Wein disti hat.

9. Etliche machen aus Bier ein Aqua Vitæ, ist aber bey weitem d nigen/so von Wein gemacht worden/nicht zu vergleichen.

10. Das Aqua Vitæ wird entweder im distillier-Ofen/ mit Fig. zeichnet/so man das Balneum Mariæ nennet/gemachet.

Oder aber/in dem andern Ofen / mit Fig. ☽ notirt. Und diese wird die ica genannt/ist in allen Apothecken gemein/und können in diesen beyden Oe- allerhand andere Wasser/ und dergleichen/ auch die nachfolgende Sachen/ inn distillieret werden.

Nota. Wie man unterschiedliche Aqua Vitæ, zu allerhand Kranckheiten dienlich / præpariren und zurichten könne/ ist in unserer Hauß-Apotheck und Beschreibung allerhand Artzneyen noch ferner nachzusehen.

III. Vom Distillieren des Wein-Essigs.

Den Wein-Essig zu distillieren ist ein geringer Unterscheid/ zwischen vo- r und dieser Distillation. Damit man aber darvon umständigen Bericht en möge/so ist zu wissen/daß der Wein feuriger und dämpffender Natur ist/ derowegen seine beste Krafft und Tugend in der ersten Distillation bestehet/ eme das überbliebene nur wie Wasser schmecket/und keine Krafft noch Wür- ng mehr hat.

Hingegen aber/was erstlich aus dem Wein-Essig distillieret oder gebrant rden/ist gantz ungeschmack/weil es mehr irrdischer Natur ist/ und der Essig ein verdorbener Wein. Darumb die beste und schärffste oder rechte Säure dem Distillier-Geschirr übrig bleibt/nemlich/wann das erste darvon abgezo- worden.

So man demnach einen guten scharffen Wein-Essig distillieren will / so ß man zum allererſten/eben so viel der Materi/darvon man solchen Essig di- lieren will / in den Brenzeug thun / eben wie zuvor oben von dem Wein bey n Aqua Vitæ gelehret worden. Distilliert alsdann die erste und meiste Phleg- ,wie gesagt/ darvon/ in ein absonderliches Geschirr/ und so es genug / thut aus in dem Geschirr beyseits.

Nachdeme nun der distillierte Wein-Essig biß ins dritte und vierde Theil dämpffet hat/und man anfängt / die Säure oder Schärffe zu schmecken; sdann kan man solches continuiren / biß daß / nachdeme das Feuer gestärcket orden/ man siehet/ daß es anfängt sich röthlicht zu färben/ alsdann solle man ffhören/und das überzogene zum Gebrauch verwahren.

Nota. Der Wein-Essig distillieret sich am besten in dem Geschirr/worin das Rosen-wasser ist gebrant worden/sonderlich in warmer Asche oder heissen Sand/und nicht im Ofen. Fig. ⊙.

IV. Vom Honig.

1. Den Honig zu distillieren/ procediret man nachfolgender Gestalt: achdeme man den Honig zuvor auff das reineste geläutert / so thut man

desselbigen ein wenig in das Distillier-Geschirr / dann sonsten / wann man nimmt/so blähet es sich sehr auff/so balden es das Feuer empfindet/ und di lierts in Bal. Mariæ, in laulichter Wärme; Das erste Wasser / so herüber het/ist nur die Phlegma oder Feuchte / so im Honig gewesen/ dieses thut beyseits/und verwahret es zum Gebrauch. Dieses Wasser dienet/die H langwachsend zu machen/und dasselbige zu färben.

2. Alsdann stärcket man das Feuer/so siehet man ein schön Goldge Wasser herüber kommen. Dieses verwahret man alsdann auch in einem dern Geschirr. Dieses dienet absonderlich in der Wund-Artzney/ und heilt tieffe Wunden.

3. Ferner fähret man mit der Distillation fort / und kommt ein a röther gefärbt Wasser/als das vorige gewesen/und ist auch zäher/als dies gen/und mag man dieses das Honig-Oel seyn lassen.

4. Wann man dieses recht machen will/so mag man/an statt deß men Wassers/alsdann warme Asche oder Sand nehmen / und das Disti Geschirr/biß an das Mundloch/ darein setzen / also daß zwischen dem Ges und dem Feuer zween oder drey Daumen oder Zoll breit Platz oder Spac übrig verbleibe / und muß alsdann das Feuer stärcker als zuvor gemacht den.

V. Von Milch.

Milch wird distilliert wie das Aqua Vitæ, und dienet das Distillierte der die Gelbsucht und viertägliche Fieber/insonderheit wann die Milch in cher Maaß Weins distillieret worden.

Distillierte Geiß-Milch / wird gebraucht zu dem Nieren- und Bla Geschwähr / solche darmit zu reinigen; insonderheit wann man die Geiß Pimpinellen gespeiset hat.

VI. Vom Menschen-Blut.

Menschen-Blut zu distillieren/muß man nachfolgender Gestalt dar procediren.

Man nimt von einem zwantzig-jährigen wolgesetzten jungen Mann Blut/distilliert dasselbige und gebrauchts den Schwindsüchtigen und Pe gramischen Personen. Weil man aber in der Artzney-Kunst andere bewä Mittel/ als daß man dieses distillierte Menschen-Blut / wegen vielerley U chen/nicht wol ohne Aergernüß gebrauchen kan/ also gehen wir solches hier billig vorbey/überlassens andern / so ein mehrers darvon wissen/ zu derselb Verantwortung und Bedencken stehen.

VII. Vom Bocks-Blut.

Das Bocks-Blut wird nachfolgender Gestalt distilliert : Von ei

gen und mit Fleiß darzu ausgefütterten abgestochenen Geiß-Bock nimt man
t vom ersten / und auch nicht vom letzten / sondern dem mittelsten Blut /
get solches auff in ein sauber Geschirr / stellets an einen Ort / daß es sich setze
gestehe. Darvon giesset man alsdann das Wasser / so oben über dem Blut
vimmet / ab / und thut zu dem übrigen Blut den eilff- oder zwölfften Theil so
Saltz darzu / rühret es wol durch einander eine Zeitlang.

Nachdeme es nun gnugsam unter einander gerühret worden / so thut man
ein Geschirr / verstopffet und verstreichet es wol / stellets hernach viertzig
ge lang in warmen Roß-Mist.

Nach dieser Zeit nimmt mans heraus / und distillierts zum öfftern mal /
wird man nach dem vierden oder fünfften mal ein herrliches und köstliches
asser haben.

Nota. Wann man dieses distillierte abermal viertzig Tage lang wieder-
umb in den Roß-Mist setzet / so wird es noch einmal so köstlich
und gut. Und dienet dieses vortrefflich in der Artzney / den Len-
denstein damit zu brechen.

VIII. Vom Antvogel-Geblüt.

Dieses wird distillieret / wie das andere Geblüt: Dienet wider das Gifft /
von in unserer Artzney ein mehrers.

CLASSIS XXXVII.

Von gebranten Wassern.

Die sorgfältige Hauß-Mutter solle auch im Vorrath haben und ma-
chen allerley gebrante Wasser / selbige im Fall der Noth / in Ermange-
lung der fern entlegenen Apothecken / in der Haußhaltung fürfallenden
Gebrechen / mit Nutzen zu gebrauchen.

Wir wollen allhier erstlich die vornehmste / worzu ein jedes dienlich / sum-
mischer Weise / gleichsam in einer Tabell vorstellen / hernach folgend umstän-
der selbigen Gebrauch kürtzlich andeuten.

1. Zu dem Haupt dienen.		2. Zu den Augen.	
albey-	Wasser.	Eisenkraut-	Wasser.
thonien-		Ritterspornen-	
ajoran-		Rosen-	
endel-		Rauten-	
chel-		Schelkraut-	
lder-Blüh-		Augentrost-	

3. Zu dem Gesicht.

Meyen-Blumen-
Bohnen-Blüth-
Rosen-wasser mit Kampffer angemacht/
Küh-Koth-
} Wasser.

4. Zu dem Hertzen.

Boragen-
Melissen-
Ochsenzungen-
} Wasser.

5. Zu dem Magen.

Wermuth-
Müntz-
Rauten-
Wolgemuth-
} Wasser.

6. Zu der Leber.

Ampffer-
Wegwart-
Rosen-
May-Distel-
Erdbeer-
} Wasser.

7. Für das Grimmen.

Pappeln-
Rauten-
Pfifferling-
Aschloch-
} Wasser.

8. Für die Ruhr.

Wegrich-
Aschenlaub-
Himmelkraut-
Ampffer-
} Wasser.

9. Für die Pest.

Buch-Ampffer-
Diptam-
Valdrian-
Praunellen-
Rosen-
Weißwurtz-
} Wasser.

10. Für die Mutte

Poley-
Weiß-Lilien-
Gamillen-
Sevenbaum-
} Wasser.

11. Für die Geschwu

Liebstöckel-
Nachtschatten-
Pilsen-
Haußwurtz-
} Wasser.

12. Zu dem Miltz.

Himmelschlüssel-
Hirschzungen-
Tamarisken-
} Wasser.

13. Für die Wasserfu

Künleinkraut-
Attich-
Wild Knobloch-
Meer-Rettich-
Till.
} Wasser.

14. Für das Lendeng

Spitz-Wegrich-
Petersilien-
Steinbruch-
Spindelbaum-
Valdrian-
Spargen-
} Wasser.

Folgen ferner noch unterschiedliche gebrante Wasser/ Worzu ein jedes dienlich / als:

I. Vom Rosen-Wasser.

Das Rosen-Wasser ist ein wenig kalt/und fast trocken.

Das Rosen-Wasser wird gebraucht den krancken Leuten/so ohnmächtig ynd/von unnatürlicher Hitze / denen solle man es anstreichen / es stäreket das ertz.

Rosen-Wasser an die Schläff und Pülß mit Tüchlein übergelegt/macht uten ruhigen Schlaff.

Es verstellet auch den Fluß der Ruhr im Bauch / und erkühlet die Leber nd den Magen.

Ist auch gut/ wann man Blut außspeyet.

II. Hagendorn Rosen-wasser.

Ist warmer Natur / und derentwegen gut den jenigen / so kalter Natur ynd/darum wird es auch denen gebraucht/und zu geniessen gegeben/ denen der Magen erkaltet ist.

In Summa/dieses Rosen-wasser wird zu allen Gebrechen/so von Kälte rkommen/gebrauchet.

III. Klapper-Rosen-wasser.

Dieses Wasser ist gut zu allen inwendigen Gebrechen / so von Wasser-itze seynd/absonderlich von der Leber / wann sie voll von natürlicher Hitze ist.

Das Klapper-Rosen-wasser getruncken / ist gut für das wilde Freysam/ jungen und alten Leuten.

Es ist auch dienlich den jenigen Frauen / so ihre Blum zu viel haben / die llen es trincken / auch ein Tüchlein darein genetzet/ und zwischen die Brüste leget/das verstellet diese Kranckheit.

Wann die Nase zu sehr blutet / der netze ein Tüchlein in diesem Wasser/ d lege es auff die Leber.

Ferner ist diß Wasser heilsam zu allen Feuchten und Fretten in dem Munde und der Lefftzen.

IV. Weiß Lilien-Wasser.

Dieses Wasser ist sehr gut zu den Augen/wann man nach dem Bade sol-s darum her streichet/ denn solches ziehet die Hitz und Röthe heraus/ daß sie ön lauter werden/ und nicht schwären; absonderlich aber das Gesicht dar-it gewaschen/macht solches die Haut schön lauter und klar.

Ferner ist diß Wasser dienlich den jenigen Krancken/ so ohnmächtig das Hertz und die Leber seynd.

Auch welche Patienten böse Feuchtigkeit haben/und eng umb das seynd wegen grosser Hitze/ist dieses sehr dienlich.

V. Blau Lilien-Wasser.

Dieses ist gut zu allerley Fieber.

Item/getruncken für die rothe Wassersucht/Leibersucht/Gelbsucht/ Darmgicht und Grimmen im Leibe/auch alte Wunden/ den Krebs und mecangere heilet es gar schön.

VI. Feld-Lilien.

Diese wachsen gemeiniglich in den Hecken und Dornen.

Dieses Wasser ist gut für das Hertzgesperr und Zwang um die Bru

Ist auch gut den Wassersüchtigen/und denen die Lungen faulet/od schwär daran haben/und die sehr keichen.

Es machet langen Athem/und raumet die Brust.

Ist auch gut den jenigen/die den Lendenstein haben.

Reiniget die Nieren/und ist wider die Unkeuschheit gut.

Es dienet auch den jenigen / so roth und blattericht unter den A seynd.

Item/es macht dieses Wasser ein schön und glatt Angesicht.

Ist auch endlich gut wider den Schlag/ den jenigen / so darvon get seynd.

Es werden auch die dürre und lahme Glieder damit angestrichen.

VII. Mayenblumen-Wasser.

Ist gut/wer Gifft genossen hat/ so soll man es trincken/also auch heil wer von einer Spinn/ gifftigen Thier/ Würmen/ verunreiniget/oder v nem wütenden Hund gebissen.

Es wird dieses Wasser auch denjenigen Weibern gegeben / wann Kindesnöthen arbeiten.

Diß Wasser ist auch gut zu allen unreinen Siechtagen / und sond zu den Augen/die macht es schön klar.

Es kräfftiget auch das Hirn und das Hertz/und stärcket die Sinn.

Ist auch gut denen/die die fallende Sucht haben. Auch den jenigen/ für Aussatz fürchten.

Wem die Sprach entfallen/dem streichet man diß Wasser auff die ge.

VIII. 2

VIII. Blau Violen-Waſſer.

Dieſes iſt gut den Unſinnigen/ und die ihre Sinnen verlohren haben/ von böſen Geſchmack oder Rauch.

Für die Faigwartzen iſt es ſehr gut/ wann man ein Tüchlein darein netzet/ uffleget.

Es kühlet auch das Hertz natürlich/ und löſchet den Durſt.

Es iſt auch gut den Menſchen/ denen die Augen ſchwären wollen.

Item/ den jenigen/ ſo das Hertzſtechen haben / dann es kühlet und kräfftiget den gantzen Leib.

IX. Gelb Violen-Waſſer.

Dieſes kräfftiget die Leber und Nieren/ und macht die Frauen fruchtbar/ reiniget ſie nach der Geburt.

Es iſt auch gut den jenigen/ welchen das Hirn erkaltet / dann es wärmet ſtärcket die Sinnen und das Gedächtnüß / erfreuet die Seele und das Gemüth.

Auch läutert und ſtärcket es das verdorbene Blut/ und wärmet das Marck in den Beinen/ treibt auch alle kalte Sucht aus.

Wer vom Schlag getroffen/ und die Zunge dardurch gelähmet worden/ dem gebe man diß Waſſer zu trincken/ und die Seiten/ ſo lahm vom Schlag/ damit geſchmieret.

Wem die Hände zittern/ der ſolle dieſelbige ſtätig mit dieſem Waſſer netzen.

Es kühlet dieſes Waſſer auch innenwendig das Hertz / und machet friſch Gemüte.

Die Flecken im Angeſicht / ſo von Hitze oder Kälte ſeynd / können durch dieſes Waſſer vertrieben/ und das Geſicht ſchön weißlicht und klar gemachet werden.

Wer groſſe Wehetagen des Kopffs und Schüſſe im Haupt hat/ der netze ein Tüch auch in dieſem Waſſer / und umb das Haupt gebunden / vertreibet ſolche Schmertzen/ und macht wol ſchlaffen.

X. Seeblumen-Waſſer.

Dieſes Waſſer aus weiſſen Seeblumen/ ſo auff den Weyhern oder Teichen mit breiten Blättern ſchweben/ gebrant/ iſt gut für alle Röthe und Geſchwähr der Augen/ ein Tüchlein darinn genetzt und über die Augen gelegt/ machet ſie ſchön klar.

Es wehret auch den Geſchwähren/ und iſt gut für allen Getrang im Leib/ und für das Darmgicht.

Item/

Item/ es ist auch gut/ wer die Speise nicht vertragen kan/ und treib
Harnstein.

XI. Ochsenzungen-Wasser.

Ist gut für das Haupt/ und Schuppen desselben.
Sonderlich ist es gut den Frauen für ihre Kranckheit und Siechth

XII. Boragen-Wasser.

Ist gut für den Schlag/ und für alle Flüsse/ so von dem Haupt kom
Boragen-Wasser Abends und Morgens drey Loth getruncken/ ve
bet die Geschwulst des Bauchs und Blutruhr/ ist gut zu schweren Athn
der Keichen.
Kräfftiget das Hertz. Stärcket das Hirn. Gibt Krafft in der Ge
nüß und Verständnüß. Reiniget das böse Geblüt.
Nota. Das Wasser von den Blumen ist das beste.

XIII. Lindenblüth-Wasser.

Dieses dienet den Kindern/ so die fallende Sucht haben/ man soll
nen zu trincken geben.
Es ist auch gut für die Mutter/ und Zittern des Hertzens/ und fü
Stein.
Wann Hände und Füsse erfrohren/ dienet dieses sonderlich darzu/
zeucht die Kälte heraus.
Es dienet/ in Summa/ dieses Wasser für alle Gebrechen/ so vo
Kälte herkommen/ insonderheit den Weibern/ wann ihnen die Mutter er
ist.

XIV. Wegrich-Wasser.

Wegrich ist zweyerley:
1. Der Breite.
2. Der Spitzige.

1. Des breiten Wegrichs-wasser dienet für die rothe Ruhr/ so m
mit bolo Armenico, oder mit dem Stein Amethysto dem Patienten zu
cken eingibt.
Diß stillet auch den Frauen ihre Siechtag.
2. Wasser von dem Spitzig-Wegrich ist gut zu den Wunden/ w
man sich darmit wäschet/ so reiniget es dieselbige/ und heilet sie.

XV. Saur-Ampffer-Wasser.

Diß ist gut zu allen hitzigen Dingen/ dann es kühlet und löschet alle
Sucht/ sie sey gleich inwendig oder außwendig.

Item / es kühlet auch sehr die Hitze des Haupts und der Leber / also auch Glieder des Leibes; Ist auch gut für die Pestilentz.

XVI. Nachtschatten-wasser.

Dieses kühlet und vertreibet alle Hitze inn- und ausserhalb des Leibes / abderlich aber / was hitzige Geschwähren seynd / oder was von heisser Geschwulst

XVII. Hirschzungen-Wasser.

Ist sehr gut zu dem Miltz / ist in seiner Natur heiß und trocken.

Derowegen / wann das Miltz gantz hart / als ein Stein / dem Bedüncken h / so solle man 40. Tag lang von diesem Wasser trincken / wird man derogen mercklich spüren / daß es nach und nach hilfft.

Dieses Wasser ist auch gut für den Lendenstein / und zerbricht solchen in Blasen.

Den Miltzsüchtigen / die schwere Träume haben / forchtsam werden / auen haben / Traurigkeit und Melancholey haben / ist diß eine bewährte Mein.

Wann man will / so kan man diß Wasser den halben Theil mischen mit d Sevenbaum-Wasser / so der Miltz-Kranckheit in gleicher Tugend widerret.

XVIII. Haußwurtz-wasser.

Dieses kühlet gar sehr / und ist gleich dem Maur-Pfeffer / doch ist es viel ter an ihm selber / man solle aber keines von diesen beyden trincken.

XIX. Braunellen-wasser.

Ist gut für das Gesegnete / auch für das Freysam jungen und alten Leu-

Item / für Pestilentz / und Fäule in dem Mund / und was von böser unnatürlicher Hitze kommet / das kühlet es.

XX. Erdrauch-wasser.

Dieses ist gut für alle Kretz und Reudigkeit / wann man es trincket / treibt he aus dem Leib / und dürret sie / vornemlich aber / wann man in das Bad en will / solle solches mit ein wenig Theriac gemenget / und ein guter unck darvon gethan werden / hernach wol darauff geschwitzet / man solle sich r nicht begiessen oder netzen / sondern den Schweiß mit trocknen Tüchern abcknen / so vertreibt er alle Grind / Kretz und Reudigkeit / inn- und ausserhalb Leibes.

Es reiniget auch der Weiber Kranckheit / und hilfft ihnen wol.

XXI. Steinbrech-Wasser.

Ist gut für das Griess oder Sand/und zerbricht den Harn- oder Bl
stein.

XXII. Pappel-Wasser.

Diß ist kalt und feucht/ist aber mehr feucht dann kalt/es erweichet alle
te Geschwähr/so hitzig seynd/und macht es feucht in- und auswendig.

Dieses Wasser ist auch gut zum Schlaff und hitzigen Fiebern/und f
Dürrung/wann man damit die Füsse wäscht; es vertreibt auch die Kretz
Reudigkeit.

XXIII. Beyfuß-Wasser.

Ist heiß und trocken in dem andern Grad.

Dieses stärcket die Brust und den kalten Magen/vertreibt auch die S
tung des Haars/und macht das Haar lang wachsend.

Es vertreibt dieses Wasser auch die Würme im Leibe/ auch bring
ches der Frauen Zeit wieder/vertreibt den Sand/ und bricht den Stein.
auch gut wider das Gicht.

Besagtes Wasser vertreibet alle gifftige Würme/ so man die heiß d
besprenget.

Wann man es lau trincket/vertreibet es das Grimmen und die Coli
auch gut für die Gelbsucht/und für die Plag der Leber und des Miltzes.

XXIV. Spargen-Wasser.

Ist heiß und trocken.

Vertreibet die Materi in dem Leib/daraus sonsten Sand und Grieß
met/ist auch gut zu dem Darmgicht.

Es eröffnet auch die Verstopffung der Leber und des Miltzes / und t
solches aus den Lenden.

XXV. Tillen-Wasser.

Ist heiß und trocken.

Dieses ist gut für die Feuchtigkeit der Zähn und der Brust/es machet
viel Milch den säugenden Weibern.

Ist auch gut zu dem Magen/treibt den Harn/und zerbricht den Sa

XXVI. Augentrost-Wasser.

Dieses ist gut in Winterszeiten und zu allerley Gebrechen der Augen.
hilfft denselbigen.

XXVII. Valdrian-Wasser.

Dieses solle gebrant werden aus dem Kraut und Wurtzeln.

Ist gut/ so man es truncket/ wider die Gicht und böse Würm/ so man das damit anstreicht; dienet gleichfalls für das viertägliche Fieber/ stillet auch Zehetage der Seiten/ wann man sich damit netzet.

XXVIII. Felberblühe-Wasser.

Ist gut zu dem Gesicht/ macht auch schön Haar/ und vertreibt den Schmutz inflat auff dem Haupt.

XXIX. Himmelbrant-Blumen-Wasser.

Ist kalt und trockner Natur.

Ist gut für alle Geschwulst in- und ausserhalb des Leibes / wann man es t/ oder ein Tüchlein darinn netzet / und zweyfach über den Schaden leget die Geschwulst auswendig ist.

Diß Wasser ist auch für trefflich wider die Gichter/ wann es getruncken

Item/ wer rinnende Augen hat von langer Zeit/ der thue ein Tropffen oder in die Augen etliche Tage nach einander/ es hilfft.

Ist auch gut für alle Gebrechen / so von kalten oder hitzigen Flüssen kom- inwendig soll mans trincken/ und auswendig sich damit netzen.

XXX. Erdbeer-Wasser.

Ist gut wer unreinen bösen Schweiß hat in ihme / oder inwendig böse es löschet den Durst/ und vertreibt den Stein.

So man diß Wasser unter den Wein mischet/ und trincket/ macht es gut üth/ und vertreibt die Fäulung in dem Mund/ wann man denselben damit als außspühlet.

Es ist auch gut den jenigen/ so ein Geschwähr in der Kehle haben / dann t solle man den Halß offt außgurgeln.

Dem Haupt und Hertzen ist es sehr dienlich / und bringet denselbigen st.

Dieses Wasser ist auch gut zur Frauen Kranckheit/ und dienet wider das hmen.

Zu den Beinbrüchen und Wunden/ in- und ausserhalb des Leibes/ ist die- Wasser sehr heilsam/ macht die Beine wider zusammen wachsen / und ge- ken/ heilet die Wunden im Leibe.

XXXI. Mäußohr-Wasser.

Ist gut für das Abnehmen/ wann man es trincket. Item/ für das Grim- und Darmgicht/ auch für den Schwindel im Haupt/ und für das Blut- speyen.

Es ist auch dienlich für alle Flecken unter den Augen/wann man sich d
wäschet und trincket/so vertreibt es dieselbige.

Den Weibern ist es sehr gut für das Auffsteigen der Mutter/ und G
men um den Nabel/auch tödtet es die Würme im Leibe.

XXXII. Stab-Wasser.

Diß ist sehr gut den jungen Kindern für das Hertzgespann/ und fü
Grimmen im Leibe/ auch für die Hauptsucht.

XXXIII. Taschenkraut-Wasser.

Ist gut für das Nasenbluten/wann man es trinckt.

Also auch für die rothe und weisse Ruhr/sonderlich aber dienet solche
Weibern/so ihren Fluß zu viel haben/stopfft auch den Bauchfluß sonsten,
ist gut zu dem Stein.

XXXIV. Spindelbaum-Wasser.

Ist heiß und trocken.

Diß ist gut zu den Geschwähren in den Blattern/auch in den Nieren,
vertreibt alle Hitz.

Ist auch gut für die Gelbsucht/dann es vertreibt die Geschwulst durch
Harn in einem Wasserbad.

Nota. Wann man diß Wasser nicht haben kan/so siedet man die W
tzel im Wein/und trinckt es in einem Wasserbad.

XXXV. Wallwurtz-wasser.

Diß ist gifftiger Natur/soll derentwegen nicht getruncken werden.

Aeusserlich wird es gebraucht/ wann man ein Tüchlein darein netzet
legt es alle Geschwulst/ist auch gut wider die Gicht.

XXXVI. Rettich-Wasser.

Ist gut für den reissenden Stein.

Es tödtet auch die Würm in dem Magen/ und bringt die Undäu
Befördert den Harn/und treibt den Sand und Grieß/ deßgleichen thut
der Meer-Rettich oder Krön.

XXXVII. Meer-Rettich-Wasser.

Ist auch gut für den reissenden Blasenstein.

Nota. Wann man dieses Wasser saltzet/ und ein wenig wärmet, s
ches nüchtern getruncken/ und eine kleine Zeit gehalten, al
dann eine Feder in Oel geduncket/und in den Halß gesto
und sich zum Ubergeben bewegt/ das führet die kalte z
gene Feuchtigkeit und die wässerige Gallen aus/ dav
so

sonsten das drey- und viertägige Fieber kommet / es vertreibt dieselbige.

XXXVIII. Wild Salbey-wasser.

Ist gut und nützlich für das Stechen zu dem Hertzen / so von dem bösem lüthe kommet.

Es ist auch gut und nützlich den jenigen Menschen / so gefallen / geschlagen / sonsten wund seynd / daß sie sehr bluten / und das Blut geronnen ist / so zertes dasselbige von einander aus des Menschen Leib.

XXXIX. Gamillen-Wasser.

Ist heiß und trocken / und gar natürlich Menschlicher Complexion.

Es stärcket alle Glieder / und widerstehet der Müdigkeit / treibt den Harn / get das Fieber / wann man den Rucken damit salbet / ist gut für die Weikranckheit / und bringet dieselbige wieder.

XL. Petersillien-Wasser.

Ist gut für den Nierenstein / es zerbricht denselbigen / und treibt ihn

Es reiniget auch die Leber / und treibt den Harn sehr.

XLI. Baldrian-Wasser.

Ist gut / wann man nach dem Bad ein Tüchlein darein netzet / und über lugen leget / das macht dieselbige liecht und klar von der Hitze des Rauchs Bade.

Item / das Wasser getruncken / und auff Feigwartzen geleget / vertreibt es Männ- und Weibern.

Diß Wasser zu Morgens frühe getruncken / ehe man ausgehet / ist gut in zeiten.

XLII. Bethonien-Wasser.

Dienet wider alle Sucht im Haupt / so von Hitze seynd / wann man ein hlein darein netzet / und dasselbige umb den Kopff bindet.

Es ist diß Wasser auch gut den jenigen zu trincken / so hitzige Mägen hakühlet und heilet die Leber.

Den Weibern in Kindsnöthen / so sie starck an der Geburt arbeiten / ist / Wasser getruncken / sehr nützlich / es säubert auch deroselben Monatlichs

Item / es heilet alle vergiffte Bisse der Thiere und wütenden Hunde.

XLIII. Gertelen-Wasser.

Ist heiß und dürr.

Derowegen gut für den Athem/ so von der Kälte kommt/ und für den ten Magen.

Es verzehret auch den Rotz in dem Magen/ oder in dem Gedärm/ welchem der Schleim wächst.

Ingleichem vertreibt es die Würm/ so in dem Magen wachsen/ ist gut für das Gicht/ bricht den Stein/ und bringt den Harn.

XLIV. Fenchel-Wasser.

Ist heisser Natur/ und trocknet sehr.

Ist gut zu den Augen/ und dem verstopfften Miltz.

Es purgiert auch den verstopfften Bauch/ und befördert den Harn.

XLV. Holderblühe-Wasser.

Ist heiß und trocken.

Dieses Wasser machet ein schön Gesicht/ und vertreibt die Masen u den Augen/ das von der Sonnen Hitze kommt.

Es ist auch dienlich zu dem Haupt-wehe/ wann man ein Tüchlein da netzt/ und legt es hinten auff den Nacken.

Es wehret auch dem Außsatz/ und stärcket den Magen.

XLVI. Blau Kornblumen-Wasser.

Dieses zerbricht die Fell ob den Augen/ und macht das Angesicht lau und macht die rothe Augen wieder schön.

XLVII. Majoran-Wasser.

Dieses getruncken/ stärckt das Hirn/ und treibt den Harn/ und befö der Frauen Kranckheit.

Es kräfftiget auch die Mutter/ und schleust auff alle böse Materi in Leibe.

Die engbrüstige Menschen macht es weit um die Brust/ daß ihnen l ter wird.

XLVIII. Pfifferling-Wasser.

Ist kalt im dritten Grad.

Derowegen solle man solches nicht trincken/ man kan es aber außwe überlegen/ dann es vertreibt die Hitze.

Dieses ist auch gut über die Geschwulst des hitzigen Podagrams/ mi nem Tuch genetzt darüber geleget/ ist derowegen auch gut zu allen hitzigen G dern.

XLIX. Brunnenkreß-Wasser.

Ist warmer und trockner Natur biß im dritten Grad.

Soll derowegen beſcheidentlich getruncken werden / dann wann man zu darvon trinckt / ſo ſchadet es dem Magen / es vertreibt aber das Grieß.
Item / das Haupt damit genetzt / macht / daß die Haar nicht außfallen.

L. Mayendiſtel- oder Dehediſtel-Waſſer.

Iſt gut zur Leber / Lungen und Miltz / auch zu andern inwendigen Kranckheiten des Menſchlichen Leibes / alſo auch den Kindern für das Stechen und Beſegnete.

LI. Iſopen-Waſſer.

Dieſes iſt gut denjenigen / ſo einen ſchweren Athem haben / alſo auch denen / ſo Lungenſichtig / und die viel huſten / und nicht außwerffen können.
Es eröffnet auch die verſtopffte Adern in dem Leibe / und treibt den böſen gen Schweiß auß dem Leibe.

LII. Liebſtöckel-Waſſer.

Iſt den jenigen gut / welchen das Haupt geſchwollen oder wehe thut / ſo ein Tuch darein netzet / und überleget.
Auch wer Stechen in der Seiten oder Bruſt hat / mit einem genetzten Tuch übergeleget / es vertreibt die Schmertzen.
Wann man das Angeſicht damit wäſcht / ſo macht es daſſelbige ſchön klar / und benimmt die überflüſſige Röthe deſſelben.
Es iſt auch dem Magen gut / und dienet für den Stein.

LIII. Poley-Waſſer.

Dieſes iſt gut den Weibern zu gebrauchen / wann ihnen die Kindswehen kommen / ſo giebt man es ihnen zu trincken.
Es iſt auch gut zu den Augen / und zu allen Wehtagen / ſo man es darüber thut.
Auch iſt es gut zu den kalten Suchten in dem Haupt / oder in den Ohren / wann es gethan / es hilfft ſehr wol.

LIV. Ringelblumen-Waſſer.

Dieſes iſt gut zu allen Gebrechen der Augen / es komme die Kranckheit eben gleich von Hitz oder Kälte; Es läutert und kläret die Augen / und macht ſie ſchön.
Dieſes Waſſer iſt auch gut zu allen Kranckheiten des Haupts.

LV. Schelkraut-Waſſer.

Iſt gut zu den Augen / dann es macht dieſelbige lauter / und benimmt alle hitzige Röthe.
Iſt auch ſehr dienlich / wann man es trinckt / für die Beermutter.

LVI. Ei-

LVI. Eisenkraut-Wasser.

Ist gut für alle Tunckelheit und Geschwähr der Augen und des Ge
Dann es bringt den Schein und Glantz wieder den Augen / und säufftig
Wehetagen des Haupts / auch der Brust / und öffnet die Lungen.

Diß Wasser vertreibt alles Gifft von dem Menschen / und töd
Würme.

LVII. Salbey-Wasser.

Diß ist sehr gut den jenigen / welchen die Leber faulet oder böß ist / un
mans dem Patienten zu trincken geben.

Es dienet auch denen die Zunge gelähmet / und die Rede benomm
ingleichem denen die Glieder erlahmet oder erkrummet seynd / denen hilf

Man solle es auch überschlagen in genetzten Tüchern / denen die G
sehr zittern.

LVIII. Wermuth-Wasser.

Ist heiß und trocken.

Ist gut denen / die einen bösen Magen haben / den erwärmet es / und m
daß der Magen die Speisen behält und verdäuet / und macht einen gut
them.

LIX. Genserich-Wasser.

Ist gut zu dem Ruckgrad / auch für die Würm im Bauch / und fü
Darmgicht.

LX. Seyden-wasser.

Dessen Kraut wächst in dem Flachs / ist gut zu aller Sucht der Lebe
reiniget auch die Lungen / und stärcket sie.

Treibt die böse Dämpffe und Dünste auß dem Leibe / vertreibt au
Wasser- und Gelbsucht.

Diß Wasser treibt den Harnstein sehr starck / und ist auch gut fü
Grimmen im Leibe.

Es macht auch ein klar Gesicht / und ist den Weibern sehr gut / den
Mutter erkaltet ist.

Auch ist es nützlich und gut den jenigen / so umb den Nabel gesch
seynd / und macht wol harnen.

LXI. Eychenlaub-wasser.

Ist gut den jenigen / so roth und Blattermassen unter den Augen h
Das Gesicht damit gewaschen / machet es schön weiß und klar.
Es vertreibt auch diß Wasser die Ruhr in dem Leibe.

LXII. Ephew-Wasser.

Ist gut für den Stein/dann es treibt aus/und reiniget das Gedärme und Blasen.

Nota. Dieses ist aber den Weibern nicht gut/die Ursach wird allhier/ wegen Mißbrauchs/mit Fleiß übergangen und aussen gelassen.

LXIII. Creutzwurtz-Wasser.

Ist gut für die entzündete Leber / aus unnatürlicher Hitze / und solle man s Wasser dem Krancken zu trincken geben.

Es ist auch gut für das Gesegnete im Leibe / und vertreibt die Bauchme.

LXIV. Pfaffenkraut-Wasser.

Ist gut den Männern und Weibern für das Grimmen und Wehtagen Mutter.

Den Weibern reiniget es die Mutter/ wann man ein Schweißbad ma/und das Kraut darinn siedet/und mit blossem Leib auff das Kraut sitzet/ so man es leiden mag.

LXV. Lavendel-Wasser.

Ist gut allen den jenigen / so lahm an Gliedern seynd/ die sollen solche tig damit waschen / es bringet sie vor allen andern Artzneyen wieder zut.

LXVI. Pilsen-Wasser.

In diesem Wasser Tüchlein genetzt/ auff die Schläfe geleget / macht he und guten Schlaff.

LXVII. Gänßdistel-Wasser.

Ist gut denjenigen Krancken/so voller Hitz seynd/die sollen es trincken/und wendig mit genetzten Tüchlein überlegen.

LXVIII. Bohnenblüht-Wasser.

Ist gut für die Narben oder Schmertzen der Augen / so man es darein t/so heylet es dieselbige.

Es lässet auch dieses Wasser kein Fell über die Aug-Apfel wachsen.

LXIX. Wachholder-wasser.

Ist gut für alle Wehetagen des Haupts / und für alle Kranckheit des ertzens/Magens/auch für alles Gifft.

Es dienet auch wider die fallende Sucht/ den Schlag/ und Tob-sucht

des Leibes/und für alle innere Geschwähr und Apostemen/auch für die Ha
flüß und allerley Kranckheiten und Gebrechen desselben. Ingleichem fu
Ruckwehe der Lenden und der Zähne. Wie nicht weniger für den stincke
Mund und Athem.

Item / für das Stechen im Leibe / und alle inwendige Kranckhei
Frauen.

Die Schläffe mit diesem Wasser bestrichen/macht Ruhe und schlaff

LXX. Vom gebranten Wein.

Nota. Ob wol dieses sich nicht eigentlich unter das Gewässer schic
kan es doch auch nicht gäntzlich darvon außgeschlossen
den; wir überlassens aber der überwitzigen Censur, und
den vornemsten Gebrauch und Nutzen desselbigen der sorg
tigsten Hauß-Mutter/ dessen in allen fürfallenden Bege
heiten/wo man sonsten in Eyl keine andere haben könte/ n
folgende Anmerckungen ::

1. Der gebrante Wein ist gut/das Gicht damit bestrichen.

2. Wer heisser ist/der bestreiche sich mit umb den Halß/ und trincke
Morgen drey Tage nach einander darvon nüchtern.

3. Alle Morgen ein halben Löffel voll darvon genommen/ beschütz
vielen Gebrechen.

4. Den Sterbenden ein wenig in Mund geschüttet / bringt offtm
daß sie noch reden können.

5. Alle Monat ein mal vom gebranten Wein getruncken/macht
Wurm sterbend / so einem Menschen wächst an dem Hertzen / oder an de
ber.

6. Ist auch gut für das Hauptwehe/macht gut Gedächtnüß / stä
die Sinne und Gedächtnüß/wann man das Haupt damit netzet / das A
sicht offt damit genetzt/macht/daß man nicht bald grau wird.

7. Es tödtet auch die Nisse und Milben auff dem Kopff.

8. Brandenwein/mit anderm guten alten Wein vermenget / mach
nen guten Athem/also auch.

9. Wer den Husten hat/solle mit anderm Wein den Brandenwein
schen/und trincken.

10. Wer trübe und rothe Augen hat / der bestreiche damit die A
braunen/auch ehe man schlaffen gehet/so lasse man darvon ein wenig in die
gen.

11. Wer nicht wol hört/der tropffe ein wenig in die Ohren.

12. Wer Wassersüchtig ist / der trincke Brandenwein / und str

selbigen umb den Bauch/wann man aus dem Bade gehen will/warm/bey m Feuer oder Glutpfanne.

13. Die Ohrwürme sterben auch von dem Brandenwein/wann man igen in die Ohren lauffen lässet.

CLASSIS XXXVIII.

Von der Hauß-Artzney ins gemein.

BEy unserm Mayerhofe ist auch nothwendig/etwas weniges der Hauß-Mutter Anweisung zu thun/wie dieselbige/im Fall der Noth/in allerhand zufälligen Anstössen und Kranckheiten/in Ermanglung eines Artztes/unterschiedliche Hauß-Mittel bey der Hand haben/und damit den nschen/so wol als auch dem Viehe/beyspringen könne. Ehe wir aber zu unn Vorhaben schreiten/ so hat die Hauß-Mutter auff nachfolgende Stücke Gesundheit-Regeln sonderlich gute Achtung zu geben:

I. Von der Lufft/
II. Von der Bewegung des Leibs und der Ruhe.
III. Von der Bewegung des Gemühts.
IV. Vom Schlaffen und Wachen.
V. Vom Essen und Trincken.
VI. Vom Stuhlgang.
VII. Vom Baden.
VIII. Vom Schrepffen.
IX. Vom Aderlassen.
X. Vom purgiren.
XI. Vom Schwitzen.

I. Von der Lufft.

Weiln die eusserliche Lufft eine Erfrischung des Hertzens / und zu Verzerung des Lebens hochnöthig erfordert wird / in deme das Athemen von n Leben sich nicht absondern lässet / also will auch das Leben von dem Athen nicht geschieden seyn; hat man derowegen in acht zu nehmen/wie der Lust kennen und zu unterscheiden seye? und ist derselbige vornemlich Dreyerley:

I. Der gute
II. Der böse } Lufft.
III. Der mittelmässige

Der gute und gesunde Lufft ist der jenige / welcher von Auffgang

der Sonnen herkommet/heyter/rein und temperiert ist/und von keinen si
den Sümpffen/Höhlen/Staub und Nebeln herkommet.

II. **Der böse Lufft** kommt gemeiniglich von Mittag und N
nacht/zusamt dem kalten und nächtlichen/und sonderlich unter den St
des Mondes/den verdeckten oder eingeschlossenen/der trübe/dicke/windi
mit bösen giftigen Dünsten/faulen Aasen/und dergleichen Sachen eing
men und verderbet ist.

III. **Der temperirte Lufft** aber ist der heytere/helle und rein
cher nicht nur allein zur Gesundheit Ursach giebt/sondern auch dieselbige
in deme er alle Geister/zusamt dem Geblüt/mächtig reiniget; das He
Gemüth erfreuet; Die Geschäfft und Würckung der Glieder stärcket/un
selbigen Däuungen befördert; das Temperament bey gutem Zustande
das Leben verlängert/und das beschwerliche Alter hinterhält. Da hingeg
diese gute Verrichtungen von der bösen Lufft verhindert und zunicht ge
werden.

Die Kennzeichen aber dieses guten temperierten Luffts seynd nach
de: Erstlichen/daß/so bald die Sonne untergangen/derselbige kalt seye.

Ist derowegen solcher zu jedem Alter eines Menschen sehr bequem
dann auch zu jeder Complexion und Zeiten des Jahrs.

Der hitzige Lufft wird corrigiret im heissen Sommer/wann man n
die Gemächer mit frischem Brunnen-Wasser/und/so mans haben ka
Essig besprenget/und mit wol-riechenden Kräutern/Zweigen/Blume
blauen Violen/Rosen/Brombeerknöpfflein/Rebenblättern/Eychenlau
dergleichen kalten Gewächsen bestreuet.

Der kalte Lufft/so gemeiniglich von Mitternacht herkommet/wi
rigiret in den Gemächern mit hitzigen Kräutern/als da seynd Beyme
Balsam/Poley/Salbey/Isop/Lorbeerlaub/Roßmarin und Majoran;
vorbesagte Kräuter zu sieden/und damit die Gemächer zu besprengen:
mit Weyrauch/Mastix/Zimmet/Laudano/Citronen-Schalen/und d
chen guten Specereyen/die Gemächer zu räuchern; zu solchem Räuch
die Hauß-Mutter nachfolgendes gutes Rauch-Pulver zu machen:

Man nimt dreyerley Sandel/jedes 1. Loth.
Rosen/ein und halb Loth.
Ambra/1. Quintlein.
Bisem/halben Scrupel.
Weissen und rothen Been/jedes 2. Scrupel.
Seeblumen/3. Quintlein.
Laudanum/1. Quintlein.

Mastix und Weyrauch/ jedes 2. Quintlein.

Dieses alles gröblicht zerstossen/ unter ein ander vermenget/ und zu einem Rauch-Pulver gemacht.

Die böse Eigenschafft des eusserlichen Lufft's zu verbessern/ solle man allezeit in den Gemächern ein Feuer von wolriechendem Holtz/ als Wachholder/ Lorbeerbäum/ Roßmarin/ Eychenbäum/ Fichten/ Dornen/ Tamarisken und Terpentinbäum/ und dergleichen anzünden und brennen.

Die Qualitäten des Luffts/ sie seyen gut oder böß/ ins gemein zu erkennen: So legt man bey nächtlichem hellen Wetter einen trocknen Schwamm in die Lufft: So demnach derselbige des andern Tages zu Morgens trocken ist/ so ist eine trockene Lufft; hingegen aber eine feuchte Lufft/ wann der Schwamm naß oder feucht worden.

Beneben diesem muß man auch der Wohnung einen Unterscheid zu machen wissen/ und die guten von den bösen zu erwählen.

Das Vieh/ Frücht/ Getrayd und Getränck betreffend/ hat man abermal diejenige zu erwählen/ so an hohen/ lüfftigen und wolriechenden Orten erzielet/ durch gesunde Winde und Temperatur der Sonnen gereiniget.

Nachdem es auch zu Zeiten vonnöthen/ daß man den eusserlichen Lufft verändern muß/ so solle solche Aenderung nicht gählingen geschehen.

Zur Veränderung der Lufft dienen insonderheit auch die Kleider; Solle man derowegen fürnemlich solche erwählen/ welche sich zu Wärme und Trockne neigen; als zur Winterszeit/ die Beltz von Lämmern/ Füchsen/ Madern und Haasen. Zu Sommerzeit dienen die Wöllen/ Leinen/ Baumwollen/ Seyden/ und dergleichen.

Der gantze Leib des Menschen solle/ so wol bey Tag als Nacht/ insonderheit das Haupt/ wol bedecket seyn/ und fleissig Achtung darauff gegeben/ daß das Haupt nicht zu sehr erhitzt/ und nicht zu sehr erkältet werde.

Man solle auch nicht lang in der Sonnen/ noch bey der Hitze des Feuers gehen; Auch das Haupt nicht offt noch vielmals waschen.

Ebenmässig solle man auch die Brust und den Magen mit Lämmer-Beltzen oder Haasen- und Kaninichen Fellen/ und dergleichen verwahren.

Endlich und vor allen Dingen solle man auch beydes/ Hände und Füsse/ so viel immer möglich/ von der eusserlichen kalten Lufft wol verwahren.

II. Von der Bewegung des Leibs und Ruhe.

Demnach nun die Bewegung des Leibes nicht allein zur Gesundheit dienlich/ und derselben sehr ersprießlich ist; auch die Statur und Stärcke des Leibes erhält/ und darzu erfordert wird; als wird dieselbige auff dreyerley Weise unterschieden:

I. Die beste
II. Die mittelmässige } Bewegung.
III. Die gewaltsame

I. **Die beste Beweg- und Ubung des Leibes** ist viel und ma ley Arten/vornemlich aber die beste/welche der Mensch für sich selbsten v tet / als welche den Gliedern am nechsten verwandt / und am meisten b seynd : derowegen die jenige Bewegungen / so auff den Gutschen / W Pferden/Schiffen/oder dergleichen geschehen/den vorigen/an der Vortr keit/nicht gleich.

II. **Die mittelmässige** seynd diejenigen / welche den Mensch Gesundheit wol bekommen/in deme sie die natürliche Wärme stärcken.

Allen Uberfluß verzehren.
Die Jugend in ihrer Blüht erhalten.
Das beschwerliche Alter ergötzen.
Alle überfüllungen verhüten.
Die innerliche Sinne/zusamt der Nerven/und allen Gleichen stärck
Den Leib fein hurtig und geschwind machen.
Allen Gliedern/die darinnen geübet werden/zu ihrem Zunehmen h
Dieselbige fein dick und hart machen.
Alle ihre Däuungen befördern.
Die Meatus und Durchgänge des Leibes / durch welche die rauc Dünste des Leibes ihren Weg nehmen/fein offen erhalten.

Endlich die Erhaltung des Menschlichen Lebens befördern / und al Speisen/nach dem allerbesten præpariren/verdauen/ in die Substantz de bes verwandeln/und schließlichen allen Uberfluß und Vorrath auß dem verweisen.

III. **Die schädliche Bewegungen** seynd alle die jenige / so ge sam und wider die Natur und der Glieder ordentliche Verrichtungen/mü liger Weise/auff vielerley Wege geschehen.

Gleichwie nun die mittelmässige Ubung des Leibes die Gesundheit v sagter massen gewaltig befördert und erhält ; also ist hingegen der unmä Müssiggang denselbigen im Gegentheil über alle massen schädlich.

Die Grösse der Ubung und Bewegung des Leibes aber/solle nicht ger wehren/als biß der Mensch anfängt müde zu werden / etwas zu erwar eine rothe Farbe im Angesicht zu bekommen/und gleichsam anfangen zu s tzen.

Die Zeit der besten Bewegung solle geschehen vor dem Essen / nachdeme der Leib zuvor von allem Unflath gereiniget worden ; dann die wegung eines vollen Leibes ist schädlich.

Nota. Diese Regel aber ist auff unserm Mayerhofe/ nur den jenigen/ so nicht zur Arbeit gehören / vorgeschrieben / hergegen solle der Mayer mit seinen Arbeits-Leuten/ so wol Morgens als Nachmittags/ auch vor und nach dem Essen/ der Feld- und anderer Arbeit abwarten / wofern man anders den Magen nicht immer will leer behalten / und darüber in Armuth verhungern.

Zu Bewegung des Leibes / und zur Erhaltung der Gesundheit / gehören die Fricationes und Reibungen/ dieweil sie nemlich den Zulauff der Feuchten zu den Gleichen verhindern / wann sie nemlich zu rechter Zeit vorgenommen und verrichtet werden: Sintemal sie/ nachdeme die Därme ihren Koth von sich gelassen/ die Däuung gewaltig befördern / das Hertz erfreuen/ die Schweiß-Löchlein fein eröffenen / das Geblüt sehr geschwind zu den eussern Gliedmassen herauß locken / die subtile Cörper inspissiren und dick machen.

Nach dem Geschäffte der Bewegung hat man sich für Kälte wol zu verwahren; dann/ dieweil in denselbigen alle Schweiß-Löcher eröffnet werden/ also die Kälte desto ehe in den Leib hinein dringen.

Alte und erlebte Leute sollen die oberste Gliedmassen ihres Leibes / als da sind die Schultern und Arme/ am allermeisten bewegen ; Dann dardurch kommen die Feuchtigkeiten abgewendet / damit sie nicht in die unterste Glieder.

Niesen/ Husten/ Reuspern und Außsprützen/ ist auch zur Gesundheit sehr gut/ dann solches dem Leibe in der Bewegung des Unraths abhilfft.

Das Hauptkämmen hat auch seinen sonderlichen Nutzen/ in deme selbiges mässig zur Bewegung gehöret; und soll solches Kämmen auffs wenigste mal oder viertzig wiederholet werden: Dann solches nimt allen Unrath hinweg/ macht die Geister sehr subtil/ eröffnet die Schweiß-Löchlein des Haupts/ stärcket die Gedächtnüß/ erstattet das Gesicht/ in deme man in solchem Kehlen oder Kämmen für einem Spiegel stehen solle / wendet alle Dünste von den Augen ab.

Die Hände und das Angesicht solle man offt waschen/ im Sommer mit kaltem Brunnen-und ein wenig Rosen-wasser / und im Winter mit Wein/ darinn Roßmarin gesotten worden.

Die Augen sollen auch mit frischem Wasser gewaschen / und mit einem reinen/ saubern leinen Tuch getrocknet werden.

Die Zähne sollen auch rein und sauber gehalten werden; Dann solches vertreibt den stinckenden Athem / dardurch sonsten die bösen Dünste in das

Hirn

Hirn hinauff steigen; sollen derowegen jederzeit nach dem Essen gereinig
mit Wein außgewaschen werden.

Das Haupt zu waschen/ hat man in acht zu nehmen/ daß solches
offt geschehen solle; wiewol die Alten eine Regel gehabt/in deren gesagt w
**Man solle die Hände offt und viel/die Füsse selten/das Haupt
nimmermehr waschen.** So ist jedoch zu Zeiten das Hauptwasche
nützlich/in deme es das Hirn gewaltig stärcket. Man solle aber das Hau
sonderlich im Winter/ mit einer süssen Laugen waschen / die Lauge abe
gemacht von nachfolgenden Stücken:

Nimm Salbey.
Braune Betonica.
Storchas.
Haselwurtz.
Majoran.
Gamillen/diß alles mit ein wenig weissen Wein ge

Die Saiffen zum Hauptwaschen solle von nachgesetzten S
gemacht werden:

Nimm Venedische Saiffen/4. Loth.
außerlesenen Lerchen-Schwamm/2. Loth.
Laudano/ 3. Quintlein.
Nägelein und Spicanardi/jedes 2. Scrupel.
Diß alles mit Myrrhen-Oel/zu einer Kugel formie
gebraucht.

Im Sommer das Haupt zu waschen / so solle man dürre Rose
Laugen sieden/und nehmen etliche die frischen Eyerdotter an statt der S
diese machen das Haar sauber und rein.

Nachdeme nun das Haupt gewaschen / solle man solches alsobald
warmen Tüchern reiben und trücknen/und solle man / ehe das Haar ga
cken/den Lufft meyden.

Will man das Haar nur vom Schmutz reinigen/und selbiges ohn
tzung des Haupts thun / welches am gesundesten ist/ und dem Haupt a
nigsten schädlich ist; so röstet man nur grobe Kleyen / von Spelz oder
Frucht/in einer trocknen saubern Pfanne/worinn keine Feuchtigkeit sey
streuet die warme Kleyen über das Haupt / und reibt mit warmen T
selbiges in die Haar/kämmet es hernach fleissig vom Haar wieder aus. (
aber die Kleyen zuvor geräden/und das kleine und reine darvon hin weg g
und nur das gröbste darvon zum Kopfsäubern behalten werden; dan sonst
sich das reine zwischen die Haar / und kan man selbiges mit dem Kam
vom Haupt bringen.

Den Ort betreffend/ an welchem die beste Bewegung/ vorgeer massen/ geschehen sollen/ könte seyn zwischen Galleryen/ verdeckten atziergängen/ Mauren/ so mit wolriechenden Tapezereyen behänget/ oder rn lustigen Orten / je nachdeme es dem Principalen und Heren dieses ses Meyerhofes anzustellen beliebig seyn möchte. Es sollen aber solche egungen / und hin und wieder spatzieren / meistentheils nach der Länge/ nicht nach der Runde/ verrichtet werden.

2. Von der Ruhe.

Nachdeme die übermässige Bewegung des Leibes die Gesundheit nicht ig verhindert; Also ist auch die überflüssige Ruhe zum höchsten hochschäd/ indeme sie nicht allein den Leib beleidiget / sondern auch das Gemüth ächet; hat man derowegen zu wissen / wie man sich zwischen beyden ver- en solle/ nemlich / daß weder der Leib/ noch das Gemüth / durch die noth- dige Ruhe verletzet werden möchte.

Die beste Ruhe des Leibes solle nach dem Essen geschehen / damit Speisen auf den Boden des Magens sich setzen/ daselbsten fein beysammen halten/ und eine gute Tauung zu verursachen.

III. Von der Bewegung des Gemüths.

Die Zufälle und Bewegungen des Gemüths seynd vornemlich nachende:

I. Der Zorn/ Zanck/ Zwytracht/ Hader / Haß / Neyd/ Feindschafft/ Unbilligkeit.
II. Die Furcht/ unanmuthige Gedancken/ böse Lust.
III. Die Freude/ Hoffnung/ Ergötzlichkeit/ geziemte Lust.
IV. Die Traurigkeit/ Schwermuth/ Melancholey/ Angst/ Unsinnigkeit/ Ungestüm.
V. Das Weinen/ Bekümmernüß.
VI. Die Scham/ und dergleichen.

Alle diese/ und dergleichen Zufälle des Gemüths/ haben ein grosses Verzen/ die Menschlichen Leiber zu verändern; indeme sie nemlich die Feuchtign/ zusamt den Geistern/ bewegen/ und dasselbige entweder mit einer gählinUngestümm und Gewalt/ von innen herauswerts/ oder von den äussersten dern hineinwerts eine grosse Bewegung empfangen.

I. Den Zorn betreffend/ so ist zu wissen/ daß derselbige die Geister zerrüt- die Gebeine vertrocknet / alles Fleisch verzehret und hinweg nimmt / den entzündet/ und gleichsam verbrennet / und denselbigen aus dem natürli-

chen Stand beweget; Auf welches alles nachmals viel Ubels herkommet Flüß/ Gliederwehe/ Lähme/ Colica/ und dergleichen.

Ein mässiger und mittelmässiger Zorn aber/ nach Gelegenheit und lassung der Complexion des Menschen / ist zu Zeiten nutz und sehr bequ indeme er die natürliche Wärme aufmuntert und vermehret / das Gebl den Adern fein zusammen hält / und sonderlich den jenigen Menschen / s kalten Schwachheiten beladen seynd/ sehr wol bekommet.

Der hefftige Zorn ist eine ungestümme und gewaltsame Bewegung Wärme/ welche sich in solcher Bewegung mit einer Ungestümme in die serste Glieder vertheilet: Ja es bewegt der Zorn auch das Hertz selbster Nach/ welche Bewegung nachmals den gantzen Leib entzündet und vert net / und durch solche Entzündung alle Geschäffte der Vernunfft verw und zerstöret.

II. **Die Frucht** / wann dieselbige übermässig ist / so verzehret sie Kräfften des Menschlichen Leibes; verhindert gantz starck und kräfftig Bewegung des Leibes/ in denen sich das Geblüt / samt den Geistern / dem Hertzen hinein ziehet/ dardurch alle Gliedmassen erkaltet / dannen der Leib eine bleiche Farbe bekommet / anfängt zu zittern; die Sprache b ab/ und verlieren sich alle Kräfften; die Geister werden bewegt; das Her bet samt dem Gemüth; das Geblüt wird zerrüttet; Hierauf folget endlich Undäuung und Fäule.

III. **Die Freude** / wann dieselbe gählings und geschwind geschie verursachet zu Zeiten den Tod; sintemalen in der übermässigen Freude Geister Verrichtungen werden in die äusserste Glieder vertheilet und au löst / also daß das Hertz von denselbigen verlassen bleibet / und also erkal daß darauf nichts anders als der Tod folgen kan.

Die Freude aber ins gemein anbelangend/ so ist dieselbige allen Mens nutz; ohne allein denen jenigen / so eine Ausmägerung oder Schwächl des Leibs bedürffen: Sintemal die Freude des Menschen noch feister völliger macht/ und das Fleisch samt der Feuchtigkeit vermehret.

In Summa/ es ist / zu Erhaltung der Gesundheit / nichts unter a Dingen so bequem / als in Freuden leben / sich weder erzürnen noch bek mern/ sondern allezeit **das Beste hoffen.**

IV. **Die Traurigkeit** verderbt die gantze Natur des Menschen/ mär den Leib aus/ erkältet und vertrocknet denselbigen/ verfinstert die Geister den Verstand; schwächet die Gedächtnüß / und verhindert den Versta und wird durch die Melancholia auch die Verdäuung geschwächet.

V. **Das Weinen** betreffend / so solle man sich vor vielem und öfft Weinen hüten / in sonderheit wann selbiges etwan aus einem hefftigen Z

nd Begierde der Rache zu erfolgen pfleget: dann/ das viele Weinen schwä-
et das Gehirn gewaltig/ und verhindert der Materien Verdauung.

VI. **Die Schamhafftigkeit** hat eben sowol ihr gewisses Ziel und
Maaß/ je nach Beschaffenheit der Zeiten/ und Umstände der Sachen/ und hat
an dergleichen Exempel/ daß etliche von allzugrosser Schamhafftigkeit ge-
orben; dann weil in solchen Fällen die natürliche Wärme bald von aussen
einwärts/ bald aber wieder von dañen heraus zu weichen pfleget/ als folget
s solchen Bewegungen die Schamhafftigkeit/ in welcher die Wärme erst-
h hineinwarts weicht/ bald aber sich wieder von innen heraus begibt; und
ann diese letzte Bewegung des Herausweichens nicht erfolget/ so wird es
r Furcht/ und nicht zur Scham.

Summa/ die bästen Bewegungen des Gemüths seynd die Specu-
iones oder Nachsinnen der Künste/ Betrachtungen der Geist- und Weltli-
en Historien: dann dadurch wird das Gemüth nicht allein erfreuet/ son-
rn gleich als auf einer schönen grünen und Blumreichen Wiesen gewei-
t/ und dannenhero alle Kräffte ins gemein gestärcket/ allen vorfallenden
ranckheiten und Gebrechen desto grössern und bessern Widerstand zu
un.

IV. Vom Schlaffen und Wachen.

Weil zur Erhaltung der Gesundheit/ und nach vollbrachter Arbeit/ zur
uhe des Leibes/ der Schlaff hochnöthig erfordert wird; als wollen wir/ so
el zu unserem Vorhaben dienlich seyn möchte/ etwas weniges Nachricht
bey fügen/ und selbigen auf dreyerley Weise betrachten:

I. **Von dem mässigen Schlaff und desselben Nutzbarkeit.**
II. **Vom Mittags-Schlaff.**
III. **Vom übermässigen Schlaff.**

I. **Den mässigen Schlaff** betreffend/ so ist zu wissen/ daß alle lebendige
hiere/ also auch die Menschen/ insonderheit durch die langwürige Arbeit und
ewegungen des Leibes/ benebenst vielfältigem Wachen/ gleichsam verzeh-
t/ und demnach eine Ruhe vonnöthen haben/ dardurch dann die Lebens-
räffte erstattet/ und die zertheilte Geister wieder erneuret werden/ und dieses
les wird durch den mässigen Schlaff am allerbesten verrichtet. Die Nutz-
rkeiten aber eines mässigen Schlaffs seynd nachfolgende:

Erstlichen/ so erwärmet/ und stärcket derselbige alle Gliedmassen:
2. Verdäuet die Feuchtigkeiten.
3. Vermehret die natürliche Wärme.
4. Verhilfft dem Leibe zu seinem Zunehmen.
5. Benimmet alle Kranckheiten des Gemüths.

6. Mildert alle Beschwernüssen/ und vertreibet die Traurigkeit.

7. Befördert die Verdauung der Speisen.

8. Endlich / so wird auch durch den Schlaff alle Müd- und Mattigkeit vertrieben.

Nach der Complexion des Menschlichen Leibes/ so ist derselbe schädlich oder nützlich den nachfolgenden: Als/

1. Den Phlegmatischen dienet der Schlaff zwar / indeme er die rohe Feuchtigkeiten verthauet / und aus denselbigen ein gutes Geblüt verschaffet / darauf dann der Mensch etwas wärmer wird / wann nemlich die natürliche Wärme durch die Mänge des Geblüts zu ihrem Zunehmen gelanget.

2. Den Cholerischen ist der Schlaff sehr bequem / so viel die Ruhe des Gemüths und Verbesserung der Complexion des Leibes anbelanget.

3. Den Melancholischen aber am allermeisten; dann / indeme denselbigen eine Wärme und Feuchtigkeit zu wegen bringt/ als welche beyde Stück ihrer Complexion schnur stracks entgegen / wird dieselbige gewaltig dardurch corrigiret.

4. Den Sanguinischen oder Blutreichen ist der Schlaff am allerwenigsten ersprießlich.

II. Den Mittags-Schlaff anbelangend/so ist zu wissen/ daß selbiger (jedoch nach Beschaffenheit der Sachen) sehr schädlich / und können aus demselbem vier nachfolgende Kranckheiten entstehen.

1. Das Fieber.
2. Die Faulheit.
3. Das Hauptwehe.
4. Die Flüsse.

1. Das Fieber kan aus dem mittägigen Schlaff auf zweyerley Weise angezündet werden.

1. In den Geistern. 2. In den Feuchtigkeiten.

1. In den Geistern / aus diesen Ursachen / dieweil die scharffe und rauchende Dämpffe / welche im Wachen werden vertheilet / in dem Schlaffe nicht allein aufgehalten / sondern noch darbey vermehret werden / so sie dann also aufgehalten werden / hernach mit den Geistern vermischt / so wird darinnen eine unnatürliche Hitze versammlet / welche ein Fieber pflegt zu verursachen / und dieses Fieber / weiles gantz unbeständig ist / und so geschwind den Menschen anfaßt / so verläßt es auch bald wiederum denselbigen / bißweilen in einem Tage.

2. In den Feuchtigkeiten aber entspringet ein Fieber wegen der Würde / welche herkommen aus Unverdäulichkeit der Speisen in dem mittägigen

Schla-

Schlaff / nachdem bisweilen die innwendige Hitz und Geister den Magen rlassen / und sich ausgiessen in die äusserliche Glieder / also wird die inwen-ge Krafft geschwächt; dann durch die Unverdäulichkeit kommt die Ver-opffung / aus der Verstopffung die Fäule / aus der Fäule wird angezündet hitziges Fieber.

2. **Die Faulheit** aber kommt aus dem Mittags-Schlaff / solcher Ge-alt / indeme aus der rohen und unverkochten Materie in dem Magen die cke und dünstige Dämpffe aufsteigen in das Haupt / und das Hirn zu viel feuchtigen: Nachdeme das Hirn befeuchtet / so werden alle Adern zugleich gestecket / darneben der Uberfluß der Feuchtigkeiten allen Gliedern sich an-get / und nach diesem in dem mittägigen Schlaff sich nicht verzehren kan / rum nothwendig die Faulheit auf diß erfolget.

3. **Das Hauptwehe** kommt ebenmässig aus dem Mittags-Schlaff / deme aus der unverzehrten Speise schwere und dicke Dämpffe erwecket wer-n / welche den Kopff einnehmen / und wegen vermeldter Ursachen / durch fbehaltung vieler Feuchtigkeiten / sie das Hirn beschweren / dardurch grosse aupt schmertzen herbey locken / und kalte Kranckheiten verursachen.

4. **Die Flüsse** kommen auch von dem Mittags-Schlaff her / nemlich / ann die Feuchtigkeit durch den Mund und Schlund in den Magen und auch steiget / so wird nichts anders daraus / als ein Fluß; so sie aber steiget die Naslöcher / so nennet man sie denn Coryzam, wofern sie aber fällt auf Athems / oder in den Halß / und die Stimme rauch machet / so wird sie nennet die Heiserkeit.

Nota. Aus dem Mittags-Schlaff entspringen noch viel andere Unge-legenheiten / welche wir alle zu befördern hiemit für unnöthig erachten / lassens derowegen bey besagtem bewenden.

III. **Der übermässige Schlaff** verursachet viel Böses: nemlich /
Er beschweret das Haupt.
Zerrüttet das Gemüth.
Schwächet die Gedächtnüß und alle Kräfften der Geister.
Erkältet den gantzen Leib.
Vermehret die Phlegma.
Vertilget und erlöschet die natürliche Wärme.
Erwecket einen Unwillen und Eckel zur Speise.
Macht ein bleiches Gesicht.
Ist den Phlegmatischen über die massen schädlich.

Nota. Welcher Mensch gar nicht schlaffen kan / solle zum wenigsten mit zugethanen Augen ruhen / und also den Mangel des Schlaffs erstatten.

Wann alte Leute kalte Mägen und hitzige Lebern haben / die ihren Schlaff auf der lincken Seiten anfangen / sinte der Magen auf solche Weise gewaltig erwärmet wird / die Däuung befindet / dieweil nemlich der Magen durch Leber wird erwärmet / hergegen aber die Leber erfrischet.

II. Vom Wachen.

Wann demnach in dem Schlaffen und Wachen eine Mäßigkeit e bert wird / als hat das mäßige Wachen auch seine sonderbare Nutzbarkei

Das Wachen an und für sich selbsten ist eine Ausbreitung der S oder Gemüths / zu allen Orten des Leibes.

Es ist derowegen das Wachen Zweyerley:

I. Das mäßige
II. Das unmäßige } Wachen.

I. **Das mäßige Wachen** / wann dasselbige mittelmäßig ist / un Gebühr nicht überschreitet / erwecket und muntert sie alle Sinnen auf / ma dieselbigen zu allen Geschäfften und Würckungen färtig / treibt und verw allen Uberfluß und Unrath aus dem Leib.

II. **Das übermäßige Wachen** aber verderbt die Temperatur Hirns / verursacht die Tobsucht und das Hirnwüten / entzündet die Feuch keiten / erregt viel scharffe und geschwinde Kranckheiten / macht die M schen hungerig / mager und heßlich / verhindert die Verdäuung / und schw die Geister / resolviret und zertheilet / das Haupt mit Flüssen erfüllet / Augen tieff ligend / die Hitze vermehret / die Gall entzündet / und eine Un däulichkeit der Speise verursachet: dieweil sie nemlich die natürliche Wä in die äusserste Glieder heraus giebt.

V. Vom Essen und Trincken.

Nechst dem Wachen und Schlaffen ist dem Menschen nichts nothw digers / als Essen und Trincken / weil durch dasselbige die Gesundheit u halten wird / sintemal man desselbigen weder kranck noch gesund allerd entrathen / und bey Leben bleiben kan.

Wann demnach gesagter massen der Gebrauch der Speisen gantz n wendig / als hat GOtt der Allmächtige und allersorgfältigste Schöpffer Menschen / und allen andern Thieren / das Essen und Trincken nicht a verlaubt / sondern auch von Natur eingepflantzet / nemlich / daß durch Speise alle das jenige / so von der trocknen Substantz abgegangen / d das Trincken / der Mangel und Verzehrung der Feuchtigkeiten / erst werden möge.

I. Das Essen oder die Speisen anbelangend / so können selbige auf nachfolgende Weise betrachtet werden:

1. Nach der Güte.
2. Nach der Mänge.
3. Nach der Eigenschaffe.
4. Nach der Gewohnheit.
5. Nach der Ordnung.
6. Nach der Zeit und Stund.
7. Nach der Natur.
8. Nach der Gelegenheit des Orts.
9. Wie man sich nach dem Essen verhalten solle.

1. **Erstlich / was die Güte der Speisen** betrifft: So werden sonderlich für gute Speisen gehalten die jenige / welche leicht / und einer subtilen Substantz / eines guten Saffts / welche sich sehr bald auf den Boden des Magens hinab thun / und in kurtzer Zeit verdäuet werden.

Eines guten Saffts aber seynd die jenigen / so ein gutes Geblüt gebähren. Ein gutes Geblüt aber ist das jenige / welches in den ersten Qualitäten der temperirten und mittelmässigen Natur / weder subtil / noch dick oder zäh / keines scharffen / beissenden / bittern Essigs / sauren oder versaltzenen Geschmacks ist.

Unter die zarten und leicht verdäulichen Speisen werden vornemlich gezehlet / die frische Eyer / Fleisch von Vögeln / und dergleichen.

Vorbesagter Substantz aber / seynd entgegen allerley Taige / ungesäuert Brod / Köhl / Kraut / alter Käs / Bohnen / und dergleichen / welche alle übel zu verdäuen / und derowegen zu vermeiden.

Nota. Allhier sich der verständige Haushalter leichtlich einbilden / daß wir auf unserm Meyerhofe / das arbeitende Gesinde / Taglöhner / und dergleichen / mit eitel Vögeln / Eyern / und andern subtilen Speisen zu tractiren nicht gesinnet / noch viel weniger den Köhl / Käs / Bohnen / geräuchert Fleisch / und andere dergleichen gewöhnliche Speisen zu verbieten gemeinet; sondern besagtes / nur was zur Gesundheit dienlich / und bey der Artzney zu erinnern nöthig erachtet worden / hierinn nicht übergehen wollen.

2. **Die Menge der Speisen** anbelangend / so beruhet solches in des Menschen Kräfften und Vermögen: indeme man nemlich einem jeden / so viel zu essen erlaubet / als viel er ohne Mühe verdäuen kan / solcher Gestalt / daß er dardurch gestärcket / und nicht beschweret werde; dann / wann die natürliche

liche Wärme gering / kan ſie auch die Mänge der Speiſen nicht verdä
ſondern gibt zu einer oder der andern Kranckheit Urſache. Hat denn
der Menſch genugſame Urſache / in dem Eſſen der **Mäſſigkeit** ſich zu
fleiſſigen: Dann / gleichwie die Uberfüllung demſelbigen groſſen Scha
bringt / als iſt ihme auch / im Gegentheil / die allzugroſſe Aushungerung ni
nutz. Wer derowegen ſeine Geſundheit recht pflegen will / ſoll ſich **nim**
ſatt eſſen / ſondern allezeit mit einem Appetit aufhören; dann / wo ſol
nicht geſchicht / da bleiben die Eſſig ſauer / Reuſpern / Choleriſche Bauch
und Erbrechen / zuſamt dem Eckel / Verluſt des Appetits / Beſchwerde
Haupts / Magenwehe / Verſtopffung der Leber und des Miltzes / rot
Ruhr / und böſen Fiebern / nimmer aus.

Iſt derowegen beſſer / daß man der Natur allezeit etwas übrig la
ſintemal die Uberfüllung (wie erinnert worden) in Gefahr des Lebens ſ
tzet / die natürliche Wärme erſtickt / oder etwan eine Blut-Ader zerrei
Da nun irgend in einem Stück dieſe Regel ſtatt hat / daß man nemlich
keinem Dinge der Sachen zu viel thun ſolle / ſo ſolte ſie fürwar in
Eſſen billig gelten / und daſſelbige nicht allein bey den Geſunden / ſondern a
meiſt auch bey den Krancken / welche ſich vor allen andern einer guten und
wiſſen Menſur ſollen befleiſſen: dieweil man die mit langwürigen Kranck
ten behafftet / etwas reichlicher / die andere aber / ſo an geſchwinden Schwe
heiten kranck ligen / viel geringer abzuſpeiſen pfleget.

Alſo auch / wann die Schwachheit am höchſten / bricht man den S
ſen am allermeiſten ab / bey welchem allem doch man allezeit auf das Ver
gen der Kräfften / und wie lang der Menſch bey ſolcher Diæt beſtehen kön
zu ſehen hat.

3. **Die Eigenſchafft der Speiſen** / ſo wird ſo wol bey den Geſund
als auch den Krancken von der Complexion genommen / als welche man
den Geſunden / durch gleichförmige Speiſen erhalten / bey den Krancken al
durch widerwärtige verbeſſern muß. Derowegen man in den feuchten T
peraturen trockene / und in den trockenen feuchte Speiſen zu gebrauc
pfleget.

Es ſeynd aber den jenigen die feuchte Speiſen ſonderlich bequem / t
cher einer feuchten Natur und Complexion, gleichwie die Kinder / ſeynd: (
auch den jenigen / ſo mit einer trockenen Schwachheit / als einem und i
andern Fieber / ſeynd behafft / ſehr bequem.

Und gleichwie man bey einer jeden Complexion ſeine ſonderbare E
ſe zu erwählen / als haben ſich die Blutreichen für hitzigen und feuchten
nemlich zu hüten: Gleichwie die Choleriſche für denen / aus welchen die
tere Gall vermehret wird / und die Phlegmatiſche für den kalten Wäſſeri

o auch die Melancholiſche für den Melancholiſchen / die Blutreiche und oleriſche zugleich für allen ſüſſen Sachen/als da ſeynd/der Honig/Zucker/ utter/Oel/Nüß/ und dergleichen zu hüten; hergegen aber ſaure Sachen/ /Citronen-Safft/Limonien/Granaten/ꝛc. zu erwählen.

Was maſſen aber bey der Mänge der Speiſen iſt geſagt worden / daß rchaus keine Speiſe die Gebühr in denſelben ſolle überſchreiten; Eben ſol- s wird auch allhier bey der Eigenſchafft des Speiſens erfordert / indeme allzuhitzige / als da ſeynd/ der Pfeffer/ Knobloch/ Brunnenkreß/und der- ichen/ das Geblüt verbrennen. Wann aber die Hitze wäſſerig / derglei- n in den Melonen pflegt zu ſeyn / ſo wird eine Fäule dardurch verurſacht. leichwie derſelbigen gifftigen Art / dergleichen in den Schwammen gefun- n wird/ erwürget: die Feuchte verfault und verſtopfft; und die Trockene/ nn ſie nemlich bey der Hitze zugegen/ verzehrt und ſchwächt.

Die allzukalte aber haben die böſe Eigenſchafft / daß ſie ertödten / und chen gefrieren/als da ſeynd/ der Lattich/ Burtzelkraut/und die Cucumern.

Die feiſte und ſchmierige Speiſen lindern den Stuhlgang / befeuchten d vermehren den Phlegmatiſchen Schleim/befördern den Schlaff/ſchwim- n in dem Magen allezeit oben/ und verhindern die Däuung.

Die ſüſſe verſtopffen. Die bittere geben gantz keine Nahrung / und ver- mmen das Geblüt. Die verſaltzene erwärmen / vertrocknen / verſtopffen/ d ſeynd dem Magen ſchädlich. Die ſcharffe/ als da ſeynd / der Knobloch/ uch/ und geſaltzen Fleiſch/ erfüllen/ wegen ihrer Hitze/ das Haupt/ und zer- tten den Verſtand. Die herbe und rauhe verſtopffen den Stuhlgang / und ähren ein Melancholiſches Geblüt. Die Eſſigſaure bringen gleichfalls ein elancholiſches Geblüt / thun ſonderlich den Scham-Aderiſchen Gliedern offen Schaden/ und locken das graue Alter/ vor der Zeit/ herbey.

4. **Die Gewonheit** betreffend / ſo iſt an derſelbigen auch nicht wenig egen. Dannenhero die Alten geſagt: **Die Gewonheit ſeye gleichſam e andere Natur.** Derowegen/ gleichwie man bey den Speiſen auf die atur zu ſehen pflegt; alſo hat man auch die Gewonheit nicht aus der Acht laſſen/ welche gleichſam eine groſſe und gewaltige Wurtzel iſt / auf deren ydes die Erhaltung der Geſundheit / und dann auch die Ausreutung und ämpffung der Kranckheiten beſtehet.

Wann aber die Gewonheit böß / ſoll man ſich fein allgemach darvon wähnen/ und/ wie in allen andern Dingen/ alſo auch in dieſen/ alle gählin- Veränderungen vermeiden; und iſt derowegen gut / daß ſich der Menſch allerley gewöhne / damit ihme nachmals die Aenderung deſto weniger jade.

5. **Was die Ordnung** der Speiſen anbelanget / ſo iſt zu wiſſen / daß

die leicht verdäuliche Speisen/ so sich bald auf den Boden des Magens hi
begeben/ wie gleichfalls die zarte/ wann sie am letzten/ und nach den andern
den genossen/ auf denselbigen schwimmen/ und sie mit sich verderben.

Solche leicht verdäuliche Speisen aber/ werden aus dem leichten
käuen/ und wann sie sich bey dem Feuer bald lassen kochen/ am allerbeste
kennet: sollen demnach den andern und unverdäulichen in dem Essen all
vorgehen.

Wann gebratene und gesottene Speisen zugleich zugegen/ solle man
den gesottenen/ als welche leichtlich zu verdäuen/ den Anfang machen/
ches dann von den weichen Eyern und Milchspeisen gleicher massen zu
stehen ist.

Man solle aber allezeit in Acht nehmen/ daß man die leicht verdäu
Speisen vor den unverdäulichen/ die feuchten vor den trockenen/ die we
oder fliessende vor den harten/ und die schlüpfferige vor den zusammenzie
den oder verstopffenden/ geniesse.

Nota. Dieses alles ist allein von den gesunden und wol disponi
Mägen zu verstehen.

6. **Die Zeit und Stunde der Mahlzeiten** betreffend: So ist so
am besten/ wann der Magen von den vorigen Speisen wider leer ist: A
gleichfalls auch am Morgen/ ehe der äusserliche Lufft erhitzet; wiederum
Abend/ wann der Lufft seine Hitze anfängt zu verlieren. Jedoch mit dem
ding/ daß keine Mahlzeit ehe/ dann acht Stunde auf die andere folge/
man hitzigen Appetit zu essen hat.

Die Zeiten des Jahrs betreffend/ so isset der Mensch im Winter/ al
ner kalten und feuchten Zeit/ am allermeisten/ welches ihme dann erlaubt
pflegt aber am wenigsten zu trincken/ und solle man sich derowegen eines g
starcken Weins (wofern man solchen haben kan) befleissigen.

Im Frühling solle man etwas weniger essen/ als im Winter/ herge
aber reichlicher trincken.

Im Herbst solle man gleichfalls etwas mehrers/ als im Sommer/
hergegen am Trincken abbrechen.

Ob man zu Mittags oder zu Nachts am meisten essen solle/ seynd et
unterschiedlicher Meinungen/ und kan man in diesem Fall keine gewisse
setzen/ indeme man auf den Unterschied der Personen/ als auch deroselben
legenheit/ Amt/ Verrichtungen und Gewonheit zu sehen hat. Dan
jenige/ so des Tags grosse und schwere Arbeiten verrichten müssen/ esse
gleich des Mittags so viel als zu Nachts/ welches zwar die Streitfrage
ist; so sollen jedoch die jenige/ so zu Mittags und Abends essen/ die Sp
in drey Theil abtheilen/ nemlich/ sie sollen des Mittags zweymahl mehr a

Nacht

chts / nur einen Theil / essen. Dann wegen gegenwärtiger Wärme der nnen / ist des Mittags die Verdäuung besser / als zu Nacht.

Nota. Allhier liessen sich noch vielerley Ursachen beybringen / warum man die Mittags-Mahlzeit vor der Abend-Mahlzeit erwählen / und also zu Mittags sich reichlicher tractiren lassen solle; weil aber solches zu unserm Vorhaben nicht dienlich / und wir uns der Kürtze hierinn zu befleissen gesinnet / auch einer gantz andern Meinung seynd / setzen demnach /

Daß ein vollkommenes Abendmal besser und heilsamer / als ttagsmal seye / nachfolgende Ursachen:

1. Weil die herbeynahende Kälte der Nacht die natürliche Wärme im Menschlichen Cörper treibt / dardurch also nothwendig die innerliche ärme verstärcket / und also das Essen besser kan vertragen werden / und ist inen Zweiffel zu stellen / daß die Nächtliche Kälte nicht eben so viel verten könne / als die Kälte des Winters / da dann der Magen des Winters Frühlings am wärmsten / und also geschickter und bequemer die Speisen erdäuen; dann je kälter die Zeit und der Ort / je wärmer die innerliche ürliche Hitze ist.

2. Auf das Nacht-Essen folget der Schlaff / welcher der Verdäuung ann ebenmässig behülfflich ist / weil in dem Schlaff das Blut zu den inchen Gliedern hinein fliesset. Wann demnach das Blut / und zugleich die ürliche Wärme / durch den Schlaff sich zu den innerlichen begiebt / so muß hwendig daraus folgen / daß die Speisen desto ehe verkochet werden. gleichem / so nutzet die Arbeit den Gliedern / die Speise und der Schlaff r dem Ingeweide.

3. Den dritten Beweiß / daß die Nacht-Mahlzeit besser als zu Mits seyn solle / nehmen wir nach der Alten Regel / als welche das Nacht-dem ttagsmahl vorgezogen / und befohlen / **daß man mehr Speise soll zu nehmen des Nachts** / wegen Versammlung der Wärme in den inneren Gliedern / welche aus dem Schlaff und der Nacht sich vermehret hat / m in dem Schlaff die Hitze hinein getrieben / den Leib erwärmet / da es doch dem Tage das Widerspiel ist; Hingegen der jenige / so wachet / ist wärmer h den äusserlichen / aber kälter in den innerlichen Gliedern.

Nota. Es solle aber das Nacht-Essen mässig / und solcher Gestalten verrichtet werden / daß man sich auf selbiges nicht alsobalden schlaffen lege.

7. **Nach der Natur** und Beschaffenheit des Unterscheids bey den nschen / hat man hierbey zu wissen / daß alle vorgeschriebene Regeln der sundheit / und Vermeidung derer Schädlichkeiten / solcher Gestalten

müssen in Acht genommen werden / je nachdeme es die Complexion, Gewonheit / Alter / Kranckheiten / und andere zufänige Ursachen und Umst de solches erfordern / verwerffen oder zulassen wollen. Als zum Exempel / den jenigen / so von Natur keinen Käß essen / keinen Wein / noch Bier trinck keine Milchspeisen / Brod / Fleisch / oder anders Gemüß geniessen könn muß man sich in solchem Fall nach der Natur des Menschen / sowol mit Speisen / als nach der Zeit und Gewonheit solcher Personen richten.

8. **Nach Gelegenheit des Orts** / der Landschafft Wohnung / eben Land / an Flüssen / oder dem Gebürg / findet man auch einen Unterscheid Speisen / sowol in den Früchten / Kräutern / als dem Fleisch und Gewonh des Orts.

Wann wir aber in der gantzen Beschreibung und Unterricht einer zie lich bestellten Haushaltung unsers Meyerhofes dahin gesehen / daß es auf Mitte unsers Vatterlandes / des Rhein-Mayn-Donau- und Elbstro gerichtet / daß der sorgfältige Hausvatter damit contentiret werden mög als lassen wir solches bey besagtem bewenden / und setzen zum Uberfluß in nere und in specie, wegen Verhaltung im Essen und Trincken / einem jed dieses Orts nachfolgende Regeln:

1. **Daß man sich nimmer satt esse.**
2. **Die Vielfältigkeiten der Speisen vermeide.**
3. **Uber Tisch nicht viel rede.**
4. **Nicht für voriger Verdäuung der Speise wiederum esse.**
5. **Die Speisen im Munde wol zerkäue** / und nicht zu geschwi auf einander in den Mund schiebe.
6. **Die warmen für den kalten Speisen erwähle.**
7. **Im Winter der groben und dicken Speisen am meisten si befleissige.**
8. **Der Speisen sollen allezeit noch einmal so viel seyn / als d Getränckes.** Das Brod anderthalb Eyer groß / dreymal so viel / als des F sches / und viermal so viel / als der Fische / Krauts / und andern Zugemüß.
9. **Nicht viel Brühe noch Suppen** / damit die Speisen nicht Magen schwimmen / den Appetit benehmen / und einen Uberfluß von Feu tigkeiten gebähren / aus welchem hernach unterschiedliche Kranckheiten folgen.
10. Weilen alle vorgeschriebene Regeln nicht wol vollkommen könn gehalten werden / also daß man darinn nicht etwan einen Fehler oder Irthu begehe / so solle man sich zum wenigsten unterstehen / das Böse / so man sich genommen / mit einem andern / so demselbigen entgegen / wiederum corrigiren und zu verbessern.

9. Ne

9. Wie man sich nach dem Essen verhalten solle; wann man der esundheit pflegen will / so solle man nach allen und jeden Mahlzeiten etwas n stopffenden oder ein- und zusammenziehenden Sachen zur Hand suchen d gebrauchen / und nach demselbigen entweder gar nichts / oder doch so we- immer müglich / trincken.

Stopffende Sachen / nach der Mahlzeit / seynd Birn / Mespeln / Quit- / ein wenig Käß (etliche nehmen auch ein wenig frisch Wasser) welche den agenschlund fein zuschliessen / dardurch die natürliche Wärme in demselbi- nicht allein beysammen behalten / sondern auch vermehret und gestärcket / d also das Aufsteigen der Dünste in das Haupt verhindert werden.

Man kan auch Quitten-Latwerge / ein wenig überzogenen Coriander / d dergleichen gebrauchen; darbey ferner in Acht nehmen / daß man auf Essen sich nicht alsobalden wieder nider setzen / viel weniger schlaffen noch en solle / wie oben bereits umständig darvon erinnert worden.

Das Gesind / Taglöhner / und andere dergleichen arbeitsame Leute un- Meyerhofes / haben vorbesagter massen ein jedes an seinem Ort ihr Amt Verrichtungen / was dieselbige sowol vor / als nach dem Essen thun sol- / genugsame Nachricht. Es seynd aber die Gesundheits-Regeln / wie auch / sonsten zur Artzney nachfolgend gehörig / nur dem Principalen / wie auch Hausvatter und der Haußmutter zur Nachricht hierbey gesetzt zu wer- / für nöthig erachtet worden.

VI. Vom Stuhlgang und Auslärung des Leibes.

Wiewol jedermänniglich bekannt ist / daß durch den Gebrauch der täg- en Speisen / vornemlich aber / wañ dieselbige überflüssig zu sich genommen rden / viel Unrath und Uberfluß in dem Menschlichen Cörper sich versam- dardurch der gröste und meiste Theil durch die Bewegungen und Arbeit ehret / das übrige aber durch die Kunst der Artzney ausgetrieben und hin- geführet werden muß.

Es ist aber solcher Uberfluß und Unrath nicht einerley / sondern unter- dlicher Natur und Art / je nach dem Unterscheid des Orts / in welchem er springt; als da seynd / der Speichel / Rotz / Schweiß / Harn / Stuhlgang / andere Unreinigkeiten des Leibes / welche / wann sie etwan über die Ge- r in dem Leibe verharren / viel und mancherley Kranckheiten / als Fieber / hmertzen / innerliche Geschwähr / und dergleichen verursachen. Dannen- man desto mehr Ursach hat / sie mit allem Fleiß aus dem Leib zu verweisen: mal alle Gebrechen / so aus einem Uberfluß entstanden / eine Auslärung Ausführung erfordern.

Es hat aber die übermässige Auslärung diese böse Eigenschafft / Natur / daß sie die natürliche Wärme / zusamt den Geistern / resolviret / löset und zertrennet: darauf dann / etwan nach Abgang der Kräffte / und der Magen gantz leer / die hinfallende Seuche erfolget.

Solle sich demnach ein jeder befleissigen / **daß er seinen Harn und Stuhlgang des Tages zweymal** / nemlich / am Morgen und Abe oder zum wenigsten einmal von sich lasse.

Da aber je vonnöthen / den Leib immerdar offen zu erhalten / so wird im Podagra / Stein und Lendenwehe am allermeisten erfordert: und da ches von Natur nicht seyn kan / muß und solle dieses / durch Hülffe der gen nen Clystier von Oel / oder mit Stuhlzäpfflein von Honig / Saltz / Bu oder Saiffen geschehen / und also dardurch der Stuhlgang befördert und reitzet werden; dann sonsten dem Haupt nicht allein / sondern dem gan Leib die gröste Ungelegenheiten verursachet werden; welches dann auch dem Harn und Urin zu verstehen ist.

Nota. Wie man in ein und andern Fällen / so aus dem Stuhlgang Urin entspringen / ferner sich verhalten / Hülff und Mi haben möge / werden wir nachgehends in folgender Artz an seinem Ort Bericht und Anleitung thun.

VII. Vom Baden.

Es ist das Baden viel und mancherley / vornemlich aber werden Bäder (1.) durch Menschliche Hülff und Kunst / (2.) von der Natur p pariret und zugerichtet.

(1.) Wie die Bäder durch Menschliche Hülffe und Kunst / so wo den gesunden als krancken Leibern / zuzurichten seyen; Ingleichem (2.) vielerley Bäder von der Natur aus der Erden entspringen / wo dieselbige zutreffen / auch in allerhand Gebrechlichkeiten dem Menschlichen Leibe n lich und dienlich seyn können / ist unser Vorhaben hierinn gantz nicht / selb zu beschreiben; bevorab solche in unserm geliebten Teutschland genugs bekannt / und durch erfahrne Medicos umständig beschrieben worden. A unserm Meyerhofe aber wollen wir nur von dem allgemeinen Bad / und man sich darbey zu verhalten habe / etwas weniges melden.

Das Baden an und vor sich selbsten ist sonderlich nöthig / wo man Leib mit vielem Arbeiten / durch Staub / Schweiß / und anderer unrei Materi besudelt / und dannenhero denselbigen zu säubern / solches richten muß. Man hat aber bey dem Baden nachfolgendes in Ach nehmen:

I.

I. Die Zeit des Badens / wann daſſelbige ſchädlich oder gut ſeye?
II. Wie lang man baden ſolle.
III. Was nach dem Bad zu thun ſeye.
IV. Von der Nutzbarkeit des Badens.
V. Vom Haupt-waſchen.
VI. Vom Fußbad.

I. **Die Zeit des Badens** betreffend / ſo iſt zu wiſſen / daß zwar / ſo offt der Leib verunreiniget und beſudelt wird / derſelbige eine Säuberung erfordere / ſolle jedoch / deſſen ohnerachtet / das Baden / wo müglich / alles nach Ordnung der Natur und der Zeit / auf nachfolgende Weiſe geſchehen: nemlich:

1. **Gut Baden.**

Wann der Mond im Wider ♈ / Löwen ♌ / und Schützen ♐.
Ingleichem im Krebs ♋ / Fiſch ♓ / Scorpion ♏ / Waſſermann ♒ / und Zwilling ♊ iſt; dann da ſeynd die Schweißlöchlein offen.
Wegen Säuberung des Leibes iſt auch gut baden / wann der Mond in der Waag ♎ oder Fiſchen ♓ iſt / mit ☌ oder △☿.

2. **Nicht gut Badn.**

Wann der Mond im Steinbock ♑ / Stier ♉ und Jungfrau ♍ laufft. Dann dieſer Zeit ſeyd die Pori und Schweißlöcher verſchloſſen.

II. **Wie lang man baden ſolle**, ſo iſt zu wiſſen / daß / nachdeme der Leib genugſam gereiniget und gewaſchen / ſo ſolle man nicht zu lang in dem Bade verharren / dieweil es nemlich die Kräfften reſolviret / den Verſtand verwirret / einen Eckel und Erbrechen erwecket / und dardurch die Ohnmacht verurſachet werden.

III. **Nach dem Baden** ſolle man / bevorab zu Winterszeit / nicht alsbald in die kalte Lufft gehen / ſondern zuvor in einer warmen Stuben ſich mit warmen Leinen Tüchern wol trücknen und abreiben / die Nägel an Händen und Füſſen reinigen und abſchneiden / die Hände und das Angeſicht mit warmen weiſſen Wein / darinn Salbey geſotten / fein ſauber abwaſchen und trücknen.

IV. **Das Bad von laulichtem Waſſer** / und etlichen guten wolriechenden Kräutern / als da ſeynd Camillen / Poley / Beymenten / und dergleichen gemacht / **hat dieſe Nutzbarkeiten** / daß daſſelbige erwärmet und erleuchtet; benimmt die Müdigkeiten; löſet auf / und vertheilet die Uberfluſſung; lindert den Schmertzen; erweichet / macht dick und grob; eröffnet die Schweißlöchlein der Haut; zeucht die Nahrung zu den Gliedern; erleuchtet den gantzen Leib; bringt einen guten und erwünſchten Appetit;

macht

macht alle grobe und dicke Feuchtigkeiten dünn; vertheilet die Bläste dert die Schmertzen; befördert den Schlaff; stillet den Bauch.

Es ist aber das Baden den Kindern und alten Leuten **vor dem B** sehr bequem/ dieweil es die Nahrung zu den Gliedern zeucht/ wie oben g worden; dieselbige stärcket/ allen ihren Uberfluß zertheilet/ und aus Leibe verweiset. Und dieweil die Feuchtigkeiten der alten Leute fast ve tzen seynd/ so werden sie durch solche Bäder sehr fein temperiret un mildert.

Das Baden ist aber hingegen den feisten Leuten schädlich/ diew nemlich ihre Feuchtigkeiten gleichsam zerlässet und fliessend macht; w wann sie sich an einen besondern Ort des Leibs begeben/ daselbsten Apostem oder innerlich Geschwär verursachen.

Gleichwie nun in allen Sachen der mittelmässige Gebrauch der also solle diese Regel ebenmässig bey dem Baden/ die Zeit/ Ort und Sc rung des Menschlichen Leibes in Acht genommen werden/ und diß nac gemeinen Reimen:

Gleichwie die Buhlschafft/ Wein und Bad/
des Menschen Leib sehr leichtlich schad:
Also kan Buhlschafft/ Bad und Wein
dem Leben offt sehr nützlich seyn.

V. **Das Haupt zu waschen**/ und was darbey in Acht zu nehmen ben wir oben bereits ausführlich/ in der II. Abtheilung dieser Class/ um dige Anweisung gethan/ setzen demnach noch übriges:

VI. Vom **Fußbad**/ daß selbiges geschehen solle mit einem nicht heissem Wasser/ worein eine Handvoll Saltz geworffen/ und etliche gl de Kohlen abgelöschet worden.

Etliche nehmen auch Rosen/ und ein wenig Saltz mit Laugen gek

VIII. Vom Schrepffen.

Ob zwar **das Schrepffen**/ oder wie es an etlichen Orten gen wird/ **das Köpffeln**/ von vielen verworffen/ und zur Unterhaltung de sundheit des Menschen nicht für nöthig erachtet wird/ unterdessen abe in gantz Teutschland/ insonderheit wo man viel Bier trincket/ solche gemein/ und solche Gewonheit sich gleichsam in eine andere Natur ver delt; als seynd wir hierinn nicht gesinnt/ dieses oder jenes zu dispu wollens derowegen nicht am allermeisten loben/ noch auch/ nach Besch heit der Sachen/ gantz und gar verwerffen.

Bey dem Schrepffen aber hat man kürtzlich in Acht zu nehmen:

I. Die Zeit im Jahr.
II. Das Alter.
III. Wie und wo man ſchrepffen ſolle?
IV. Den Nutzen deſſelbigen.

I. Betreffend die Zeit / ſo ſolle man vor allen Dingen mercken / daß Glied mit der Flitte gehauen werde / welches der Mond innen hat / b: / oder durchlaufft; Dann der Mond damals dieſes Glied am meiſten / mehr / als andere / befeuchtet / aus welcher Feuchtigkeit leichtlich eine Fäu: / Geſchwulſt / oder anders Unheil / entſtehen kan. Als zum Exempel: l der Wider ♈. das Haupt begreiffet / ſo ſolle man im Wider weder Ader n / noch ſchrepffen / und alſo folgends durch alle zwölff Himmliſche Zei: / nemlich:

Der Stier ♉. hat den Halß innen.
Die Zwillinge ♊. die Schultern / Arme und Hände.
Der Krebs ♋. die Lungen / Magen und Miltz.
Der Löw ♌. das Hertz / und den Rucken.
Die Jungfrau ♍. den Bauch / Eingeweide / oder Gedärme.
Die Waag ♎. die Nieren und Blaſe.
Der Scorpion ♏. die Schaam.
Der Schütz ♐. die Hüffte.
Der Steinbock ♑. die Knieſchneiben.
Der Waſſermann ♒. die Schienbeine.
Die Fiſche ♓. die Füſſe.

Wann aber ein Glied vor allen andern ſoll geſtärcket werden / als eine rgicht- oder Schwindſucht ſich begeben möchte / ſoll es billich nach dem Lauff Mondes im deputirten Zeichen deſſelbigen Gliedes verrichtet werden.

Aus den Planeten hat
Saturnus ♄. das Miltz.
Jupiter ♃. die Leber.
Mars ♂. die Galle.
Sol ☉. das Hertz.
Venus ♀. die Nieren.
Mercurius ☿. die Lunge.
Luna ☽. das Hirn.

Im ♉. ♍. und ♑. als kalt- und trockenen Zeichen / werden die Schweiß: her zugeſchloſſen / und ſolche Artzney unnöthig gebraucht.

In den Zwillingen ♊. und Löwen ♌. aber ſolle man gar nicht ſchrepffen.

In den Hunds-Tagen ſolle man gleichfalls das Schrepffen / es erfordere es dann die höchſte Noth / unterwegen laſſen.

II. Das Alter der Perſonen betreffend / kan allhier nichts gewiſſes geſetzet werden; Weil / wie oben geſagt worden / man ſich nach jedes Gewonheit und Gelegenheit richten muß. Zum Uberfluß hat man nachfolgendes zu wiſſen:

1. Junge Leute / ſo über zwölff Jahr alt ſeyn / ſollen ſchrepffen nach dem Neumond.
2. Perſonen / ſo über 24. Jahr alt / nach dem erſten Viertel.
3. Wer über 36. Jahr / nach dem Vollmond.
4. Alte Leute über 48. Jahr / nach dem letzten Viertel.

Nach der Complexion des Menſchen ſollen ſchrepffen:

1. Die Sanguinei oder Blut-reichen in den irrdiſchen Zeichen / nemlich / im Stier ♉. Jungfrau ♍. und Steinbock ♑. mit guten Aſpecten.
2. Die Cholerici in den waſſerigen Zeichen / als Krebs ♋. Scorpion ♏. und Fiſche ♓.
3. Die Phlegmatici in feurigen Zeichen / als im Wider ♈. Löwen ♌. und Schützen ♐.
4. Die Melancholici in lufftigen Zeichen / als in den Zwillingen ♊. Waag ♎. und Waſſermann ♒.

III. Wie / und wo man ſchrepffen ſolle?

Im Schrepffen ſolle man vermeiden:
Die Fiſche ♓. an den Füſſen.
Den Waſſermann ♒. an den Waden.
Den Löwen ♌. am Rucken.
Die Zwillinge ♊. auf den Armen und Händen.

Im Zahn-Wehe ſolle man nicht ſchrepffen:
In der Waag ♎.
Im Steinbock ♑. und
Im Waſſermann ♒.

Hingegen im Zahn-Wehe ſolle man erwählen zu ſchrepffen:
Den Schützen ♐. und
Den Wider ♈.

Fundamentell ſolle man ſetzen in hitzigen Zeichen / als:
Dem Wider ♈.
Den Löwen ♌. und
Den Schützen ♐.
So wird ihre Würckung am meiſten verſpühret.

Reibu

Reibungen erfordern lüfftige Zeichen/ als:
Die Zwillinge ♊.
Die Waag ♎.
Den Wassermann ♒.
In welchen die Materia/ so zwischen Haut und Fleisch ist/ leichtlich evaporiret.

Nota. Wann einem Menschen/ in Gebrauchung des Schrepffens/ ein Zeichen des Himmels übel zuschläget/ so ist es eine Anzeigung/ daß/ zur Zeit seiner Geburt/ solche Zeichen von bösen Planeten verletzet gewesen; Derowegen soll er solches meiden/ und ein anders bequemers Zeichen erwählen.

Wann man grossen Schmertzen hat/ so sich aus Blästen und Grimmen ibe erheben / so solle man einen grossen wol-erhitzten Laß-Kopff über den el setzen/ und solches offt erneuen; Dann dieses ist eine geschwinde Hülf- nd ziehet die Winde wunderbarlicher Weise aus. Und dieses solle man also brauchen im erharteten Miltz/ und andern Orten.

Es ist auch bey dem Schrepffen noch ferner zu mercken/ daß man die Laß- ffe nicht ehe gebrauchen solle/ es seye dann der Leib zuvor wol gereiniget: ann so ziehen sie die Feuchtigkeit/ so tieff in der Haut/ und anderswo im ſtecken/ herfür.

Man solle die Laß-Köpffe auch nicht an den Ort setzen/ da der Mangel ist/ ern darneben/ oder daselbsten herum/ damit sich die Materi zertheile/ und rs wohin gezogen werde. Als zum Exempel: Einem Weibe / so zu viel se hat / solle man die Köpffe an die Brüste setzen. Im übrigen Nasen- ten / auf den Nabel / oder darüber / und also in allen andern Gebrechen egen in den Gegen-Sätzen/ und auf die Adern/ so sich mit ihrem Ursprung leichen. Als wann man den Weibern ihre Blume befördern will/ sollen aß-Köpffe oberhalb der Schaam angesetzet werden.

In flüssigen Augen auf das Genick.

ota. Dieses alles aber ist ohne Oeffnung der Haut/ nur vom Ansetzen der Köpffe/ zu verstehen.

Wann die Arme schwermüthig seynd/ so setzet man die Schrepff-Köpffe uf. Wo man des gantzen Leibes halben schrepffen will / setzet man die repff-Köpffe an die untere Theile des Leibes.

Wann man sie aber nur zu einem gewissen Glied nutzen will/ so setzet man n einen gewissen Theil/ wo man sie brauchet.

V. Den Nutzen des Schrepffens/ und Aufsetzung der Laß-Köpffe an- ngend; So ist solches sonderlich gut/ nicht allein in denjenigen Sachen/ ir allhier in der III. Abtheilung hier zugegen / als in dem Grimmen und

Blästen der Leibe/ Zertheilung der Flüsse/ in dem Nasen-Bluten/ in Bes
rung der Weiblichen Blumen/ flüssigen Augen/ Schwermüthigkeit de
man beschrieben; Sondern auch zu unzählig-vielen andern Zuständer
Leibes heilsam und bequem.

IX. Vom Aderlassen.

Weil das Aderlassen fast jederman gemein / da dann zum Theil
etlichen aus Gewonheit / wie auch andern Theils in der Noth und zufäll
Schwachheiten des Menschlichen Cörpers solches verrichtet wird; Als wo
wir selbiges nicht disputiren/ ob es jederzeit nützlich und gut/ auch ohne ge
Ursachen also nothwendig geschehen müsse/ oder nicht. Befehlen derowe
solches den Aertzten/ setzen aber zur Nachricht / dem Hauß-Vatter und
Hauß-Mutter/ folgenden Unterricht; Hat man derowegen zu wissen:

I. Die Ursach des Aderlassens.
II. Das Alter und Complexion des Menschen.
III. Die Zeit.
IV. Was vor der Aderläß zu thun.
V. Wie/ und wie viel man Blut lassen solle?
VI. An welchem Glied man lassen solle.
VII. Was nach der Aderläß zu thun.
VIII. Vom Nutzen der Aderläß.
IX. Wie man aus dem gelassenen Blut urtheilen solle.

I. Die Ursachen des Aderlassens anbelangend/ so könten derselbi
sehr vielerley beygebracht werden; Wir setzen aber / wegen beliebter Kü
nur etliche wenige nachfolgende:

1. Wann der Mensch zu viel überflüssiges Geblüt hat/ und solches d
Leib vielerley Beschwerden bringen will.

2. Wann aus dem übrigen Geblüt Kranckheiten entstanden.

3. Wann das Geblüt verunreiniget/ daraus hitzige Kranckheit/ Fie
hitzige brennende Geschwär/ Jucken oder Kratzen erfolget.

4. Daß man die Feuchtigkeiten / und andere Humores, von dem
oder der Stelle / wo sie sich setzen wolken / abziehe / und anders wohin
wöhne.

5. Daß man einen Theil der bösen Materi hinweg lasse / damit die g
Natur anderer Seits solche überwinden möge. Und dergleichen mehr.

II. Von dem Alter und Complexion derjenigen / so zur Ader la
wollen hat man kürtzlich Unterricht:

1. Was das Alter anbelanget/ so hat die Noth kein Gesetz / insgen
aber sollen die jenige/ so unter siebenzehen Jahr seynd/ nicht zur Ader lassen.

2. Etl

2. Etliche vermeinen/ man solle nach 50. 60. oder 70. Jahren die Aderß bleiben lassen.

3. Weiber/ so erst neulich ihre Zeit gehabt/ oder noch haben/ sollen das derlassen ebenmässig vermeiden.

4. Wer über 40 Jahr alt ist/ solle die Haupt-Ader/ ohne sonderbare Noth/ nicht lassen.

5. Nach 50. Jahren solle man die Median-Ader nicht mehr öffnen.

6. Nach 60. Jahren das Blut spahren.

2. Die Complexion des Menschen wird ins gemein auf viererley Weise unterschieden/ als da ist:

I. Die Sanguinische
II. Die Cholerische
III. Die Phlegmatische
IV. Die Melancholische
} Complexion.

Diese viererley Complexiones des Menschen werden von viererley Eigenschafften zusammen gesetzet/ so sich den vier Elementen vergleichen/ welchen der Mensch unterworffen ist. Als:

I. Die Sanguinische Complexion ist warm und feucht/ gleichet der Lufft/ und dem Frühling.

Diese Complexion wird nachfolgender Gestalt an den Personen erkennet:

1. So seynd dieselbige Blut-reich und feist/ solcher Gestalt/ wann der Fleisch-reiche Leib/ ohne viele Fettigkeit/ warm und feucht/ als mit vielem Blut begabt/ oder Blut-reich ist.

2. Die jenige/ so Blut-reich/ seynd gemeiniglich frölich und lustig/ hören oder erzehlen gerne selbsten lustige Historien/ oder Gedichte/ muntern andere zur Frölichkeit auf/ und seynd eines aufrichtigen Gemütes.

3. Die jenigen/ so sich über neue Sachen/ lustige Fabeln und Gedichte erfreuen.

4. Welche den Fleischlichen Begierden/ wegen Menge des Saamens/ viel ergeben und nachhängen.

5. Ingleichem werden für Blut-reich geschätzet die jenige/ so durch Mahlzeiten und Gastereyen erfreuet/ dem guten Wein/ und besten Speisen nachtrachten.

6. Ebenmässig die/ so gerne lachen/ und eine schöne/ helle/ und blühende Farbe haben.

7. Item/ die jederzeit eines frölichen Angesichts/ schöner Farbe/ und wolgestalten Leibes seynd.

8. Seynd fähig/ allerhand lustige/ nützliche und taugliche Künste zu lernen/ eines grossen Verstandes/ und guter Vernunfft.

9. Werden nicht leichtlich zornig; Dann die viele Feuchtigkeit des Blutes unterdrucket die Begierde der Gall/ die sonsten eine Ursache des Zorns ist.

10. Blut-reiche Menschen seynd auch ins gemein freygebig und gu hertzig/ und im geringsten nicht geitzig.

11. Die jenigen/ so eine rothe Farbe haben/ seynd gleichfalls Blutreic Dann die Feuchtigkeit des Blutes theilet der Haut die Farbe mit.

12. Endlich seynd auch dieser Complexion die jenigen/ so gerne allerha liebliche Music und Säitenspiele hören; Und ferner:

13. Die jenigen/ so starck von Leib und keck seynd; Dann solches ko von der Hitze des Blutes her.

II. Die **Cholerische** Complexion ist heiß und trocken/ gleichet dem Feu und dem **Sommer**.

Diese Complexion wird bey den Menschen erkennet auf nachfolge Art und Weise:

1. Erstlich/ die jenigen/ welche solcher Complexion zugethan/ seynd Verrichtung ihrer Sachen gar behend/ und dieses thun sie gantz unbesonn und unbedachtsam mit einer Ungestümmigkeit.

2. Seynd Ehrgeitzig/ und übermüthig.

3. Haben einen guten Verstand/ und begreiffen leichtlich eine Sache

4. Mögen viel essen/ und können die Speisen leichtlich vertragen.

5. Wachsen groß auf von Leibe.

6. Seynd starck und keck/ suchen derowegen bald eine Schmach rächen.

7. Seynd gutthätig und freygebig/ insonderheit gegen dem jenigen/ v welchem sie hoffen Ehre zu erlangen.

8. Trachten jederzeit nach hohen Ehren.

9. Seynd rauch und haarig am Leibe.

10. Item/ arglistig und betrüglich.

11. Gähzornig/ wegen überflüssiger Hitz/ und Bewegung der Gall.

12. Seynd dünn und mager/ auch wegen der überflüssigen Hitze.

13. Haben eine bleiche und gelbe Farbe.

III. Die **phlegmatische** Complexion ist kalt und feucht/ gleichet d **Wasser** und **Winter**.

Derselben Kenn-Zeichen seynd nachfolgende:

1. Seynd schwach und krafftloß.

2. Feist und aufgeblasen wegen der Kälte und Feuchtigkeit.

3. Sel

3. Seynd zum Müſſiggang geneiget.
4. Seynd ſchläfferig/ wegen der Kälte und Feuchte des Hirns.
5. Eines langſamen und geringen Verſtandes.
6. Seynd langſam und ſchläfferig im Gehen.
7. Speyen ſtätig aus/ und ſeynd bleich im Geſicht.

IV. Die Melancholiſche Complexion iſt kalt und trocken/ vergleichet ſich der Erden/ und dem Herbſt.

Die Kenn-Zeichen derſelbigen ſeynd nachfolgende:

1. Dieſe haben böſe Sitten / wünſchen ſich offt den Tod / und fallen in Verzweifflung.
2. Seynd traurig und argwöhniſch / daß man ihnen nach dem Leben ſtrebe.
3. Reden viel.
4. Begreiffen leichtlich allerley Künſte / und ſeynd tauglich zum ſtudiren.
5. Haben einen kurtzen Schlaff.
6. Seynd ſtandhafftig in ihren Sachen / und was ſie ſich einmal vornehmen/ ſtehen ſie nicht bald darvon ab.
7. Seynd allezeit furchtſam.
8. Seynd neidiſch/ geitzig/ und haben ein braun-ſchwartzlichtes Blut.

III. Die Zeit des Aderlaſſens betreffend; So ſollen zur Ader laſſen/ nach vorher-beſchriebenen vier Complexionen.

I. Die Sanguiniſchen und jungen Leute / ſo über 14. Jahr alt ſeynd/ im Neuen Liecht ☉. biß zum Erſten Viertel ☽. Wann der Mond ohngefehr in der ♍. Jungfrau allenthalben / auſſerhalb des Bauches / und Gedärmen.

II. Die Choleriſche / als Jung und Mannbare / ſo über 25. Jahr/ im Erſten Viertel ☽ biß zum Vollmond ☍. Nach dem Mond/ wann derſelbige iſt im Krebs ♋. Scorpion ♏. und Fiſchen ♓. Auſſerhalb der Bruſt/ Magen/ Leber/ Nieren/ Seiten/ der Blaſen/ und der Füſſe.

III. Die Phlegmatici, die alten Leute/ ſo über 49. biß 60. Jahr/ nach dem letzten Viertel ☾. Wann der Mond iſt in der Waag ♎ und Waſſermann ♒. auſſerhalb der Lenden und Schienbeine.

IV. Die Melancholici, als da ſeynd die Alten Mannbaren/ ſo über 60. Jahr / nach dem Vollmond ☍. biß zu dem Letzten Viertel ☾. Wann der Mond iſt im Wider ♈. und Schützen ♐. auſſerhalb der Zähne/ Augen/ Haupt und Hüffte.

1. Ferner ſolle man die Aderläſſe anſtellen nach dem Lauff der Son-

nen ☉ und Jupiters ♃. selbigen nach kan man auch den Mond betrac
jedoch zufälliger Weise.

2. In allzugrosser Hitze oder Kälte der Zeit solle man keine Adern öff
Dann damals die Natur mehr zu stärcken/ als zu schwächen/ welche Sc
chung/ durch Entziehung des Geblütes/ und durch Benehmung der lebh
Geister daselbsten verursachet wird.

3. Zur Ader sollen lassen diejenigen Leute/ von 14. biß auf das 60.
und wo es die Natur erfordert / und die Kräffte des Leibes außstehen m
können der Aderläß sich gebrauchen/ auch ältere und jüngere Leute; Dan
nicht auf das Alter/ sondern auf die Leibes-Kräfften zu sehen ist.

4. In gemeiner Uberfüllung des Geblütes ist wenig daran gelegen/
für eine Ader geöffnet werde/ weil alles Blut aus der Leber durch die Hol
in den Leib außgetheilet wird.

5. Ins gemein seynd die Lässen gut bey diesen Aspecten ✶/ △☉
♄. ♂/ ✶/ △☉. und ♃. ✶/ △☉. und ♂. ✶/ △♄. und ♃. ✶/ △♃. un
✶/ △☉. und ☽. ☌/ ✶/ △♃. und ♀. ♂ ✶/ △♃. und ☿. ♂. ✶△♃. und ☽
und ♀. Wann die Sonn bey keinem bösen Fix-Stern lauffet.

6. Zu fliehen seynd diese Aspecten/ ♂/ □/ ☍♄☉. □/ ☍♃☉. ♂/ □/ ☍
♂/ □/ ☍♄♃. ♂/ □/ ☍♂♃. ♂/ □/ ☍☉☽. Wiewol die ♂ ☉☽. zu
wendung abscheulicher Kranckheit sonsten gebrauchet wird.

7. Es seynd auch zu vermeiden die bösen Fix-Sternen/ die mit der
nen ☉. entweder auf- oder untergehen/ oder mit derselben über die Mit
Lini schreiten.

Solche seynd nun das Haupt Medusæ, im 21. Grad des Stie
Das Aug des Stiers ♉. im 4. Grad der Zwillinge ♊. Die rechte Sch
Orionis im 24. Grad der Zwillinge ♊. Der Hercules im 18. Gra
Krebses ♋. Des Löwens ♌. Schwantz im 21. Grad der Jungfrau ♍.
Mittägige Schaale der Waag ♎. im 9. Grad des Scorpions ♏.
Scorpions Hertz im 4. Grad des Schützens ♐.

8. Es seynd aber die allerbesten Aderlässe/ wann die Sonne ge
ihrem eigenen ✶. und △. unverletzet: Item/ im ✶. und △. Horoscopi,
nach Beschaffenheit der Complexion im ✶ und △♄/ ✶. und △♃. ✶. und
Auch ✶. und △☽. nach den Nativitäten.

9. Nach obigen Complexionen sollen derowegen lassen:

I. Die Sanguinischen im ✶. und △☉☽.
II. Die Cholerischen im ✶. und △☉♄.
III. Die Phlegmatischen im ✶. und △☉♃.
IV. Die Melancholischen im ✶. und △☉♂.

10. Im Frühling und Sommer pfleget man gemeiniglich auf der rech-
n/ im Herbst und Winter aber auf der lincken Seiten zu lassen.

11. Vom 12.(22.) Julii/ biß zum 12.(22.) Augusti/ so lang die Sonne
im Löwen ☌. gehet/ solle man/ so viel müglich/ ausserhalb der höchsten
oth/ nicht zur Ader lassen.

12. Uber vorgesagtes/ sollen/ nach den vier Complexionen/ zur Ader
sen:

1. Die Sanguinischen/ wann die Sonne ☉. und Mond ☽. seynd im
dischen Zeichen im Stier ♉. Jungfrau ♍. und Steinbock ♑.

2. Die Cholerischen/ wann Sonn und Mond im wässerigen Zeichen/
im Krebs ♋. Scorpion ♏. und Fischen ♓.

3. Die Phlegmatischen/ wann Sonn und Mond im hitzigen Zeichen/
im Widder ♈ und Schützen ♐.

4. Die Melancholischen/ wann Sonn und Mond im lüfftigen Zeichen/
in der Waag ♎. und Wassermann ♒.

13. In andern Zeichen/ als im Stier ♉. Zwilling ♊. Löwen ♌. und
teinbock ♑. wann der Mond wird angetroffen/ solle man kein Blut lassen;
ann hierdurch Lähme/ Ohnmacht/ Husten/ Heisserkeit/ Hand-Zittern/
rägheit der Schenckel/ ja offtermals der gähe Tod verursacht werden kan:
s seyen dann gute Aspecten vorhanden.

14. Ausser der höchsten und unumgänglichen Noth solle keine Person in
m Abnehmen des Mondes einige Ader öffnen lassen/ sondern allezeit in dem
achsen und Zunehmen desselbigen/ will er anders des Nutzens/ der Gesund-
it und guter Ersprießlichkeit von demselbigen gewärtig seyn.

15. Es würde auch mancher sein Leben weiter mit guter Gesundheit in
n oder zehen Jahren länger hinaus führen/ wo er nicht so unverantwortlich
it seinem edelsten Schatz des Leibes/ dem Geblüt umgienge/ und dasselbige/
ne Noth und Gefahr/ herauß liesse/ und verschwendete.

16. Damit man/ zum Uberfluß/ ferner wissen möge/ auf welchen Tag
rch das gantze Jahr gut oder nicht gut zum Aderlassen seye? Setzen wir
chfolgende gemeine

Laß-Tafel.

Erstlich solle man anfangen/ wann das Neue Liecht ●. wird/ ist es Vor-
ittag/ so muß man an demselbigen Tag anfangen zu zehlen; Ist aber das
eue Liecht ●. Nachmittag/ so muß man den andern Tag anfangen/ und
rbey keiner Zeichen achten/ sie seyen gut oder böß.

Der 1. Tag/ nemlich ein ●. Liecht/ ist böß/ und verlieret man die Farbe
Gesicht.

2. Ist böß/ überkommt ein Fieber.
3. Ist böß/ fällt man in eine böse Kranckheit/ Krampff/ Tod.
4. Ist böß/ Kranckheit/ gähen Tod.
5. Ist böß/ verschwindet das Blut.
6. Ist gut lassen/ Wasser und Blut.
7. Ist böß/ wegen des Magens/ man verlieret den Appetit.
8. Ist ebenmässig böß dem Magen.
9. Ist böß/ man wird krätzig am gantzen Leib.
10. Ist böß/ überkommt ein flüssig Gesicht.
11. Ist gut/ macht Appetit zum Essen und Trincken.
12. Ist gut/ man wird geschickt am gantzen Leib.
13. Ist böß/ man verlieret den Appetit zum Essen und Trincken.
14. Ist böß/ eine Kranckheit.
15. Ist gut/ zu Essen und Trincken.
16. Ist gar böß/ und gefährlichste Tag in dem gantzen Jahr.
17. Ist gut/ und dienet zur Gesundheit durch das gantze Jahr.
18. Ist gut/ und gesund.
19. Ist böß/ und beforglich.
20. Ist böß/ Kranckheit zu besorgen.
21. Ist gut zu allen Dingen.
22. Ist gut/ und weichen die Kranckheiten.
23. Ist gut/ vertreibet die Kranckheiten/ und stärcket die Glieder.
24. Ist gut/ nimmet alle böse Dämpffe hinweg.
25. Ist gut/ schärffet den Verstand.
26. Ist sehr gut/ und ist man das gantze Jahr vom Schlag und Fieber befreyet.
27. Ist böß/ zu besorgen den gähen Tod.
28. Ist gar gut.
29. Ist böß.
30. Ist böß.

IV. **Vor der Aderläß** hat man folgendes in Acht zu nehmen.

1. Etliche Tage vor der Aderlässe solle man sich ring-dauiger Spe gebrauchen/ die ein gutes Blut machen/ damit das grobe und zähe Blut fl ger werde/ und bessers an die Statt komme.

2. Es ist auch nützlich und gut/ daß man zween oder drey Tage vorh bade/ auch etliche Trücklein vom Essig-Syrup einnehme/ und nicht an i Tage/ da man zur Ader lassen will.

3. Man solle nicht zur Ader lassen/ wann man erst vom Schlaff (gest

anden/ sondern zuvor eine Stund zwo oder drey hernach/ unterdessen sich wenig ergangen/ und ermuntert.

4. Vor der Aderläß solle man auch ein weich-gesotten Ey essen/ und einen uncken guten Wein darauf thun.

5. Die Ader solle man zuvor/ wann man will/ mit ein wenig Oel bestreichen/ und reiben/ damit das Blut erweichet/ und fliessend werde.

6. Das Glied/ daran man lassen will/ solle auch ziemlich mit warmen Händen gerieben werden/ damit die Feuchtigkeit desto zärter werde/ und leichter herauß zuführen.

Nota. So nach geschlagener Ader etwan das Blut sich nicht stillen lassen wolte/ so solle man Kupffer-Wasser auf ein eisernes Blech brennen/ darnach das Pulver auf die Wunde streuen/ dieses thut auch das Kupffer-Wasser-Oel.

Item/ so man ohnmächtig würde/ nimmt man ein Trünckle in guten Wein: So die Ader nach dem Lassen aufflaufft/ und geschwollen/ so siedet man Rauten in Oel/ und schläget es über.

V. **Wie viel man Blut lassen solle/** hat man ins gemein diese Regel: man lässet das Blut so lang gehen/ insonderheit wann dasselbige schwartz und dick ist/ biß daß es im Lauffen lauter/ röther und dünner wird.

2. Ob man viel oder wenig Blut lassen solle/ muß man sich nach der Kranckheit/ Gesundheit/ Alter/ Complexion, und andern Umständen/ so wol der Kranckheit/ als der Person/ richten.

3. Junge und gar alte Leute sollen nicht viel Blut von sich lassen; Dann die Jungen bedürffen ihr Blut zur Nahrung und Vermehrung. Die Alten sind an den Kräfften ohne das schwach/ und wann denselbigen das Blut entgehet/ so entgehet ihnen auch die Wärme/ darauf erfolget ihnen viel Phlegma, aus dieser entspringen viel Kranckheiten/ als der Schlag/ die Gichter/ Lähme/ und dergleichen.

4. Mittelmässige Leute von 30. biß 50. Jahren mögen ziemlich viel Blut lassen.

5. Im Frühling mag man doppelt so viel Blut weglassen/ als sonsten in den andern Zeiten des Jahrs nur einfach; Dann im Frühling nimmt das Blut im Menschen zum nächsten überhand.

VI. **An welchem Glied man lassen solle/** dienet folgender Unterricht:

1. Für das Haupt-Wehe/ wann dasselbige vornen ist/ so lässet man auf dem Daumen. Ist es aber hinten/ so lässet man hinter den Ohren.

2. Für das Zahn-Wehe/ solle man unter der Zungen lassen.

3. Für das Miltz- und Lungen-Wehe/ bey dem kleinen Finger.

4. Für die Enge der Brust/ die Median auf dem Arm.

5. Die Seiten-Wehe / am Rucken ob den Lenden.

6. Für das Knie-Wehe / Lenden oder Füſſe / ſo ſolle man laſſen auf groſſen Zähe.

7. Für tobendes Hirn- und Haupt-Wehe / ſo läſſet man an der Stir

8. Für den Fluß und Geſchwär der Augen / zu beyden Seiten die A an den Schläffen; Für die Flüſſe und für das Augen-Wehe / die Ader den Augen-Winckeln.

9. Für Ohren-Wehe und Thränen der Augen / die drey Adern / ſo hi den Ohren ſtehen.

10. Für das Singen der Ohren / die zwey Aederlein in denſelbigen.

11. Für den Grind des Hauptes / und Geſchwulſt des Antlitzes / auf Naſe eine Ader / dieſe iſt zum Haupt und Augen gut. Und für die Geſchw des Geſichtes / zwo Adern an den Leffzen im Mund.

12. Für Zahn-Wehe und Haupt-Flüſſe / unter der Zungen die zwo Ad

13. Für Taubheit und Hirn-Flüſſe / die Adern hinten an dem Haupt

14. Für die Geſchwulſt der Backen / der Zähne und Kählen / am H zwo Adern.

15. Für die Geſchwulſt des Hertzens / eine Ader unter den Knien.

16. Für das Hirn- und Magen-Wehe / die Median auf den Armen.

17. Für den Krampff und das Grimmen / zwo Adern am Elenbogen.

18. Für das Miltz / Leber / und Zittern der Hände / die Leber-Ader an dem Arm.

19. Für die Bleiche des Angeſichtes / zwo Adern zwiſchen dem Zeig Finger / und dem Daumen.

20. Für die Geſchwulſt des Miltzes / zwo Adern an den Knien.

21. Für die Geſchwär / zwo Adern an den Knien.

22. Für die Waſſerſucht und Geſchwulſt / an dem Schienbein z Adern.

23. Für Augen-Wehe und Blattern im Geſicht / zwo Adern auf der gr ſen Zehen.

24. Für die fallende Sucht / zwo Adern auf der kleinen Zehen.

25. Für das Grieß / zwo Adern unter den Knotten innerhalb Füſſen.

26. Für Hüfft-Nieren-Wehe und Geſchwulſt des Gemächts / zwo Ad unter den Knotten auſſerhalb des Fuſſes.

27. Kein Weibes-Bild ſolle auf dem Arm laſſen / es ſeye dann vierze Tage über dero natürlichen Reinigung verfloſſen.

28. Will eine Weibes-Perſon ihre Zeit befördern / ſo ſolle ſie einen / z oder drey Tage vorher auf dem Fuß zur Ader laſſen; Auf dieſe Weiſe wird

Aderläß sehr nützlich und gut seyn. Kan man aber auch bey diesen Punen den wachsenden Mond auch zugleich darbey haben / so ist es desto besser d erwünschter zu guter Gesundheit.

29. Die Aderläſſen auf Händen und Füſſen aber besagter massen angelet/ seynd die allernützlichste/ gesundeste/ und weit/ weit vorzuziehen denen/ auf den Armen angestellet werden.

30. In der Läſſe/ zur Fortsetzung der Gesundheit / auf den Armen / kan n außschlieſſen den Lauff des Mondes ☽. in den Zwillingen ♊. weil dieselbe über Hände und Arme zu gebieten haben.

31. Im Nieren-Schmertzen/ pfleget man die Frau- oder Rosen-Ader zu lagen/ am Schenckel/ neben dem innern Knotten/ da dann zu vermeiden der ond ☽. in den Fischen ♓.

32. Gleichfalls kan man dieses Zeichen übergehen / wann im Hüfftehe die Hüfft-Ader/ unter dem äuſſersten Knotten/ oder aber auf der Höhe Fusses gegen dem Knotten geöffnet wird/ welches mehr auf der rechten als ken Seiten zu geschehen pfleget.

33. Wann man im alten Schmertzen des Hauptes die Stein-Ader öffkan man vermeiden den Stand des Mondes ☽. im Wider ♈.

34. Ebenmäſſiger Stand kan füglich übergangen werden in Eröffnung Adern unter der Zungen/ welche Oeffnung sonsten zu geschehen pfleget in Bräune.

35. In dieser Kranckheit werden auch geöffnet die Adern bey der Trossel/ sondern Halß unter dem Kien / zu dieser Zeit ist zu meiden der Mond ☽. Stier ♉.

36. Und so auch zu schlagen wäre die Brand-Ader an den Waden / kan lchem Fall außgeschlossen und vermeidet werden der Mond ☽. im Wasmann ♒.

II. **Was nach der Aderläſſe zu thun seye?** So ist zu wissen:

1. Man solle nicht alsobald auf die Aderläſſe essen.

2. Aufs wenigste solle man sechs Stunden nach der Aderläſſe des hlaffes sich enthalten.

3. Man solle ring-dauliche Speise brauchen/ ruhig und friedlich seyn.

4. Alles von Milch gekochte/ wie nicht weniger die Milch an sich selb/ solle man meiden.

5. Man solle keine rohe Früchte essen/ nicht viel trincken.

6. Alle Dinge/ so innerlich und äusserlich kälten/ als die Lufft/ ringe Kleisitzen auf kalten Steinen / zu meiden ; das Haupt sürnemlich / und die e vor Kälte zu bewahren / auch trüben Lufft/ neblicht/ dunckel und feuchtes tter solle man gäntzlich vermeiden.

7. Vor allen Dingen ſolle man ſich einen / drey oder vier Tage / der M
ſigkeit befleiſſigen / und ſich des Beyſchlaffs enthalten.

8. Zum Eſſen iſt erlaubet / weich-geſottene Eyer / junges Lamm- v
Geiß-Fleiſch / friſche Hecht und Barſing; Hingegen Käß / ſauer Kraut / u
dergleichen / verbotten.

9. Wermut-Wein und Bier zu trincken / ſolle man ebenmäſſig blei
laſſen / dann ſolches macht ichlaffend.

10. Nach der Aderläß ſolle man einen / drey oder vier Tage / nicht bade

VIII. Vom Nutzen der Aderläſſe hat man folgenden Bericht:

Es hat das Aderlaſſen / wie männiglich bewuſt / auch die tägliche Erf
rung ſolches genugſam beweiſet / nicht geringen Nutzen / indem des Menſc
Geſundheit / **durch eine gute und zu rechter Zeit angeſtellte Aderl**
erhalten / und wo Mangel daran ſich befünde / auch wiederbracht wird / n
weniger / als durch das Purgieren / und andere Artzneyen. Dann der ga
Leib / oder das kranckе Glied / viel ſicherer durch das Aderlaſſen / dann du
eingenommene Artzneyen entladen wird. Sintemal / was einmal in den L
kommt / allerdings darinnen bleibet / es ſeye der Sach zu viel / oder zu wenig /
than / es bringe Nutzen / oder Schaden. Da man hingegen im Aderlaſſen
nes beſten Gefallens handeln / und das Blut ſtillen / oder flieſſen laſſen m
wann / wie / und ſo viel / als man will. Bringet demnach das Aderlaſſen na
folgende Nutzbarkeiten mit ſich:

1. Es ſtärcket das Hirn.
2. Erwärmet das kalte Marck.
3. Die innerlichen Glieder werden von vielen Beſchwerlichkei
entladen.
4. Das Undäuen wird geſtillet / wie auch offt die Ruhr.
5. Die Sinnen werden geläutert.
6. Der verlohrne Schlaff wird wiedergebracht.
7. Trauren und Bekümmernüß wird benommen.
8. Der verlohrnen Stimm / und dem Gehör / wird geholffen.
9. Die Kräfften des gantzen Leibes werden gemehret.
10. Es ſtillet den Zorn.
11. Das Miltz und Leber wird gereiniget.
12. Die Bruſt purificiret.
13. Bewahret alles / was nahe bey dem Hertzen iſt / als den Mag
Schlund / und dergleichen.
14. Endlich benimt das Aderlaſſen den nicht natürlichen Schm
tzen des Hertzens.

IX. **Wie/ und was man auß dem gelassenen Blut urtheilen solle?**

Nachdeme man nun vorgelehrter massen zur Ader gelassen/ so setzet man das ausgelassene Blut fein gemächlich mit dem Becken an einen schattichten Ort/ so nicht gar zu warm/ noch zu kalt seyn solle/ lässet es so lang stehen/ biß daß es sich genugsam gesetzet/ und erkaltet seye. Ist demnach das Blut

1. Schön roth/ mit ein wenig Wasser oben verdeckt/ so bedeutet es eine gute Natur/ und Gesundheit.
2. Roth und schäumig/ bedeutet zu viel Geblüt.
3. Roth mit einem schwartzen Ring/ Haupt-Wehe.
4. Schwartz mit Wasser oben überschwemmet/ Fieber.
5. Schwartz mit Wasser untersetzt/ Wassersucht.
6. Schwartz mit einem rothen Ring / Gicht und Podagram.
7. Schwartz und schäumig/ oder eyterich/ böse Feuchtigkeiten/ und kalte Melancholische Flüsse.
8. Weiß Blut/ ist eine Anzeigung zäher Feuchtigkeiten und Verschleimungen.
9. Weiß und schäumig/ zu viel dicke Feuchtigkeiten und Flüsse.
10. Blau/ Wehe am Miltz/ oder Melancholey/ samt bösen Feuchtigkeiten.
11. Grün/ Wehe am Hertzen/ oder eine hitzige Gall.
12. Gelb oder bleich/ Wehe an der Leber/ und Auffloßung der Gall.
13. Gelb und schäumig/ zu viel Hertz-Wasser.
14. Gantz wässerig/ schwache Leber / oder/ daß der Magen mit dem Tranck überladen.
15. Dick/ hart/ und zähes Blut/ ist eine Anzeigung des Leibes Verstopffung/ oder der Melancholey.
16. So das Blut oben gischt/ so ist die Brust unlustig.
17. Bleich/ bedeutet die Miltzsucht/ und Kälte des Hertzens.
18. Gelb und bleich/ einen bösen Magen / der nicht wol däuet/ und verstopffet ist.
19. Dunckel-blau und roth/ und mannich-farbig/ wie ein besprengtes Tuch / Zittern des Hertzens / den Schlag/ und unruhigen Schlaff.
20. Roth-gelb und fahl/ schwache Leber/ die nicht gutes Blut macht.
21. Kirschen-farbe/ eine hitzige Leber.
22. Ohne Wasser / Truckenheit des Hertzens und Leibes / darauf folget gern der Außsatz.
23. Braun und schwartz/ viel Feuchtigkeit mit vielen Grinden.
24. Gantz schwartz/ grobe ungedäuete Feuchtigkeit der Leber.

25. Körn-

25. Körnlein oben im Blut schwimmend / so bekommt der Mensch Geschwär.

26. Gestehet das Blut bald nach dem Lassen / so bedeutet es einen kalten Leib / wo nicht / einen kalten Leib.

Nota. Man solle ein Bircken-Rüthlein in das Blut legen / oder da durchreissen / ist das Blut zähe / so ist es böß und fiebrig. es mürb / so ist es gut.

27. Ferner / ein schön roth Blut ist mässig / warm und feucht / süß / die beste Nahrung des gantzen Leibes / und aller Glieder.

28. Ein Schaum / dunckel / grün und gelbe Farbe des Geblütes / ist G lerisch / heiß und trocken.

29. Wässerig / weiß und dünn / kalt / feucht / ungeschmack / Phlegmat

30. Schwärtzlicht / spröd / schwer und Melancholisch.

X. Vom Purgieren.

Allhier hat der Hauß-Vatter folgenden Bericht und Unterricht / nemlich die Natur noch allezeit in dem Menschen / er lebe so ordentlich / a wolle / etwas von Feuchtigkeiten übrig lässet / so nicht verzehret wird / da dann ein unreines Geblüt sich versammlet / und hernach durch dasselbige lerley Kranckheiten verursacht werden. Folget demnach daraus / daß die V führung solcher Feuchtigkeiten / so man Purgatio nennet / nächst dem Ade sen und Schwitzen unter die vornehmste Artzneyen gehöre / und also auch h nöthig seye.

Bey dem Purgieren aber hat man kürtzlich nachfolgendes zu beobach

I. Den Unterscheid der Personen.
II. Die Zeit.
III. Die Purgation.
IV. Wie man sich in und nach der Purgation zu verhal habe.

I. Den Unterscheid der Personen betreffend / so solle 1. keine Mat Person sich unterstehen / in dem wachsenden oder zunehmenden Mond zu gieren; Es erfordere es dann die unumgängliche Nothwendigkeit / und Gutdüncken eines verständigen Artztes.

2. Wird ein Weibes-Bild zu anderer Zeit purgieren / als bey Annah ihrer natürlichen Reinigung / so wird es ihr schädlich seyn / und nach und bald dieses / bald jenes erwecken / ob man es schon nicht gleich in Obacht n oder gewahr wird.

3. Wie / wann / und welcher Gestalt Kinder und Francke purgieren sollen / muß man deroselben Zustand / und anderer Umstä

zu

vor wissen / und durch Rath und Gutbefinden eines erfahrnen Artztes ver-
hten.

4. Die Melancholici sollen mehr purgierende Artzney / als erbrechende/
brauchen.

5. Die Phlegmatische sollen purgieren im ✱. und △☉. und ♂. und ♃.

6. Die Melancholici im ✱. und △♃. und ♂.

7. Die Choleritsche im ✱. und △♄. und ♀.

8. Schwangere Frauen mögen eine sanffte Purgation einnehmen / vom
biß den 7. Monat / aber nicht unter/ noch über besagte Zeit.

Nota. Wann ein gesunder bey sich befindet ein Reissen im Bauch / und
Schmertzen in den Lenden/auch Schwäche in den Knien/so solle
er unter sich purgieren.

II. **Die Zeit des Purgierens** anbelangend / so hat zwar die Noth kein
esetz / es ist aber alles / was ordentlicher Weise / und zu rechter Zeit / ge-
chen kan / bess r / als ausser demselbigen. Damit aber der Hauß-Vatter
von etwas weniges Nachricht habe / seynd folgende Anmerckungen in
ht zu nehmen:

1. In gar zu grosser Hitze / wie auch in grosser Kälte / solle man nicht
rgieren.

2. Im Winter solle man durch Stuhlgänge/ und

3. Im Sommer durch Brechen purgieren / je / nachdeme es für gut
achtet wird/ und die Umstände selbiges erfordern.

4. Wann man eine Purgation/ oder Artzney zum Brechen einnehmen
ll/so solle solches geschehen / wann der Mond ☽. im Widder ♈. Stier ♉.
d Steinbock ♑. ist.

5. Wann der Mond ☽. ist im Stier ♉. Löwen ♌. Jungfrau ♍ und
assermann ♒. so hat die Purgation wenig Würckung / wann sie gleich
mlich starck zugerichtet ist.

6. Also auch / wann der Jupiter ♃. mit dem Mond ☽. conjungiret
rd/so würcket die Purgation gar wenig ; Dann um diese Zeit ist die Natur
s Menschen gar starck.

7. Am besten ist es/ drey oder vier Tage nach dem Vollmond ○ zu pur-
ren; Dann da nehmen die Humores in den Menschlichen Leibern ab.

8. Die beste Zeit zu Artzneyen ist auch/ wann der Mond ☽. in wässeri-
n Zeichen gehet/ sonderlich in dem Krebs ♋. und Fischen ♓.

9. Ferner nach den zwölff Himmlischen Zeichen / so ist gut zu purgieren.
Durch **Latwergen**/ in dem Krebs ♋.
Durch **Pillen**/ in den Fischen ♓.
Durch **Träncke**/ im Scorpion ♏.

Durch Clystier/ in der Jungfrau ♍. Waag ♎. und Wassermann ♒.
Stärckende Artzneyen solle man nehmen im Stier ♉. Steinbock ♑. Jungfrau ♍.
Digestiva und däuende Artzneyen / in den Zwillingen ♊. Wassermann ♒. und Fischen ♓.

10. Nach den Planeten solle man purgieren:
Das Haupt/ wann der Mond ☽. schwach ist.
Brust und Zunge/ wann der Mercurius ☿. auch nicht starck.
In Außführung der Gall und Reinigung der Nieren solle Mars ♂. krafftloß seyn.
Reinigung des Hertzens/ solle die Sonne ☉. nicht mächtig seyn.
In Reinigung der Leber und des Geblütes / solle Jupiter ♃. schwach seyn.

11. Die Purgation muß man etwan von der 4. 6. biß 9. Stund Vormittags nehmen/ hernach biß um 11. Uhr darauf fasten.

12. Die Personen/ so starcken Leibes/ auch zum Erbrechen nicht gewonet/ sollen purgierende Artzney gebrauchen/ vornemlich im Winter.

13. In den Hundes-Tagen solle man in den heissen Landen keine purgierende Artzney gebrauchen. In den kalten Landen aber hat es keine Gefahr.

14. Im Abnehmen des Mondes seynd die Purgationen besser zu gebrauchen/ als im Zunehmen/ sonderlich in den guten Aspecten ♃. und ☿.

15. Bey der ☌☽☿/ ☌☽♃/ und ☌☽♄. werden die purgierende Artzneyen geschwächet/ und würcken nicht viel.

16. So man in den wiederkäuenden Zeichen/ als im Widder ♈. Stier ♉ und Steinbock ♑ laxirende Artzneyen gebrauchet / so machen dieselbige einen Eckel/ und bewegen zur Erbrechung/ vornemlich wo der Planet/ so dem Mond zugethan/ über der Erden ist.

III. Die Purgation betreffend / so seynd deroselben vielerley / müssen aber alle nach den Zuständen/ und der Kranckheit des Menschen/ von einem verständigen Artzt/ und nicht / wie offt geschiehet / von einem alten Weib/ Marckschreyer/ hinfahrenden Schuler/ Land-lauffenden Vaganten/ und dergleichen Personen/ angenommen werden/ welche ins gemein alle Kranckheiten mit einerley Purgationen zu helffen versprechen / sich aber bald unsichtbar mit dem Geld aus dem Staub machen/ und den armen Patienten in schwerer Kranckheit dahinten und stecken lassen. Wann dann die überflüssige Feuchtigkeiten/ so sich im Leibe natürlicher Weise aufhalten/ nicht einerley Art und Natur seynd; Eben darum / so ist nicht nur einerley purgierende Artzney vonnöthen; Dann/ eine besondere purgierende Artzney erfordert der Schleim

ne besondere/ die Gall. Eine besondere/ die Melancholey. Eine beson-
e/ die vermischte Feuchtigkeiten/ und so fortan.

Die Purgationen aber ins gemein geschehen entweder durch

1. Pillen.
2. Getränckе/ Säffte oder
3. Pulver.
4. Clystier/ und dergleichen.

Sollen aber alle nach den Zuständen der Kranckheiten / Unterscheid der
rsonen/ Alter/ Zeit und Natur/ dem Patienten appliciret/ und gebrauchet
rden.

Von einer jeden Purgation in specie zu schreiben: Nemlich/ wie dieselbe
e solle præpariret/ zugerichtet / und nachdem es des Patienten Kranckheit
ordern möchte/ verschrieben werden/ ist hierinnen unser Vorhaben nicht/ in-
ne/ wie obgesagt/ wir solches den verständigen Aertzten heimweisen; Dem
auß-Vatter aber unsers Meyerhofes/ in Ermanglung und Fall der äusser-
n Noth/ nur etliche wenige Hauß-Artzney in specie nachfolgends an seinem
t/ aus Christlicher Schuldigkeit/ mitzutheilen nicht umgehen können.

V. **Wie man sich in und nach der Purgation verhalten solle/** hat
n sich hierinnen ebenmässig zu richten nach des Patienten und Krancken
stand; Ins gemein aber nur nachfolgendes in Acht zu nehmen:

1. Vor dem Einnehmen der Artzney/ oder Purgation/ solle man/ durch
th eines Artztes / erweichende Sachen gebrauchen / und den Magen mit
en und Trincken nicht beschweren.

2. Morgens solle der Patient sich von aller Unreinigkeit säubern/ nüch-
n verbleiben / und alsdann / nach verrichtetem Gebet / die Artzney zu
nehmen.

3. Pillen können in einem Apffel-Muß/ Quetschen/ oder sonsten/ nach-
ie es der Mensch gewohnet/ zu sich genommen werden.

4. Getränckе/ sollen laulicht/ in einem warmen Wasser und zugedeck-
Gefäß/ erwärmet werden.

5. Pulver/ können in Wein/ oder Fleisch-Brühe/ genommen; Und sol-
alle diese purgierende Artzneyen/ Morgens frühe gebrauchet werden.

6. Andere laxirende Artzneyen/ als die Franckfurter Marocosin-Ange-
und dergleichen Pillen/ können eine Stunde vor/ oder auch mit dem Essen/
rauchet werden.

7. Nach dem Einnehmen der Artzney / solle sich der Patient in guter
ihe halten/ damit die Artzney nicht etwan / wie offt zu geschehen pfleget/
r sich stossen möge. Dieses aber zu verhüten/ solle der Patient ein Tüchlein
Essig oder Rosen-Wasser netzen / selbiges um den Halß binden / oder dar-

an riechen / auch etwas von überzuckerten Aniß in Mund nehmen / den willen darmit zu ſtillen.

8. Wann die Artzney gar hefftig und ſtarck / ſo kan der Patient wol auf ſchlaffen.

9. Iſt aber die Artzney gemein / und nicht ſtarck / ſo ſolle man ſich Schlaffs enthalten / aber ſich nicht viel bewegen / es ſeye dann / daß die Ar nicht würcken wolte.

10. Wann aber die Purgation ihren Fortgang gewinnet / ſo ſoll Krancke ſich aller Speiſe enthalten / jedoch nach Gelegenheit der Perſo und andern Zufällen.

11. Damit die Artzney deſto beſſer würcken möge / ſo kan der Pa eine warme ungeſaltzene Erbſen-Brühe zu ſich nehmen.

12. Wann die Artzney gar zu ſtarck purgieren wolte / ſo ſolle man ſic ſtiller Ruhe halten / die Arm mit warmen Tüchern reiben und binden la auch eine Hüner-Brühe / darein etwas weniges von Granaten-Aepffel druckt / eſſen / den Leib / und den Nabel / mit Roſen- und Maſtix-Oel w ſchmieren / und ſich im Bett halten.

13. Wann die Artzney gar nicht purgieren wolte / vornemlich wan Pillen ſeynd / ſo nimmt man um neun Uhr ein wenig Hüner-Brühe / thut ein zwey Loth Manna / ſetzet es zum Feuer / läſſet daſſelbe ein wenig lau werden / daß es zergehe / und nicht ſiede / ſeyhet es durch ein ſaubers Tüch und trincket es.

14. Wann nach vollbrachter Purgation ein Durſt erfolget / ſo iſt es Anzeigung der genugſamen Würckung.

XI. Vom Schwitzen.

Bey dem Schwitzen / oder Schweiß-treibenden Artzneyen / hat man gleichfalls nach den Umſtänden des Patienten zu richten ; Vornemlich nachfolgende wenige Anmerckungen nicht aus der Acht zu laſſen:

I. **Den Unterſcheid der Perſonen / deroſelbigen Natur u Kranckheit.**

II. **Die Zeit.**

III. **Die Artzney.**

IV. **Was nach dem Schwitzen zu thun ſeye?**

I. **Den Unterſcheid der Perſonen** anbelangend / wie dann nicht w ger deroſelbigen Natur und Kranckheit / ſo iſt zu wiſſen / daß ſolche viel mancherley ; Dann etliche ſeynd jung oder alt / ſchwach oder ſtarck / etl leichtlich / andere aber langſam zum Schweiß geneiget ; Und die Kranck ten ingleichem unterſchiedlich / abſonderlich in der Peſt und hitzigen Fieb

it man demnach in solchen Fällen sich nach eines erfahrnen guten Artztes ath zu richten/ und denselbigen zu folgen.

1. Gallsüchtigen Leuten bekommt das Schwitzen nicht wol/ wegen Zerheilung der grossen Hitze/ so in denselbigen ist.

2. Matte Personen/ so nicht viel Kräffte haben/ sollen das Schwitzen eiden; Dann sie werden sonsten durch das Schwitzen noch matter.

3. Wer durch Schwitzen die Feuchtigkeit aus dem Magen / Gedärm/ d der Mutter treiben will/ thut thöricht. und nicht wol.

4. Die Feuchtigkeit/ so durch das Schwitzen solle außgeführet werden/ uß entweder von Natur dünn seyn/ oder erstlich dünn gemacht werden.

5. Der Leib muß erstlich vor allen Dingen purgieret werden / ehe man witzen will.

6. Bey Flüssen/ Schlag Lenden- und Glieder-Wehe/ auch andern alten d kalten Kranckheiten/ so ist das Schwitzen gut.

7. In Pestilentzischen und gifftigen Fiebern ist das Schwitzen ebenmässig t/ und hat man weder auf die Kranckheit / noch auf die Kräffte des Patien- so genau nicht zu sehen.

8. Wo viel Feuchtigkeit im Leibe ist/ da muß man nicht mit dem Schwi- n zu starck treiben sonsten gehet die Feuchtigkeit auf einmal zu starck heraus/ stopffet die Poros, oder Schweiß-Löcher der Haut/ und verursacht/ oder mehret daselbsten eine Fäulung.

11. Die Zeit der Artzneyen/ so den Schweiß befördern/ sollen in hitzigen chen / als im Widder ♈. und Schützen ♐. genommen werden; Dann da- als die Schweiß-Löcher offen stehen.

2. Im Stier ♉. Jungfrau ♍. und Steinbock ♑. als kalten und trocke- n Zeichen/ werden die Schweiß-Löcher zugeschlossen; Wird derowegen die tzney zum Schwitzen in solcher Zeit unnützlich gebrauchet.

III. Die Schweiß-treibende Artzneyen seynd gemeiniglich Getränckе/ d werden dieselbige von einem verständigen Artzt / nach Beschaffenheit der rsonen und Kranckheiten / verordnet. Wie aber dieselbige præpariret d zugerichtet/ in unterschiedlichen Nothfällen zu gebrauchen seyen/ wird der auß-Vatter nachfolgendes in unserer Hauß-Apotheck und Beschreibung r Artzneyen/ an seinem Ort fernere Nachricht finden und zu sehen haben.

IV. Nach dem Schweiß hat der Patient erstlich sich mit warmen Tüern abzutrocknen/ in ein anders sauberes Bett/ nach dessen Umstand und Gelenheit/ zu legen/ und die kalte Lufft zu meiden/ ein wenig darauf zu ruhen/ nachhends/ wann es die Kranckheit/ oder der Zustand / leiden will/ mit einem in Wein geweichten und gerösten weissen Brod und Trissany zu erquicken.

Nota. Was von der Hauß-Artzney ins gemein noch beyzubringen w
gehen wir/ die Weitläufftigkeit zu vermeiden/hiermit vorl
bevorab/ weil aus besagtem/ der verständige Hauß-Va
Anleitung genug findet / wie derselbige sich in unterschi
lichen Fällen zu verhalten hat. Im übrigen wollen wir
specie von jeder Kranckheit / und deroselben Medicin,
doch den Hoch-verständigen Aertzten hierinnen nichts vo
schrieben haben/) so viel/ als das enge Spatium dieses We
leins leiden will / und bey unserm Meyerhofe nöthig zu wi
seyn möchte/ nachfolgende kürtzliche Anweisung an gehöri
Ort thun / dahin wir den günstigen Leser hiermit verwe
wollen.

CLASSIS XXXIX.

Von allerley Kräutern zur Artzney.

EHe wir zur Beschreibung der Artzney gelangen / wollen wir der Ha
Mutter unsers Meyerhofes vorhero einen kurtzen Unterricht mitt
len; Nemlich/ wie dieselbige die vornehmste Kräuter und Wurtz
zur Artzney dienlich/ außsuchen und einsammlen solle/ auch worzu ein jede
allerhand Kranckheiten und Zuständen zu gebrauchen seye / in nachfolgen
Ordnung:

I. Zu dem Haupt.

1. Für das Haupt-Wehe/ so von böser Feuchtigkeit herkommt.

Alantwurtz/
Basilien/
Epheu/
Müntz/
Majoran/
Römischen Köhl.

2. Für das Haupt-Wehe/ so von Kälte herkommt.

Blaue Violen/
Balsam/
Cardobenedicten/
Camillen/
Epheu/
Guckauchlauch.
Majoran/
Osterlucey/
Poley/
Römischen Köhl/
Tosten/

3.

3. Für das Haupt-Weh/ so von grosser Hitze herkommt.

Alaun/ Saurampffer/
Bethonien/ Seeblumen/
Bilsenkraut/ Stabwurtz/
Rosen.

4. Für den Schwindel des Haupts.

Basilien/ Poley/
Cardobenedicten/ Rosen/
Galgant/ Stöcasblum.
Lavendel/ Zaunreben/
Mäußohr.

5. Für Haupt-Geschwär.

Salbey/ Schlüsselblum/

6. Für die Schuppen des Haupts.

Andorn/ Natterwurtz/
Majoran/ Weiß-Köhl.
Melissen.

7. Für Niß/ Läuse und Milben des Haupts.

Salbey/ Römischen Köhl.

8. Für das Geschwär am Hirn.

Blaue Mertz-Violen/ Mayenblümlein.

9. Für den Erb-Grind.

Andorn.

10. Für die Hirnwütung und Unsinnigkeit.

Andorn/ Stöcasblumen/
Basilien/ Salbey/
Majoran/ Tost.
Wilder Klee.

11. Für Gedächtnüß.

Balsamkraut/ Majoran/
Cardobenedicten/ Wilder Klee.

12. Das

12. Das Hirn zu stärcken.

Balsamkraut/
Camillen/
Cardobenedicten/
Fenchel/
Gelbe Violen/
Melissen/
Mayenblum/
Ochsenzung/
Poley/
Wilder Klee.

13. Haar wachsend zu machen.

Beyfuß/
Römischen Köhl.
Stabwurtz/

II. Zu dem Gesicht.

1. Für blöde Augen.

Bilsenkraut/
Braunwurtz.
Rittersporn/

2. Für die Dunckelheit der Augen.

Augentrost/
Boragen/
Fenchel/
Lavendelblümlein/
Müntz/
Natterwurtz/
Ottermeng/
Poley/
Welscher Quendel/
Weberkraut.

3. Für die Fell und Flecken in den Augen.

Augentrost/
Benedicten/
Bibinellen/
Bethonien-Blätter/
Eppich/
Fenchel/
Gundermund/
Gelbe Violen/
Rauten/
Schöllwurtz/
Spitz-Wegerich/
Scharlach/
Salbey/
Wermut.

4. Für rinnende Augen.

Fenchel/
Hufflattich/
Stabwurtz/
Wüllkraut.
Cardobenedicten/
Rosen/
Teuffelsdreck/

5. Für die Flecken im Gesicht.

Daubenkropff/
Schlüsselblum/
Schöllwurtz.
Weberkarten/
Hufflattich/

6.

6. Das Geſicht im Alter zu ſtärcken.

Bethonien-Blätter/
Fenchelkraut/
Erdbeerkraut/
Hahnenbiß/
Epheu/
Hahnentritt/
Bibinellen/
Liebſtöckel-Blätter/
Rauten-Blätter/
Rothe Roſen/
Verbena,
Tormentill/
Säudiſteln/
Schöllwurtz/
Wilde Pappeln/
Weinreben-Blätter.

7. Für roth-trieffende Augen.

Augentroſt/
Blaue Wolgemuths-Blumen.

III. Zu den Ohren.

1. Für das Sauſen und Singen in den Ohren.

Boragen/
Mäußohr.
Müntz/

2. Für das Rinnen der Ohren.

Balſamkraut/
Bilſenkraut/
Epheu/
Ochſenzung/
Schlangenkraut/
Saturey.

3. Für das Ohren-Geſchwär.

Breiter Wegerich/
Camillen.
Sinngrün/

4. Für die Würme in den Ohren.

Andorn/
Raden/
Ringelblumen.
Weberkraut/
Wermuth/

5. Zum Gehör.

Gundelreb/
Wermuth.

IV. Zu der Naſen.

1. Blutwurtz/
Spitz-Wegerich/
Toſten/
Weggraß.

2. Für das Naſen-Geſchwär.

Natterwurtz/
Schlangenwurtz.

V. Zu dem Mund.

1. Für die Fäulung im Mund und Zahnfleisch.

Breiter Wegerich/
Boragen/
Eisenkraut/
Geißblatt/
Holwurtz/
Natterwurtz/
Schöllwurtz/
Spitz-Wegerich/
Wüllkraut.

2. Für die Bräune im Mund.

Balsamkraut/
Boragen.
Gänßzung/

3. Für den Krebs im Mund.

Liebstöckel.

4. Für den stinckenden Mund.

Bachmüntz/
Coriander/
Eppich/
Galgant.
Güldenklee/
Müntz/
Wermuth/

5. Für die Blattern oder Sehren im Mund.

Blaue Mertz-Violen/
Bronn-Leberkraut.
Guckauchlauch/

VI. Zu den Zähnen.

1. Für alle Schmertzen der Zähne.

Bachmüntz/
Bilsenkraut/
Breiter Wegerich/
Garben/
Gundelreben/
Hysop/
Müntz.
Natterwurtz/
Mäußohr/
Wüllkraut/
Raden/
Teuffels-Dreck/
Tosten/

VII. Zu der Zungen.

1. Für das Zungen-Geschwär.

Boragen/
Cardobenedicten.

VIII.

VIII. Zu dem Halß.

1. Für das Halß-Geschwär.

Boragen/
Braunellen/
Knobloch.

2. Für das Zäpfflein.

Güldenklee/
Zapffenkraut.

3. Für das Kähl-Geschwär.

Liebstöckel.

4. Für den Kropff.

Breit-Wegerich/
Spitz-Wegerich.

5. Für heysere Stimm.

Geißblatt/
Liebstöckel/
Römischen Köhl/
Wüllenkraut.

6. Für schweren Athem.

Alantwurtz/
Alraun/
Andorn/
Bethonien/
Boragen/
Camillen/
Dreyfaltigkeit/
Eisenkraut/
Geißblatt/
Grassebletten/
Hünerdarm/
Holwurtz/
Hysop/
Knobloch/
Kalinuß/
Melissen/
Natterwurtz/
Osterlucey/
Ochsenzung/
Schlangenwurtz/
Tausendgüldenkraut/
Teuffelsdreck/
Welscher Quendel/
Zaunreben.

7. Für den Husten.

Breiter Wegerich/
Braunellen/
Blaue Mertz-Violen/
Holwurtz/
Hysop/
Knobloch/
Natterwurtz/
Schlangenwurtz/
Tausendgüldenkraut/
Vergiß mein nicht/
Rittersporn/
Zaunreben.

8. Für den Durst.

Grosse Waldwurtz/
Guckauchlauch/
Saurampffer/
Seeblumen/

9. Für das Blut-Außwerffen.

Balsamkraut/
Engelkraut/
Mäußohr/
Müntz/
Rosen/
Weggraß.

IX. Zu der Brust.

1. Für das Brust-Geschwär.

Abbiß/
Beyfuß/
Bingelkraut/
Braunellen.
Gelbe Lilien/
Sinnau/
Tosten/

2. Für die Schwindsucht.

Andorn/
Cardobenedicten/
Engelkraut/
Eisenkraut/
Majoran/
Mäußohr.

3. Für alle Kranckheiten der Brust und Lungen.

Bronnkreß/
Breiter Wegerich/
Dreyfaltigkeit/
Eisenkraut/
Engelsüß/
Egelkraut/
Fenchel/
Geißblatt/
Gundelreb.
Guckauchlauch/
Holwurtz/
Müntz/
Osterlucey/
Ochsenzung/
Springwurtz/
Weisse Lilien/
Zaunreben.

4. Für das Brust-Geschwär der Weiber.

Balsamkraut/
Vergiß mein nicht.

5. Für geschwollene Weiber-Brüste.

Müntz/
Storchschnäbel/
Vergiß mein nicht/
Wilder Eppich.

6. Die Weiber-Milch zu vermehren.

Basilien/
Fenchel.
Mayenblümlein/

7. Für Engigkeit der Bruſt.

Eiſenkraut/
Geißblatt/
Hyſop/
Kalmuß/
Ochſenzung/
Wüllkraut.

X. Zu dem Magen.

1. Für des Magens Geſchwulſt.

Camillen/
Liebſtöckel/
Toſten.

2. Für des Magens Unwillen.

Balſamkraut/
Braunellen/
Griechiſch Diptam/
Müntz.
Poley/
Springwurtz/
Roſen/

3. Für die Hitze des Magens.

Braunellen/
Camillenblum/
Durchwachs.
Saurampffer/
Roſen/

4. Für den erkalten Magen.

Bachmüntz/
Balſamkraut/
Beyfuß/
Galgant/
Gundelreb/
Hyſop/
Müntz.
Sanickel/
Saturey/
Scharlach/
Sinngrün/
Springwurtz/
Tauſendgüldenkraut/

5. Den Magen zu ſtärcken.

Alantwurtz/
Coriander/
Müntz/
Majoran/
Mettern/
Poley/
Taubenkropff/
Wermut.

XI. Zu der Leber.

1. Für die Hitze der Leber.

Bethonien/
Boragen/
Gänßzung/
Ochſenzung/
Salbey/
Weiſſe Lilien.

2. Für die Leberſucht.

Breiter Wegerich/
Camillenblumen/
Großwallwurtz.
Ringelblum/
Tauſendgüldenkraut/

3. Für verſtopffte Leber und Miltz.

Agley/
Balſamkraut/
Beyfuß/
Bethonien/
Bingelkraut/
Bibernellen/
Bronnen-Leberkraut/
Griechiſcher Diptam/
Eiſenkraut/
Fenchel/
Geißblatt/
Güldenklee/
Guckauchlauch/
Haſelwurtz/
Hünerdarm/
Kalmuß/
Müntz/
Ochſenzung/
Saurampffer/
Salbey/ der Wilde/
Schlüſſelblum/
Tauſendgüldenkraut.

XII. Zu dem Miltz.

1. Den harten Miltz zu erweichen.

Griechiſcher Diptam/
Majoran/
Oſterlucey/
Römiſcher Köhl/
Weiſſer Senff/
Wermuth.

2. Für allerley Miltz-Kranckheiten.

Breiter Wegerich/
Holwurtz/
Odermeng/
Müntz/
Tauſendgüldenkraut/
Wilder Eppich.

3. Für die Waſſerſucht.

Benedicten-Wurtzel/
Beyfuß/
Cardobenedicten/
Diptam/
Eppich/
Fenchel/
Haſelwurtz/
Hyſop/
Knobloch/
Majoran/
Odermeng/
Poley/
Sinngrün/
Teuffelsdreck/
Weiſſe Lilien/
Wermuth/
Wolffs-Milch/
Wilder Salbey.

4. Für die Gelbſucht.

Agley/
Beyfuß/
Benedictenwurtz/
Boragen/
Bachmüntz/
Bronn-Leberkraut/
Camillenblumen/
Diptam/
Eiſenkraut/
Epheu/
Fenchel/
Gänßzung/
Gundelreb/
Hyſop/
Mäußohr/
Müntz/
Natterkraut/
Ottermeng/
Poley/
Roſen/
Salbey/
Schöllwurtz/
Saurampffer/
Tauſendgüldenkraut/
Vergiß mein nicht/
Wermuth.

5. Für das Seiten-Stechen.

Gänßzung/
Holwurtz/
Kalmuß.
Liebſtöckel/
Oſterlucey/

XIII. Zu dem Hertzen.

1. Das Gifft von dem Hertzen zu treiben.

Boragen.

2. Für das Hertz-Zittern.

Abbiß/
Boragen/
Gundelreb/
Mayenblum/
Seeblum.

3. Das Hertz zu ſtärcken.

Baſilien/
Boragen/
Majoran/
Mayenblümlein.
Poley/
Seeblumen/
Vergiß mein nicht/

4. Für die Ohnmachten.

Gänßzung/
Ochſenzung/
Mayenblumen/
Poley.

XIV. Zu dem Bauch.

1. Für das Bauch-Wehe.

Odermeng/
Oſterlucey/
Mäußohr/
Camillenblumen/
Wüllkraut/
Körbel/
Wilder Klee/
Andorn.

2. Für den Durchlauff.

Coriander/
Blutwurtz/
Egelkraut/
Roſen/
Seeblumen/
Toſten.

3. Für das Bauch-Grimmen/ oder Colic.

Balſamkraut/
Camillenblumen/
Cardobenedicten/
Boragen/
Eſchlauch/
Gelbe Lilien/
Güldenklee/
Mayenblumen/
Mäußohr/
Müntz/
Peterſilien/
Ritterſporn/
Römiſcher Köhl/
Sinngrün/
Schellwurtz/
Stabwurtz/
Eiſenkraut/
Toſten.

4. Für die Bauch-Würme.

Welſcher Quendel/
Balſamkraut/
Knobloch/
Wilde Salbey.

5. Für die Bärmutter.

Schöllwurtz/
Stabwurtz.

6. Für das Stechen im Bauch.

Weberkarten.

7. Für die Verſtopffung.

Bingelkraut/
Knobloch/
Roſen.
Zaunreben/
Eiſenkraut/

8. Für das Lenden-Wehe.

Balſamkraut/
Andorn/
Eiſenkraut/
Haſelwurtz/

Körbel/
Alantwurtz/
Peterſilien/
Harnkraut/
Raden/
Wilder Galgant.

9. Für den Stein.

Diptam/
Erdbeerkraut/
Epheu/
Fenchel/
Garb/
Groß-Klee/
Raden/
Toſten/
Wilder Klee/
Liebſtöckel.

10. Für den Lenden-Stein.

Alantwurtz/
Boberellen/
Eiſenkraut/
Eſchlauch/
Camillenblumen/
Gundelreb/
Groß Klett/
Klein Klett/
Eybiſch/
Odermeng/
Ritterſporn/
Geißblatt/
Stabwurtz/
Spitz Wegerich/
Meerhirß/
Toſten/
Weiß Köhl/
Eppich.

11. Für den Nieren-Stein.

Agley/
Beyfuß/
Camillenblum/
Geißblatt/
Spitz Wegerich/
Stabwurtz/
Müntz/
Vergiß mein nicht.

12. Für das Grieß.

Alantwurtz/
Boberellen/
Eiſenkraut/
Eſchlauch/
Ritterſporn/
Liebſtöckel/
Weiß Köhl/
Spitz Wegerich.

13. Für die rothe Ruhr.

Breiter Wegerich/
Boragen/
Blutwurtz/
Egelkraut/
Eybiſch/
Gelbe Lilien/
Gundelreb/
Ochſenzung/
Odermeng/
Spitz Wegerich/
Toſten/
Weggraß.

14. Für die weisse Ruhr.

Blutwurtz/
Camillenblumen/
Rosen/
Weggraß.

15. Zu dem Stuhlgang.

Aron/
Bethonien/
Bingelkraut/
Camillenblumen/
Hundszungen/
Peonien-Rosen/
Ritterspron/
Seeblumen/
Taubenkropff/
Tausendgüldenkraut.

16. Für die Winde im Bauch.

Saturey/
Welscher Quendel.
Wilder Klee/

XV. Zu dem Hindern.

1. Für die Geschwulst des Afftern.

Blaue Mertz-Violen.

2. Für die Feig-Wartzen.

Eisenkraut.

3. Zu dem Affter-Darm.

Aron/
Osterlucey.
Mäußohr/

4. Für die Geschwulst des Afftern.

Blaue Mertz-Violen.

XVI. Von dem Harn.

1. Den Harn zu befördern.

Boberellen/
Beyfuß/
Camillenblumen/
Cardobenedicten/
Eppich/
Garb/
Hysop/
Heidelbeer/
Eybisch/
Liebstöckel/
Haselwurtz/
Majoran.
Knobloch/
Petersilien/
Ritterspron/
Sinngrün/
Stöcasblumen/
Güldenklee/
Welschen Quendel/
Weggraß/
Wilder Galgant/
Taubenkropff/
Zaunreben/

2.

2. Für das Harn-Bluten.

Eybiſch.

3. Für die kalte Piß.

Gelbe Lilien/ Stabwurtz/
Lavendel/ Toſten.

4. Für die Harnwinden.

Andorn/ Mayenblumen/
Boberellen/ Salbey.

XVII. Vom Menſtruo.

1. Für verſtopffte Weiber-Kranckheit.

Alantwurtz/ Diptam/
Bethonien/ Goldwurtz/
Beyfuß/ Geißblatt/
Cardobenedicten/ Knobloch/
Camillenblumen/ Saturey/
Calmuß/ Wermuth/
Egelkraut/ Zapffenkraut.

2. Für überflüſſige Weiber-Zeit.

Beyfuß/ Groſſe Wallwurtz/
Breiter Wegerich/ Peonien-Roſen.
Cardobenedicten.

3. Für den weiſſen Fluß der Weiber.

Peterſilien/ Vergiß mein nicht.

4. Für Mutter-Kranckheit.

Bilſenkraut/ Benedicten-Wurtzel/
Bethonien/ Gelbe Violen/
Camillenblumen/ Mayenblumen/
Cardobenedicten/ Oſterlucey/
Calmuß/ Sinngrün.

5. Die Weiber-Zeit zu befördern.

Alantwurtzel/ Salbey/
Alraun/ Meerhirß/
Körbel/ Taubenkropff/
Majoran/ Weiſſe Lilien.

6. Die Geburt zu befördern.

Basilien/ Müntz/
Balsamkraut/ Zapffenkraut.

7. Für die andere Geburt.

Breiter Wegerich/ Poley/
Gelbe Violen/ Knobloch/
Petersilien/ Zapffenkraut.

8. Zur todten Geburt.

Alantwurtz/ Griechischer Diptam/
Allraun/ Petersilien/
Beyfuß/ Salbey/
Camillen/ Tausendgüldenkraut/
Gelbe Violen/ Weisse Lilien/
Osterlucey/ Vergiß mein nicht.

9. Zur Weiber Reinigung nach der Geburt.

Basilien/ Peonien/
Majoran/ Weisse Lilien/

10. Die Mutter zu reinigen.

Balsamkraut/ Eisenkraut/
Basilienkraut/ Müntz/

11. Für die Nach-Geburt.

Andorn/ Osterlucey/
Basilien.

12. Zur Fruchtbarkeit der Weiber.

Wasser-Wegerich/ Weisse Lilien.

13. Für den Fluß der Gülden-Ader.

Saurampffer/

14. Zu allen Gebrechen der heimlichen Glieder der Männer und Weiber.

Aron/ Heydnisch-Wundkraut/
Goldwurtz/ Weggraß/
Weisse Lilien.

16.

15. Für den Bruch der jungen Kinder.

Durchwachs/
Leberkraut.
Natterwurtz/

16. So jemand im Leib gebrochen.

Alantwurtz/
Bethonien/
Gelbe Lilien/
Hufflattich/
Körbel/
Grosse Wallwurtz/
Eybisch/
Mäußohr.
Vergiß mein nicht.
Sinnau.

17. Für das kalte Wehe.

Aron/
Bethonien/
Breiter Wegerich/
Eisenkraut/
Holwurtz/
Osterlucey/
Mettern/
Raden/
Schöllwurtz/
Spitz-Wegerich.

18. Für das tägliche Fieber.

Boragen/
Cardobenedicten/
Seeblumen/
Teuffelsdreck/
Tosten/
Wermuth.

19. Für das drey-tägliche Fieber.

Boragen/
Eisenkraut/
Gänßzung/
Weggraß.

20. Für das vier-tägliche Fieber.

Boragen/
Blutwurtz/
Cardobenedicten/
Eisenkraut/
Haselwurtz.
Wilder Eppich/
Odermeng/
Spitz-Wegerich/
Weggraß/

21. Für die Melancholey.

Aron/
Boragen/
Engelsüß/
Wilder Galgant.
Meerhirß/
Melissen/
Ochsenzung/

22. Für das Podagram an den Füssen.

Aron/
Bingelkraut/
Breiter Wegerich/
Bobercllen/

Taubenkropff/ Vergiß mein nicht/
Gundelreb/ Tag und Nacht/
Oſterlucey/ Holwurtz.

23. Für die Geſchwulſt der Füſſe.

Braunwurtz/ Ochſenzung/
Liebſtöckel.

24. Für die Gichter.

Beyfuß/ Groſſe Wallwurtz/
Blutwurtz/ Vergiß mein nicht/
Dreyfaltigkeit.

25. Für das wütende Gicht.

Bibinell/ Wüllkraut.

26. Für das Zittern der Glieder.

Cardobenedicten/ Mayenblümlein/
Lavendelblumen/ Spitz-Wegerich.

27. Für die lahmen Glieder.

Camillenblumen/ Ringelblumen/
Geißblatt/ Roſen/
Eybiſch/ Salbey/
Odermeng/ Spitz-Wegerich.

28. Für die fallende Sucht der alten Leute.

Bethonien/ Mäußohr/
Blaue Mertz-Violen/ Welſcher Quendel/
Cardobenedicten/ Spitz Wegerich/
Diptam/ Salbey/
Majoran/ Stöcasblum/
Mayenblümlein/ Sinnau/
Oſterlucey.

29. Für die fallende Sucht der jungen Kinder.

Peonien-Roſen.

30. Für den Schlag.

Bilſenkraut/ Mayenblum/
Braunellen/ Salbey/
Gelbe Violen/ Stabwurtz/
Geißblatt/ Stöcasblum/
Lavendel/ Zaunreben/
Majoran.

31. Für den Krampff.

Holwurtz/ Oſterlucey/
Kalmuß/ Salbey.

32. Für allerley hitzige Geſchwär.

Bilſenkraut/ Lavendel/
Geißblatt/ Poley/
Goldwurtz/ Weiſſe Lilien.

33. Für die Räudigkeit.

Dreyfaltigkeit/ Eppich/
Erdbeerkraut/ Schöllwurtz/
Liebſtöckel/ Salbey/
Camillenblum/ Waſſerdoſten/
Feigblatten/ Wüllkraut.

34. Für den Grind der jungen Kinder.

Abbiß/ Geißblatt/
Balſamkraut/ Taubenkropff.

35. Für das Hertz-Geſperr der jungen Kinder.

Ochſenzung/ Stabwurtz.

36. Für den Haar-Wurm.

Odermeng.

37. Für das Glieder-Geſücht.

Liebſtöckel/ Teuffelsdreck/
Mäußohr/ Storchſchnabel.

38. Für die Phantaſey.

Baſilien.

39. Das böſe Geblüt zu reinigen.

Engelſüß/ Synau/
Erdbeerkraut.

40. Das gute Geblüt zu reinigen.

Boragen/ Wilder Galgant/
Moren.

41. Das Blut in Wunden zu ſtillen.

Breiter Wegerich/ Natterwurtz/
Blutwurtz/ Seeblum.
Bronn-Leberkraut/ Groß Wallwurtz.

42. Für das Nägel-Geſchwär.

Zaunreben/

43. Für den Wolff.

Geißblatt/ Odermeug.

44. Für den Krebs.

Benedicten/ Natterwurtz/
Geißblatt/ Schöllwurtz/
Hufflattich/ Odermeng.

45. Für den Fiſteln.

Breiter Wegerich/ Gundelreb/
Geißblatt/ Raden/
Holwurtz/ Schöllwurtz/
Oſterlucey.

46. Für den Krampff.

Holwurtz/ Oſterlucey/
Calmuß/ Salbey.

47. Für den Rothlauff.

Boberellen/ Spitz Wegerich/
Coriander/ Tag und Nacht/
Durchwachs/ Wüllkraut.

48. Für hitzige Apoſtemen.

Alraun/ Salbey/
Breiter Wegerich/ Spitz Wegerich/
Coriander/ Hufflattich/
Eybiſch.

49. Für die Peſt.

Aron/ Ottermeng/
Braunellen/ Natterwurtz/
Cardobenedicten/ Ritterſporn/
Coriander/ Seeblumen/
Blaue Mertz-Violen/ Saurampffer/
Gänßzung/ Schwalbenwurtz/
Guckauchlauch/ Toſten/
Hünerdarm.

50. Für den Brand.

Bingelkraut/ Maßlieben/
Cardobenedicten/ Tag und Nacht/
Geißblatt/ Weggraß/
Hundszung/ Wüllkraut/
Hufflattich.

51. Zu Pestilentzischen Blattern.

Andorn/ Schöllwurtz/
Diptam/ Taubenkropff/
Hufflattich/ Gundelreb.

52. Für allerley Hitz im Leib.

Sauramppfer/ Tag und Nacht/
Seeblumen/ Wasser-Wegerich.

53. Zu gebrandten Gliedern.

Eybisch.

54. Zu den Frantzösischen Schäden.

Hundszungen/ Dreyfaltigkeit.

55. Die Flechten zu vertreiben.

Bronnen-Leberkraut/ Springwurtz/
Geißblatt/ Tag und Nacht.

56. Zum Schwitzen.

Dreyfaltigkeit/ Wolffs-Milch/
Hufflattich.

57. Knollen zu vertreiben.

Braunwurtz/ Spitz-Wegerich/
Hundszung.

58. Für den Außsatz.

Erdbeerkraut/ Natterwurtz/
Geißblatt/ Raden/
Kleine Klett/ Taubenkropff.

59. Für die Wartzen.

Wilder Eppich.

60. Für Antonius-Feuer.

Coriander/ Weisse Lilien.

61. Für die Finnen.

Braunwurtz.

XVIII. Zu allerley Wunden und Schäden am Leib.

1. Zu den friſchen Wunden.

Griechiſcher Diptam/ Schlangenwurtz/
Heydelbeer/ Weggraß/
Hünerdarm/ Wilder Klee.

2. Zu alten Schäden im Leib.

Braunwurtz/ Garb/
Bingelkraut/ Hünerdarm/
Egelkraut/ Hundszung.

3. Zu böſen unreinen Wunden.

Camillenblumen.

4. Zu feuchten Wunden.

Benedictenwurtz/ Knobloch.

5. Wunden zu hefften.

Sanickel/ Tag und Nacht.

6. Zu zerknirſchten Gliedern.

Bachmüntz/ Weiſſen Senff/
Storchſchnabel.

7. Für geronnen Blut.

Abbiß/ Natterwurtz/
Eſchlauch/ Storchſchnabel/
Groß Wallwurtz/ Sanickel/
Körbel/ Welſchen Quendel.

8. Dorn außzuziehen.

Holwurtz/ Mäußohr/
Griechiſcher Diptam/ Scharlach.

9. Bein außzuziehen.

Holwurtz/ Zaunreben.

10. Pfeile außzuziehen.

Holwurtz/ Mäußohr.
Griechiſcher Diptam/ Zaunreben/

11. Spreiſſen außzuziehen.

Scharlach/ Zaunreben.

12. Für den tobenden Hundsbiß.

Balſamkraut/ Breiter Wegerich/
Bethonien/ Mayenblumen.

13. Für gifftige Thierbiß.

Beyfuß/ Schlüſſelblum/
Breiter Wegerich/ Schwalbenwurtz/
Griechiſcher Diptam/ Salbey/
Heydelbeer/ Weggraß/
Ottermeng/ Weiſſer Senff.

14. Für den Spinnen-Stich.

Poley.

Wann bey einer wol-beſtellten Haußhaltung auch hoch-nöthig / daß man allerley heilſame Kräuter pflantze / und einſammle / wie oben in der 1. Claß gelehret worden / ſelbige / im Fall der Noth / in fürfallenden Kranckheiten der Menſchen und des Viehes / bey Handen habe / und zu gebrauchen wiſſe ; Als haben wir die vornehmſte Kräuter / deroſelben Natur und Tugend / der emſigen Hauß-Mutter zur Nachricht / in Kürtze / nachgehend ſetzen wollen :

I. Abthon / oder Gülden-Widerthon.

Dieſes Kraut wird ins gemein gebrauchet für Zauberey / oder Schäden / die durch Zauberey geſchehen.

Macht auch ſchön lang Haar wachſen.

II. Affodillwurtz.

Iſt warm und trocken.

In Wein geſotten und getruncken / treibet den Harn und der Frauen Zeit.

Hilfft wider die Gelb- und anfangende Waſſerſucht.

Erwecket Veneriſche Begierde.

Heilet den Schlangen-Biß / wann man es in Wein trincket.

Widerſtehet auch dem Scorpion-Stich.

Die runde Wurtzeln in Wein-Hefen geſotten / und übergeleget / trocknet und heilet alle faule Geſchwär / und alle Schäden / ſo um ſich freſſen.

III. Agley- oder Glocken-Blumen.

Iſt warm und trocken im erſten Grad.

Die Blumen und Saamen öffnen das Miltz / Leber und den Galle gang/ ſeynd auch gut zur Gelbſucht.

Treibet der alten Weiber Zeit und den Harn / heilet die Wunden / u ſtillet das Grimmen im Leib.

Von dem Saamen giebet man den Kindern ein / wann ſie die Blatte haben/ ſo treibet es dieſelbige heraus.

Das Kraut / Blumen und Saamen ſeynd auch gut zur Mund-Fäu und Scharbock.

IV. Alant.

Iſt warm und trocken im andern Grad.

Treibet aus den zähen feuchten Schleim auf der Bruſt/Lungen/Mage Nieren/ und des Hertzens.

Iſt auch gut wider das Magen-Wehe/ das von Kälte kommen iſt/ u wider den Huſten/ und die Winde/ und alles/ das von Kälte kommt.

Wer dieſes im Wein nicht gebrauchen kan/ und ihme vor dem Geſchma grauet / deme giebet man es in Pulver in das Eſſen vermiſchet / mit Kür mel-Pulver.

Aeuſſerlich gebrauchet/ iſt gut/ wann man den Alant in Wein ſiedet/ u das Haupt darmit wäſchet / ſtillet das Haupt-Wehe/ ſo von kalten Flüſſ entſtanden.

Ein Pflaſter aus der grünen Alant-Wurtzel gemacht / und aufgeleg heilet alle gifftige Biſſe/ und leget nieder die Geſchwulſt in heimlichen Orten

Die Blätter in Wein geſotten / und auf den Ort geleget / wo das Gl der-Wehe ſtarck anhält / es ſtillet daſſelbige / wie nicht weniger auch d Hüfft-Wehe.

Es hilfft auch wider die Lendenſucht/ und den kalten Piß.

V. Alraun.

Iſt kalt im dritten/ und trocken im erſten Grad.

Dieſes wird ſelten innerlich gebrauchet / dann ſo man es zu viel nimm ſo iſt es Gifft/ wird aber durch Rettich/ Rauten/ Senff und Eſſig corrigire

Aeuſſerlich wird von dem Alraun/ abſonderlich die Runde/ von der Wu tzel gebrauchet/ ſo 4. Jahr lang gut bleibet/ hat Krafft zu verſtopffen/ und ſtillen die Blut außſpeyen; Auch kühlend und ſchlaffend zu machen.

Wer Haupt-Wehe hat/ ſo von Hitze kommt/ der ſtoſſe die Blätter/ u bindе ſie auf die Schläfe. Es ſolle aber auch darzu nachfolgendes Oel brauchet werden.

℞. Die Aepffel/ ſo auf dem Kraut des Alrauns wachſen/ nimmt ma und weichet derſelbigen etliche eine Zeitlang in Baum-Oel ein/ läſſet ſie ſiede und ſeyhet das in ein rein Glaß.

Die

Dieses Oel macht schlaffend/ und benimmt die Hitze des Hauptes/ wann e Stirn und die Schläfe darmit bestrichen werden.

Dieses Oel ist auch gut/ die Hitze der Apostemen oder Geschwären hing zu nehmen/ wann man dieselbige zeitlich darmit schmieret.

VI. Ampffer.

Ist kalt und trocken im andern Grad.

Diese Wurtzel mit Essig vermischet/ vertreibet die schwärende Grinde/ tr das Schaben.

Wer diese Wurtzel in Wasser siedet/ und mit solchem Wasser sich wäschet ntz warm/ vertreibet das Jucken/ ist auch nützlich in dem Bad.

VII. Angelica.

Ist trocken im andern/ und warm im dritten Grad.

Diese Wurtzel hat grosse Krafft/ das Hertz zu stärcken/ treibet auch durch n Schweiß das Gifft und böse Feuchtigkeit aus dem Leibe.

Oeffnet/ macht dünn/ heilet die Wunden/ treibet der Frauen Zeit/ und Geburt/ ist auch gut im Aufsteigen der Mutter.

Dienet wider die Pest/ und allerhand Gifft/ heilet auch die tollen Hundsbisse/ wann man sie aufleget.

VIII. Andorn.

Ist heiß und trocken im andern Grad.

Dieser wird zu Verstopffung der Lungen/ Leber und des Miltzes geuchet.

Ist auch gut zur Lungensucht/ Blut-Außwerffen/ und den Weibern in veren Geburt.

Nota. Es schadet aber der Blasen/ muß derowegen/ wann man solchen brauchen will/ mit Süß-Holtz und Rosinlein corrigiret werden.

Wider den Husten dienet dieses Kraut/ wann es mit trockenen Feigen in ein gesotten wird.

Auf solche Weise vertreibet es auch den Blutgang und kalte Pisse.

IX. Apostemenkraut.

Ist trocken und warm biß zum andern Grad.

Dieses wird gemeiniglich zu den Geschwären/ oder Apostemen/ zu der ust/ Lunge/ engen Athem/ und Husten gebraucht.

Ist auch sehr dienlich in dem Seiten-Stechen/ treibet das Gifft und Pest.

Aeusserlich in dem Bad gebrauchet/ reiniget von der Krätz/ vertreibet die

Flecken der Haut/ den Erb-Grind/ und reiniget das Haupt von dem Gr
und Ungeziefer.

X. Attich.

Hat die Krafft zu verzehren/ zu theilen/ und die Phlegma zu reinigen/
ist/ die böse Feuchtigkeit/ und den Schleim.

Die Attich-Blumen haben gleiche Krafft mit den Holder-Blumen/
Blätter und Rinde führen die Wässerigkeit aus/ reinigen die Mutter/ trei
das Grieß und den Schweiß.

XI. Augentrost.

Ist warmer und trockener Natur im andern Grad.

Dieses dienet zu dem Haupt und Augen/ ist auch gut zu einer schwac
Gedächtnüß.

Das Kraut in weissem Wein gesotten/ und warm getruncken/ ist
für die Gelbsucht.

XII. Adermenie oder Agrimonia.

Ist heiß und trocken im zweyten Grad.

Wann diese grün gestossen/ und der Safft getruncken wird/ vertrei
er die innerliche Pestilentz/ und alle innerliche Geschwär.

Wann dieses gestossen/ und auf eines wütenden Hundes Biß gele
wird/ so heilet es denselbigen.

Dessen Safft vertreibet auch das Bauch-Wehe.

Wann man dieses mit Hirschzungen gebrauchet/ ists gut zu dem M

Die Wurtzel mit Wein gesotten und getruncken/ kräfftiget die verlahm
Glieder.

Solche Wurtzel in der Speise genossen/ macht auch den Krebs heil
dem Menschen.

Wer grosse Müdigkeit in den Füssen hat/ der solle sich baden in dem je
gen Wasser/ worinnen dieses Kraut gesotten/ es hilfft gar wol.

Es dienet auch solches Bad wider den Stein den Blut-reichen und
tzigen Menschen/ ist auch gut zur Verstopffung/ und treibet den Harn.

XIII. Aron.

Ist trocken und warm im dritten Grad.

Es zertheilet den zähen Schleim im Magen/ wie auch auf der Brust u
der Lungen/ treibet auch den Urin/ öffnet die Verstopffung/ und curiret
Brüche.

Das schlechte Pulver dieser Wurtzel verzehret alles faule übrige Flei

Wer ein schönes Angesicht/ und eine subtile Haut haben will/ der s

Wurtzel zu Pulver/ und mische das mit Rosen-Wasser/ und lege es an die
onne/ biß das Wasser gar daraus getrocknet/ und das zu drey/ vier oder
hr malen. Wann man es gebrauchen will/ netzet man dasselbe wieder mit
)sen-Wasser/ reibet darmit die Haut/ so wird sie schön klar.

XIV. Bachbungen.

Bachbungen erwärmet/ befeuchtet mässig.

Ist gut wider den Scharbock/ treibet den Harn/ zerbricht den Nieren-
) Blasen-Stein.

Befördert der Weiber Zeit/ treibet die todte Geburt/ reiniget das Ge-
t/ mit Kleyen gemischet/ und darmit geriben.

Heilet die Wunden/ mit Saltz und Spinnweben darein geleget.

XV. Baldrian.

Ist warm und trocken im andern Grad.

Macht dünn/ eröffnet innerlich/ widerstehet dem Gifft/ treibet Schweiß
Harn.

Wird auch gebraucht zu blödem Gesicht.

Item/ in der Pest/ auch wer engen Athem hat/ ist auch gut für das Sei-
Stechen/ zur verstopfften Leber/ Miltz/ Harn-Gängen.

Heilet die Brüche/ ist gut in der Gelbsucht/ vertreibet die Flecken des An-
hts/ stillet das Kopff-Wehe/ treibet der Weiber Zeit/ trocknet die Flüsse/
:t die Pestilentzische Beulen/ ziehet Kugeln und Splitter aus der Haut/
get die alte Wunden.

Wird auch für das tägliche Fieber gebrauchet.

innerlich:

Die Wurtzel gesotten/ oder das Pulver mit Wein vermischet und ge-
icken/ verzehret die Winde/ stillet das Seiten-Wehe/ heilet die kalten
sse/ treibet den Harn/ und der Weiber Blumen/ wann dieselbige eine
lang zuruck geblieben.

Baldrian mit Süßholtz/ Rosinlein und Aniß-Körnern gesotten/ darvon
uncken/ benimmt das Keuchen/ und den Husten.

Baldrian in der Pest für die Nase gehalten/ und daran gerochen/ bewah-
für bösem Zufall.

Dieses ist auch gut in den Wund-Träncken.

leusserlich:

Das gantze Gewächs/ samt den Wurtzeln/ grün zerstossen/ und um das
)pt gebunden/ lindert dessen Schmertzen.

Die Wurtzel in Wein oder Wasser gesotten/ und in die Augen getropffet/
ht klar Gesicht.

Nota.

Nota. Wider die Röthe und Schmertzen der Augen.

℞. Baldrian/ Haußwurtz / Wegbreit und Eppich / ſtoſſe jedes beſo
ders/ hernach preſſe den Safft daraus/ nimm 1½. Loth von dieſem Safft v
jedem/ und miſche es unter einander/ darunter vermenge Waitzen-Semm
Broſen/ ſo nicht geſaltzen ſeynd/ mache daraus ein Pflaſter / lege es alſo ka
über die Augen / thue darzwiſchen ein ſubtiles Leinen-Tüchlein / es hilfft üb
Nacht/ ob gleich die Augen mit Blut unterloffen wären.

XVI. Bärdillen.

Iſt warm und trocken im andern Grad.

Iſt gut für das Aufſtoſſen des Magens. Item / für das Grimm
im Leib.

Es macht dünn/ und eröffnet / zertreibet auch die Winde/ zertheilet d
zähen Tartariſchen Schleim auf der Lungen.

Aeuſſerlich:

Wird es gebrauchet zu den Pflaſtern und Bädern / inſonderheit wan
die Weiber Wurtzel und Kraut nehmen/ und ein Lenden-Bad darvon mache
ſo erweichet es die Mutter/ und befördert die Monatliche Zeit.

Dieſe Wurtzel iſt auch ſehr dienlich den kleinen Kindern / die den Har
ſchwerlich ablaſſen / wann man nemlich die Wurtzel mit weiſſen Wein un
Baum-Oel einmal aufſiedet / und Pflaſter-weiß über das Gemächt wan
bindet.

Innerlich:

Treibet es den verſtopfften Harn / ſo von der Nieren und Blaſen he
kommt/ nemlich / wann man die Wurtzel im Wein oder Waſſer ſiedet/ un
trincket.

Dergleichen wircket ſie auch / zu Pulver geſtoſſen / und eingenommen
ſie heilet auch alle Gebrechen der Mutter.

Wem die Bruſt mit Flüſſen beſchweret iſt/ der ſolle aus dieſer geſtoſſene
Wurtzel und Honig eine Latwerge machen / ſolches allgemählich im Mund
halten/ und einſchlucken.

XVII. Bärſanickel.

Iſt kalt und trocken/ ziehet zuſammen und ſtopffet.

Dieſes iſt ein treffliches Wundkraut/ auch zu allen Brüchen/ Blutgan
und Leibes-Flüſſen/ innerlich und äuſſerlich.

Dieſes Kraut mit gelben Blumen/ iſt gut wider das Zahn-Wehe / g
käuet / wann das Zahn-Wehe von kalten Flüſſen herkommt; Iſt derowege
auch gut dem kalten Haupt und Nerven.

XVIII. B

XVIII. Basilicon.

Blätter und Saamen seynd warm im andern Grad.

Befeuchten / lösen auf / und führen den zähen Schleim vor der Lungen
s / auch treiben sie der Frauen Zeit.

Wider das Hertzwehe oder Ohnmachten / solle man sie in Wein oder
asser / nach der Menschen Complexion, und auch nach der Zeit / sieden /
d mit Rosen-Wasser einnehmen und trincken.

Oder die Nacht über in Wein geleget / und darnach denselbigen Wein
runcken. Wann sie aber darinn gesotten worden / ist ihre Krafft viel
rcker.

Auch so hilfft sie dauen / und stopffet den Durchgang / der von Kälte
nnen ist.

Aber für allen Durchgang soll man sie in Regen-Wasser wol sieden
t ein wenig Schlehen / und dasselbige hernach trincken / dieses stillet sänfft-
lich den Durchgang.

Der Saame gesotten und getruncken / befördert der Frauen Zeit.

Basilien-Wasser mit Rosen-Oel und Essig vermischt / auf die Stirn ge-
et / vermildert das Hauptwehe.

XIX. Batengel.

Grosse Batengel / ist warm im andern und trocken im dritten Grad.

Es reiniget die verschleimte Brust / wann man dasselbige in Wein sie-
/ hernach durch ein sauber Tuch seyhet / mit Zucker præpariret / und
runcken.

Es mildert auch den Husten / derentwegen geben es die Hirten auch
n Viehe ein.

Der Tranck von diesem Kraut mindert auch das Miltz / und öffnet die
stopffte Leber / treibt den Harn / bricht den Stein / und bringt der Weiber
it.

Aeusserlich dienet es denjenigen / so von einem vergiffteten Thier verwun-
seynd / wann man es mit Essig vermenget und über den Schaden leget.

XX. Benedictenwurtz.

Ist warm und trocken im andern Grad.

Zertheilet / stärcket / ziehet an.

Ist gut zu dem Hertzen und dem Haupt / wird vornemlich gebrauchet /
Flüsse zu trocknen / und das geronne Geblüt zuvertheilen.

Wider den Schlag dienet absonderlich diese Wurtzel / nemlich / wann
n dieselbige in Wein siedet / frühe nüchtern und Abends warm getruncken /
n es verzehret den Schleim / der an den Senn-Adern kleht.

Sie widerſtehet auch dem Gifft/ und heilet alle innerliche Verwundu und Verſehrung.

Die Wurtzel den Ohnmächtigen für die Naſe gehalten/ bringet dieſ bige wieder zurecht.

Zu allen Wunden/ Fiſteln/ Krebs und Muttermälern iſt dieſe Wurt ſehr nützlich/ wann man ſie mit Wein oder Waſſer ſiedet/ und alſo Pflaſt weiß auflegt/ man ſtreuet auch die gepulverte Wurtzel in die offene Schäde

Dieſe Wurtzel in Wein geſotten/ und den Dampff von unten gefange bringet der Frauen Zeit.

Im Regen-Waſſer geſotten/ ein Tuch darein gedaucht/ ſolches auf d Rucken und den Bauch geleget/ ſtillet das Grimmen.

XXI. Beerenklau.

Wärmet/ durchdringet/ öffnet und zeitiget.

Den Saamen getruncken/ treibet die Phlegmatiſchen Feuchtigkeit durch den Stuhlgang.

In Wein und Waſſer geſotten und getruncken/ iſt gut zu der Leber un Geelſüchtigen/ auch den Engbrüſtigen/ und denen die das Hinfallen un Aufſteigen der Mutter haben.

Wider die Geſchwär/ ſo aus kalter Materi kommen/ ſolle man die Blä ter dieſes Krauts ſtoſſen/ und mit alten Schweinen Schmeer auflegen.

Wann die Miltz ſehr erhärtet/ der ſolle die Blätter von dieſem Kraut ſto ſen/ ſelbige etliche Tage in Oel legen/ hernach ausgedruckt/ und mit Wachs einem dünnen Sälblein gemacht/ ſich damit über dem Miltz geſalbet/ es erwe chet daſſelbige wieder ſänfftiglich/ lindert/ und hilfft.

XXII. Beerlapp.

Iſt kalter und trockner Natur.

Iſt derowegen gut zu allen hitzigen Gebrechen/ und lindert die Schm zen/ ziehet die Hitze heraus/ inſonderheit bey dem Podagra ſtillet es die bre nende Hitze/ nemlich/ wann mans in Wein ſiedet/ und auflegt.

Dieſes Kraut oder Mooß in Wein geſotten/ und davon getruncke vertreibt den Stein/ dieſes verrichtet auch das daraus gebrannte Waſſer.

Das Pulver davon in rothem Wein getruncken ſtillet den Durchlau und die rothe Ruhr.

Die kleine Citronenfarbe ſubtile Blühe von Beerlapp wird gedörr iſt ſehr gut wider den Stein.

XXIII. Bertram.

Grün/ wärmet und trocknet im andern Grad.

Dürr/ im dritten Grad.

Iſt gut für das geronnene Blut / nemlich / wann man die Blätter mit Blumen zerſtöſſet / und überleget / ſo zertheilen und verzehren ſie daſſelbige.

Für das Zahnwehe iſt dieſes Kraut ſehr gut / wann man ſolches im Mund käuet / ſo ziehet ſolches den wäſſerigen Schleim von dem Haupt / und lin die Wehetagen der Zähne.

Das Pulver von dieſem Kraut macht auch nieſen / derowegen es von hen Nießkraut genennet wird.

XXIV. Betonien.

Iſt trocken und warm im andern Grad.

Scharff und etwas bitter / zertheilet / öffnet.

Iſt derowegen gut zu dem Haupt / zur Leber / Miltz / Bruſt und der tter.

Treibt den Harn / iſt ein vortreffliches Wundkraut / wird derowegen in ich und äuſſerlich gebrauchet / vornemlich aber zu dem Haupt.

Wider das Hauptwehe / ſo von Kälte kommen iſt / ſoll man dieſes Kraut ſſig mit Steinbrech ſieden / und ſoll den Mund damit nüchtern gurgeln.

Wer groß Magenwehe hat / der ſolle diß Kraut in Waſſer ſieden / und nter Wermuth-Safft miſchen / und alſo warm getruncken / es ſtillet daſ ge.

Es reiniget auch die Beermutter / wann man es mit Waſſer ſiedet / und Dampff darvon zu ſich in den Leib gehen läſſet.

XXV. Beyfuß.

Iſt warm im erſten / und trocken im andern Grad.

Oeffnet / zertheilet.

Stärcket die Mutter / und treibet der Weiber Zeit / alſo auch die Nach rt und todte Frucht / auch die lebendige Geburt an ſich ſelbſten.

Stärcket gleichfals die müde Glieder / derowegen wird es gemeiniglich uchet zu Bähen / Fußbäden / Auffſchlägen / und dergleichen.

XXVI. Bibenell.

Erwärmet / trocknet / und machet dünn.

Iſt gut wider den Stein und Grieß / eröffnet die Leber / das Miltz / die g / und widerſtehet dem Gifft.

Item / zum Huſten und engen Bruſt / auch wider die Frantzoſen und Krebs.

Vermehret den Weibern die Milch / iſt auch ein treffliches Wundkraut.

XXVII. Bilſenkraut.

Kühlet im dritten / und trocknet im erſten Grad.

Erweichet/ und machet schlaffend.

Innerlich ist es nicht sicher einzunehmen.

Aeusserlich Pflasterweiß aufgeleget / lindert die Schmertzen im Podagra/ auch andere hitzige Entzündungen.

Der Rauch darvon in den Mund gelassen / wird für das Zahnwehe gebraucht.

Sein Antidotum ist Geiß-Milch / Kürbs-Saamen/ Rettich/ Zwiebel oder Knobloch in Wein genommen.

XXVIII. Bingelkraut.

Ist warm und trocken im ersten Grad.

Erweichet den Leib und die Geschwulst/ treibt die Gall und Wasser aus.

Aeusserlich nehmen es die Weiber unten zu sich / es treibt die Nach-Geburt und der Frauen Zeit.

Es wird dieses Kraut gemeiniglich zu den Clystiern gebraucht.

XXXIX. Bintzen.

Bintzen-Saamen gebraten / darnach mit gewässertem Wein getruncken/ stopffet den Stuhlgang/ und die überflüssige Weiber-Zeit.

Es treibet auch den Harn / und die Scheiden/ so neben den Wurtzeln wachsen / seynd gut wider den Spinnenstich / wann mans Pflasterweiß überleget.

Von dem Saamen soll man innerlich nicht zu viel nehmen / dann es schadet dem Haupt.

XXX. Bocksshorn.

Ist warm im andern/ und trocken im ersten Grad.

Erweichet/ zeitiget/ zertheilet.

Wird gebrauchet zu Pflastern und Clystiern/ dann es die Därmer von der scharffen Materi schützet und fett machet.

Der Saamen in Honig-Wasser gesotten und getruncken / lindert und erweichet die innerliche Geschwulst/ und stillet die Schmertzen.

Ingleichem diesen Saamen zu Meel gestossen / und mit Honig einen Tranck daraus gemachet/ und eingenommen/ heilet die verfehrte Brust/ und benimmt den alten Husten.

Aeusserlich. Das Meel von Bocksshorn vermischet mit Eyerdotter/ erweichet die Geschwär.

Der Saamen wird auch zu Clystieren gebrauchet in der rothen Ruhr.

Der Saamen darvon in Wasser gesotten/ und durch ein Tuch gedruckt heilet den fliessenden Hauptgrind. Vertreibt die Schuppen/ und macht das Haar wachsen.

Die Krätze zu vertreiben/nimmt man zu dem Saamen des Bockshorns den vierdten Theil von Gartenkreſſen-Saamen/ mit Eſſig vermiſchet/ geſtoſſen/ und nach dem Bad ſich damit geſchmieret.

Bockshorn iſt auch eine ſonderliche gute Artzney wieder die rothe Augen/ wann man den Saamen in einem Aquâ appropriatâ ſeudet / und mit einem Tüchlein öffters über die Augen leget.

In Summa/ Bockshorn iſt gut zu Linderung der Schmertzen/ und allerley Geſchwulſte/ ſo von Kälte und Feuchtigkeit herrühren.

XXXI. Borragen.

Erwärmet und befeuchtet mäſſig im erſten Grad.

Die Blumen werden unter die vier Hertzſtärckende Blumen gerechnet.

Es mindert und beſänfftiget die ſchwartzeangebrandte Gall/ſtärcket und befreyet die lebendige Geiſter von den Dämpffen der ſchwartzen Gall / iſt derowegen zu allen Zuſtänden gut/ ſo aus ſchwartzer Gall herrühren.

Nota. Borragenkraut mit Vinetſch zu einem Müßlein gemacht / auch über die Blümlein getruncken / iſt eine merckliche Bekräfftigung ſchwacher Leute.

XXXII. Burtzelkraut.

Iſt kalt im dritten/ und trocken im andern Grad.

Ziehet an/ vertreibt die Würm/ ſtillet die Gall/ ingleichen auch die groſſe Hitz in Fiebern.

Das Waſſer/ Safft/ oder die friſche Blätter auf die bloſſe Bruſt geleget/ iſt gut in der Schwindſucht/ hitzigem Harn und Scharbock.

XXXIII. Braunellen.

Iſt trocken/warm/bitter/ziehet zuſammen/ reiniget/ bindet und heilet.

Iſt ein edles Wundkraut / dienet derowegen in der Bräune und Hals-Geſchwär / und zu allen Wunden / ſo wol in der Lungen als anderer Orten/ zertheilet das geronnene Geblüt / ſtillet die Zahnſchmertzen/ wird auch ins gemein zu Gurgelwaſſern und Auffſchlägen gebraucht.

XXXIV. Braunwurtz.

Iſt trocken/warm/bitter/zertheilet.

Dieſes erweichet die Kröpff/ harte Beulen/ Feigwartzen/ um ſich freſſende Geſchwär.

Iſt gut wider den Krebs und die böſe Krätz.

Wann man ſich mit dem Waſſer/ſo von Braunwurtz diſtillirt worden/ im Angeſicht wäſchet / vertreibt es deſſelben Röthe und Schuppen.

Den Safft aus dem Kraut ſampt der Wurtzel genommen im Majo/

wol verſchloſſen / und ein Jahr lang ſtehen laſſen / hernach mit gleich ſo viel Baum-Oel und Wachs eine Salbe daraus gemacht / ſich damit geſchmieret / heilet allerhand Krätz und Räude.

Wann man dieſes am Halſe trägt / oder / welches noch viel beſſer iſt / mit dem Safft den Hals und die Kröpffe damit geſchmieret / vertreibt dieſelbe.

XXXV. Bronnenkreß.

Iſt trocken und warm im andern Grad.

Der Safft mit Eſſig an die Naſe gerieben / macht ruhen.

Der Bronnenkreß iſt auch gut zum verſtopfften Miltz / Leber / wie auch für den Scharbock / ſeine Krafft iſt ſtärcker dann des Löffelkrauts.

XXXVI. Cardobenedict.

Iſt trocken und warm im andern Grad.

Stärckt das Hertz / treibt den Gifft und Schweiß / widerſtehet der Fäulung / iſt gut in den Fiebern.

Der Saamen wird zur verſtopfften Leber gebraucht.

XXXVII. Chamillen.

Trocknet und wärmet im erſten Grad.

Digerirt / öffnet / erweichet / ſtillet Schmertzen / treibt den Harn und Urin / wird derohalben nützlich im Grimmen gebraucht / in Clyſtieren.

Und äuſſerlich zu erweichenden Pflaſtern und Fußbädern.

XXXVIII. Creutzwurtz.

Hat vermiſchte Eigenſchafften.

Zertheilet / heilet / wird gebraucht wider die Gall und Geelſucht / wider die Würm / Erbrechen / Blut ausſpeyen.

Kühlet die hitzige Leber / befördert den Harn / vertreibt das lauffende Gicht / die Krätz / Kröpff / heilet die Wunden / vertreibt die Wehetage des Magens.

XXXIX. Dictam.

Iſt warm und trocken.

Eröffnet / macht dünn und treibt.

Es befördert die Geburt / und treibt der Weiber Zeit / heilet die giftigen Thierbiß / ziehet die Splitter aus den Wunden / abſonderlich aber widerſtehet es dem Gifft.

XL. Dill.

Iſt warm im dritten / und trocken im andern Grad.

Es wärmet und zeitiget / macht den Schlaff / vermehret den Weibern die Milch / iſt gut wider die Unkeuſchheit / vertreibt das Schlucken und über-

überflüſſige Ausſpeyen/ wird auch zu den Clyſtiern gebraucht/ man nimmt es auch zu den Pflaſtern.

XLI. Durchwachs.

Trocknet und wärmet/ iſt eines bittern Geſchmacks/ gut zu den friſchen Wunden/ heilet die Brüch/ bevorab am Nabel/ leget die dicke geſchwollene Glieder nieder/ verzehret die Kröpffe/ wird ſo wol innerlich als äuſſerlich gebrauchet.

Innerlich den Saamen in Wein geſotten/ oder gepülvert und eingenommen.

Aeuſſerlich bindet man es den Kindern auf den Nabel/ das Kraut oder den Saamen/ wann er zu viel heraus gehet.

Es heilet auch die Brüch der Kinder/ wann man die Blätter grün zerſtöſſet/ und mit Wachswinden ein Pflaſter daraus gemacht und übergelegt/ es heilet dieſelbige.

XLII. Dürrwurtz.

Wärmt/ trocknet/ durchdringt/ öffnet/ ſäubert und treibt.

Dürrwurtz in Wein geſotten/ und warm getruncken/ treibt der Weiber Zeit/ und die todte auch Nachgeburt.

Stellet die kalte Viß/ vertreibt die Gelbſucht/ öffnet die verſtopffte Leber/ benimmt das Bauchgrimmen.

Das Kraut mit Eſſig geſotten/ und eingegeben/ ermuntert diejenige/ ſo die hinfallende Sucht haben.

Die mittel Dürrwurtz zu Pulver geſtoſſen/ ein Quintlein deſſen in rothem ſaurem Wein eingenommen/ heilet die rothe Ruhr.

Von dem Kraut der Dürrwurtz einen Rauch gemacht/ vertreibt die Flöhe/ Mucken und anders Ungeziefer.

Dürrwurtz grün geſtoſſen/ und Pflaſterweiß aufgelegt/ zeucht den Schlangen-Gifft aus den Wunden/ ſäubert und heilet alle Wunden und offene Schäden.

Kleine Dürrwurtz über die Stirn gebunden/ ſtillet das Hauptwehe/ ſo die Weiber dieſes Kraut ſieden/ und ſich darinnen baden/ denen bekomt es wol ihrer Zeit halber/ und zeucht auch viel böſe Materi von ihnen.

XLIII. Eberwurtz.

Iſt Zweyerley. Weiß und ſchwartz.

Die weiſſe Eberwurtz erwärmet/ und trocknet im dritten Grad.

Treibt den Schweiß/ Gifft und den Harn/ wie auch die Würme im Leibe.

Die

Die schwartze Eberwurtz ist warm/ trocken/ scharff/ und hat eine Art z
säubern.

Innerlich ist sie nicht sicherlich zu gebrauchen.

Aeusserlich mit Lohr-Oel/ Schweinen- und Hüner-Schmaltz/ auch ei
wenig Vitriol vermischt/ giebt eine gute Salbe wider die Krätze/ und solch
Zustände der Haut/ die eine Reinigung bedürffen/ die Wurtzel zerstossen/ m
so viel Pfeffer und Wachs vermischt/ leget man über den bösen Zahn/ es still
desselbigen Schmertzen.

Zerstossen übergeleget/ heilet die Wurtzel-Schäden/ so um sich fressen
man brauchet sie auch die Haut damit aufzuetzen.

XLIV. Edel-Leberkraut.

Trocknet/ und erwärmet mässig/ ziehet etwas an/ reiniget das Blut
öffnet die Verstopffung des Miltzes und der Leber.

Treibet den Harn/ reiniget die Nieren und Blasen/ curiret auch d
Brüche.

Zu verwundten Brüsten/ Därmen/ und aller Versehrung/ ist diß Krau
sehr heilsam.

Jungen gebrochenen Kindern dieses Kraut gepülvert in einem Löffel vo
sauren rothen Wein eingegeben/ etliche Tage nacheinander/ heilet dieselbig

Wider die Mundfäule/ Geschwulst der Mandeln und des Zäpffleins
ist diß Kraut auch heilsam/ wann man dessen Blätter in Wein siedet/ und de
Mund damit schwänckt oder gurgelt.

XLV. Egelkraut.

Kühlet/ trocknet/ ziehet an.

Ist ein gutes Wund-Kraut/ wird gebraucht zur Lungen/ trocknen Hu
sten/ auch allerhand Bauch- und Blutflüssen/ Scharbock und Brüchen.

Die äusserliche Wunden sollen mit Wein/ darinn diß Kraut gesotten
gewaschen und gesäubert/ alsdann die Blätter auf die Wunden geleget/ oder
das Pulver darein gestreuet/ so heilen sie bald.

XLVI. Ehrenpreiß.

Trocknet/ wärmet/ ziehet an/ und ist bitter.

Ist ein Wundkraut/ heilet vortrefflich dieselbige.

Treibt den Schweiß. Ist gut.

Für das Grimmen/ stillet die Wehetagen des Miltzes/ heilet die Krätz/
Pest/ und die Lungensucht.

Oeffnet die verstopffte enge Brust/ wird auch zu Clystieren gebrauchet.

XLVII. Ei-

XLVII. Eibiſch.

Wärmet/ erweicht/ lindert.

Wird vornemlich zu den Clyſtiern gebraucht.

Iſt gut im Seitenſtechen/ und im Zuſtand von der Blaſen.

XLVIII. Endivien.

Iſt ein edles Leber-Kraut/ kühlet/ trocknet im andern Grad.

Oeffnet / und treibt den Harn / und wird in hitzigen Gall-Fiebern gebrauchet.

XLIX. Engelſüß.

Die Wurtzel dieſes Krauts führet aus die abgebrannte Gall und zähe Feuchtigkeit / iſt derowegen gut für die verſtopffte Leber / Miltz und Kröß-Adern.

Item/ im Scharbock und der kurtzen Rippen Schwachheit.

L. Engeltranck.

Dieſes Krauts Wurtzel vornemlich trocknet/ wärmet/ und macht dünn/ mit einer geringen Zuſammenziehung.

Wer von einer Krotten gebiſſen / oder Opium einbekommen hat / der nehme 1. oder 2. Quintlein ſchwer von dieſer Wurtzel in Wein getruncken ein.

Iſt auch gut wider die Colic und das Bauchgrimmen / auch wider die rothe Ruhr.

Dienet wider die Mutter-Gebrechen/ treibt der Frauen Zeit / und ſtillet den Durchlauff.

Zu groſſer Geſchwulſt wird diß Kraut Pflaſterweiß aufgeleget.

LI. Epheu.

Die Blätter werden ins gemein zu Bedeckung der Fontainellen gebrauchet/ weil es kühlet und ſchützet vor Entzündungen.

Innerlich ſolle nichts darvon gebrauchet werden / dann es ſchadet dem Haupt und den Nerven.

Das Hartz von Epheu/ friſſet die Haar vom Leib/ ätzt auf die Haut/ und vertreibet die Läus.

LII. Eiſenkraut.

Iſt warm/ trocken/ bittern und anziehenden Geſchmacks.

Iſt ein gutes Wundkraut.

Stärckt das Haupt/ vertreibt die Schmertzen darinnen / iſt gut in dem alten Huſten/ in Zuſtänden der Augen / in verſtopffter Leber / Miltz/ Ruhr/ Grimmen/ und der Geelſucht.

Treibt den Sand und Stein/ mindert die Veneriſche Begierde.

Curirt das dreytägige Fieber / und lauffende Gicht / befördert die Geburt.

In der Melancholey / Halßſchwachheiten / Item / in Podagriſchen Schmertzen/ auch in vorgehendem Afterdarm / in Feigwartzen / thut dieſes Kraut groſſe Würckung und Nutzen.

LIII. Farnkraut.

Trocknet/ wärmet und öffnet.

Iſt gut zu dem verſtopfften Miltz/ und der Mutter.

Die jungen Farnblätter geſotten und genoſſen/ erweichen den verharteten Bauch.

Farrenwurtz-Pulver ein Loth in Honigwaſſer eingenommen / treibt die Spuhlwürme aus dem Leibe.

Zu dem Miltz wird die Wurtzel in Wein geſotten/ und etliche Tage darvon getruncken/ bringet ſolches wieder zu recht.

Aeuſſerlich wird der ausgezogene Schleim aus Farrenſaamen / wann man ſich verbrennet hat/ aufgeſtrichen/ es heilet den Brand.

LIV. Feigwartzkraut.

Kühlet und feuchtet.

Iſt gut zu dem Miltz/ dienet zu dem Scharbock / und zu dem Fluß der Gülden-Ader/ denſelbigen ſtillet es.

Curiert die Feigwartzen in dem Hindern. Widerſtehet der Mundfäule/ wann man ein Gurgelwaſſer daraus macht.

LV. Feuchel.

Die Blätter ſeynd warm im andern/ und trocken im erſten Grad.

Oeffnen/ zertheilen/ treiben den Harn/ die Wind / ſtärcken den Magen und das Geſicht.

Vermehren den Weibern die Milch/ und beſänfftigen die Lufftröhr.

Die Wurtzel und der Saamen ſeynd warm im dritten Grad.

Zertheilet und treibt den zähen Schleim und die Winde.

LVI. Filtzkraut.

Iſt warm im erſten/ und trocken im andern Grad.

Stärcket die Leber und das Miltz / ſäubert und führet die Melancholiſche Materi aus.

Iſt nützlich in verſtopffter Leber/ Miltz.

Curiert die ſchwartze Geelſucht und die Krätz.

LVII. Flöh-

LVII. Flöhkraut.

Hat einen wilden zusammenziehenden Geschmack/ist kühler und trockner rt.

Mag derowegen zur Kühlung/ Stopffung/ Zusammenziehung / und allem/ was trocknens bedarff/ dieses Kraut mit Nutzen gebrauchet wern.

LVIII. Flöhsaamen.

Treibt die gelbe Gall aus. Lindert die innerlich verwundte Theil. Ist rohalben gut in der Ruhr/ scharffem/ hitzigem und beissigem Stuhlgang. Es kühlet sehr/ ist nicht rathsam öffters nacheinander zu gebrauchen.

LIX. Freysaamkraut.

Wird auch Dreyfaltigkeit-Blum genennet / ist warm und trocken im itten Grad.

Ist bitter/ scharpff/ säubert/ penetrirt/ zertheilt.

Ist gut zu den Wunden/ treibt den Schweiß / die Krätz / verzehret den hen Schleim der Lungen / öffnet auch die verkälte / verschleimte und veropffte Mutter.

Aeusserlich wird es zur Säuberung der Wunden gebraucht.

LX. Fünff-Fingerkraut.

Ist in der Wärme und Kälte mässig / trocken im dritten Grad / ziehet n.

Ist ein gutes Wundkraut / wird zu den Flüssen gebraucht / ist gut vor as Gliederreissen/ Schlag- und Lungensucht / zur erkalten feuchten Mutter/ im Blutausspeyen und Husten / für die Gelbsucht / verstopffte Leber und Miltz.

Wehret der verbrannten Gall / stillet allerhand Bauch- und Blutflüß. Vertreibet den Stein. Heilet die verstopffte Nieren. Curieret die Brüch. Stillet das Fieber.

Nota. Etliche geben in dem dreytägigen drey / und in dem viertägigen Fieber vier Blätter ein.

Aeusserlich den Safft in die rothe hitzige Augen gethan/ stillet er die Entzündung darinnen / ist auch gut in der Mundfäule / zu wacklenden losen Zähnen.

Reiniget die Wunden und böse Geschwär. Die Wurtzel in der Hand ehalten/ stillet das Nasenbluten.

Den Safft aus der Wurtzel/ dieweil sie noch zart und jung ist / ausgeruckt und getruncken/ hilfft wider die Gebrechen der Lungen und Leber. Widerstehet dem Gifft.

Die Wurtzel im Wein gesotten/ biß daß der dritte Theil verzehret wird/ und getruncken/ heilet die Geelsucht. Die Wurtzel im Wasser oder sauren Wein gesotten und eingenommen/ stillet die rothe Ruhr/ allerley Bluten und Bauchflüß.

LXI. Galgan.

Wilder Galgan ist warm und trocken im andern Grad.

Eröffnet das Geäder ohne Beissen.

Beyderley Geschlecht/ von langem und rundem Galgan/ dienet zu dem Magen und der Mutter/ treibet den Harn und verhaltene Weiberzeit/ verzehret den groben Schleim in dem Magen/ darvon die Magen-Fieber entspringen/ verhindert den Anfang zur Wassersucht; Ist gut zur Colic und Schwindel/ heilet die Geschwär der Blasen/ wann mans in Oel kocht/ gepülvert zuvor/ und auf die Nieren geleget/ treibet sie den Urin.

Innerlich einzunehmen/ muß man die Wurtzel stossen/ und des Pulvers ein Drachma schwer in warmen Wein trincken/ treibet den Harn/ reiniget die Nieren vom Grieß und Sand/ öffnet die Verstopffung in der angefangenen Wassersucht. Heilet auch den Scorpion-Stich/ ist gut zu allen Kranckheiten/ so von Kälte und Winde entstehen/ stärcket den Magen/ machet wol däuen/ hütet vor Ohnmachten.

Aeusserlich zu gebrauchen/ mischet man gleich schwere Lorbeern mit dieser Wurtzel/ siedets in Wein/ machet ein Pflaster daraus/ solches den Wassersüchtigen auf den startzenden Bauch geleget/ fein warm/ vermindert und ringert die Geschwulst.

So die Weiber ein Dampff-Bad von dieser Wurtzel machen/ und von unten auf sich darüber behen/ oder auch Pflasterweiß auf die Lenden warm legen/ ist sehr gut/ die Weiberzeit zu befördern.

LXII. Gamanderlein.

Ist trocken und warm im andern Grad.

Ist bitter/ öffnet/ macht dünn.

Ist gut zur Leber und Miltz/ treibet den Harn und Schweiß.

Wird derowegen gebrauchet in Fiebern/ Scharbock/ geronnen Blut/ und der Wassersucht.

In verhaltener Weiberblumen und lauffendem Gicht.

Aeusserlich in umfressenden Geschwären/ in der Krätz/ und dergleichen/ in Bädern gebraucht.

LXIII. Gänßdistel.

Dieser Natur ist gemengt aus einer wässerigen und irrdischen Substantz/ welche doch beyde ein wenig kalt seynd/ ziehen auch sittiglich zusammen.

Der

Der Safft mit einem grossen Mößlein eingenommen/ mildert das Magen und Beissen in dem Magen/ mehret die Milch.

Solches thut auch der Stengel in Wasser gesotten/ und darvon getruncken/ bringet den Säug-Ammen viel Milch/ und macht/ daß die Kinder eine gute Farbe überkommen.

Den Safft getruncken/ heilet den verstopfften Harn; die Milch/ so aus dem Stengel fleust/ eingenommen/ dienet wider den schweren Athem/ treibt den Lendenstein und Harn/ den Safft in weissem Wein getruncken/ darauff etwas herum gegangen/ macht/ daß die Frauen bald und leicht gebähren.

LXIV. Gaußerig.

Kühlet mässig/ trocknet stärcker/ stopffet/ ziehet an.

Ist gut wider das Blut ausspeyen. In dem Durchbruch und allerhand Bauchflüß.

Zertreibt den Stein. Ist sehr gut in Wunden.

Wird gebraucht in den Zahnschmertzen und Mundfäul.

Mit Saltz und Essig auf den Pulß und Fußsohlen geleget/ vertreibet die Hitz in den hitzigen Fiebern.

LXV. Gartenkreß.

Diß Kraut und der Saamen seynd scharpff/ beissig/ trocken und warm im vierdten Grad.

Zertheilet/ und löset auf den zähen Schleim der Lungen.

Er treibt auch die Kindsblattern aus. Ist auch gut zum Scharbock.

Man gebrauchet ihn auch zur Lungen und dem Miltz.

Treibt die todte Frucht und Blume der Weiber.

Für den Grind/ macht man daraus eine Salbe von ungesaltzenen Schweinen Fett.

LXVI. Gauchheil.

Ist zweyerley. 1. Roth. 2. Blau.

Beyde Geschlechte seynd warm- und trockner Art/ säubern und ziehen an.

Gauchheil im Wein gesotten/ und getruncken/ ist gut zu allen gifftigen Wunden/ Bissen und Stichen der Schlangen/ Nattern/ tollen Hunden. Man kan auch solche Schäden mit dergleichen warmen gemachten Wein waschen.

Der Wein getruncken/ ist gut für die Pestilentz.

Oeffnet die Leber. Treibt den Stein. Und hilfft wider die Wassersucht.

Man legt es auch äusserlich Pflasterweiß auf.

LXVII. Geißklee.

Die grünen Blätter seynd kalt. Dürr haben sie eine mittelmässige Wärme/ wie die Pappelblätter.

Innerlich

Siedet man Geißklee in Wein/ trinckts/ es befördert den Harn/ bringt den Weibern und dem Viehe viel Milch.

Diese Milch solle den Schwindsüchtigen gut seyn. Macht das Vieh feist/ und nehmen wol zu darvon.

Man solle auch dieses pflantzen/ wo Bienen seynd.

Aeusserlich

Werden die Blätter gestossen / und auf Geschwulst gelegt / es vertreibt dieselbige.

LXVIII. Gentzian.

Ist warm im dritten/ und trocken im dritten Grad.

Oeffnet/ machet dünn/ widerstehet dem Gifft/ insonderheit der Pest und wütendem Hundsbiß.

Ist gut zu verstopffter Leber und Miltz / auch in der Wassersucht / im Aufsteigen der Mutter / schwachen Magen / in Fiebern / tödtet auch die Würme.

Aeusserlich in die Wunden und Fontanellen gethan / reiniget und renoviret dieselbige.

Die Wurtzel gepülvert/ und mit Theriac auf den wütenden Hundsbiß geleget/ heilet denselbigen.

LXIX. Gertenkraut.

Wärmt/ machet dünn.

Der Saamen in Wein eingenommen/ dienet wider das Grimmen.

Das Marck ist gut im Blutausspeyen / Erbrechen und Durchlauff/ aus Wein getruncken/ widerstehet es auch dem Schlangen-Gifft.

Das Marck in die Nasen gethan/ stopffet derselben Bluten.

LXX. Gifftheil.

Ist bitter/ trocken und warm. Macht dünn/ und säubert.

Stehet dem Hertzen bey. Wird gebraucht wider gifftige Thierbiß.

In der Pest ist es sehr gut. Benimmt das Bauchgrimmen/ Hertzzittern und Ohnmacht.

Dienet trefflich wider die Bauchwürm / so man das Pulver von der Wurtzel den Kindern in Milch oder Wein zu trincken gibt.

Führet auch den Schleim und das Wasser aus.

LXXI.

LXXI. Ginſt.

Iſt warm und trocken im andern Grad.

Führet die wäſſerige Feuchtigkeit durch den Urin / Stuhlgang und Erbrechen aus/ doch ohne Gefahr.

Wird gebraucht in Verſtopffung der Leber/ des Miltz und Kröß.

Iſt gut zur Waſſerſucht/ Gliederreiſſen/ Flüſſen/ und treibt den Stein.

LXXII. Gliedkraut.

Säubert/ zeucht zuſammen/ und kühlet.

Wird ſo wol innerlich als äuſſerlich gebraucht/ in Wunden und Brüchen.

Die Blätter dieſes Krauts zerſtoſſen und übergeleget / heilen die Wunden/ und treiben hinterſich die hitzige Geſchwulſt und Beulen.

Am Halſe getragen/ ſolle gut wider Zauberey ſeyn.

LXXIII. Goldblum.

Iſt warm und trocken.

Geſotten / und getruncken nach dem Bad / wann man eine Weile darinn geſeſſen hat/ reiniget die Geelſucht/ und treibet den Stein fort.

Die Blumen mit ungenützten Wachs/ ſo erſt vom Honig geſchieden iſt/ vermiſcht/ und ein Pflaſter daraus gemacht / und übergelegt / verzehret und vertreibet alle Geſchwulſt.

LXXIV. Goldwurtz.

Die Wurtzel in Wein und Oel geröſt / Pflaſterweiß über die Blaſe geſchlagen/ hilfft/ wann man den Harn nicht laſſen kan. Solches geſchicht auch/ wann man die Wurtzel in Wein ſiedet und trincket.

Dieſer Tranck befördert den Weibern ihre Zeit.

Die Goldwurtz mit Hünerſchmaltz und Leinſaamen-Oel geſtoſſen / und aufgeleget/ ſtillet den Schmertzen der Gülden-Ader.

Mit Schweinsſchmeer vermiſcht/ und warm übergeleget/ erweicht und zeitiget alle harte Geſchwulſt und Beulen.

Aus Goldwurtz / Roſenſalb und Reiß ein Pflaſter gemacht und aufgeleget/ heilet die geſchwollene Brüſte der Weiber.

LXXV. Graß.

Die Wurtzel iſt zimlich kalt und trocken / ſubtieler Subſtantz / etwas ſcharff.

Das Kraut iſt im erſten Grad kalt/ hat zwiſchen der Trückne und Feuchte eine Mittelart.

Die

Die Brühe / darinn Graßwurtzel gesotten / ist gut wider das Grimmen und Verstopffung der innerlichen zarten Theilen.

Zerbricht den Balsenstein. Tödtet die Würme.

LXXVI. Grindwurtz.

Aeusserlich gebraucht / vertreibt den Grind / ist auch gut zu Flecken auf der Haut / nemlich / wann man ein Wasser aus der Wurtzel macht.

Man macht auch ein Bad daraus / es reiniget die Haut / und macht sie schön glatt.

LXXVII. Graß-Ried.

Ist warm / und machet dünn.

Die Wurtzel oder Saamen in Wein getruncken / hilfft wider den Biß und Stich der gifftigen Thier.

Die Wurtzel mit Lorbeer / Spicanard und Wachholder / in weissen Wein gesotten / solches Pflasterweiß warm auf die geschwollene Schenckel / in der angefangenen Wassersucht / geleget / hilfft wol.

Riedewurtzel mit Wachholder und Essig gekocht / die Brühe warm in dem Mund gehalten / stillet die Zahnschmertzen.

LXXVIII. Gülden-Widerthon.

Vertreibt die Zauberey / und machet lange Haare wachsen.

LXXIX. Gundelreben.

Ist warm und trocken.

Ist ein gutes Wundkraut.

Löset auf / und zertreibet den zähen Schleim auf der Lungen / Nieren und andern Theilen des Leibes.

Ist gut zu allerhand Verstopffungen in der Geelsucht.

In Zuständen der Blasen / resolviret den Stein / wann man sich damit badet. Ist gut in Colic-Schmertzen / unter die Clystier gebraucht.

LXXX. Güldengünsel.

Dieses ist ein gutes Wundkraut / säubert und heilet dieselbige innen und aussen.

Ist gut in der Geelsucht. Oeffnet die verstopffte Leber / hat alle Tugenden / wie die Braunellen.

Dienet für die Fäulung / Bräune / Hitze im Munde und der Zungen. Zertheilet das geronnene Geblüte. Heilet die innwendige Wunden und Darmbrüche / und treibt den Harn.

Der Safft wird in die faule um sich fressende Schäden offt gethan / und das Kraut darüber geleget.

LXXXI. Haarſtraug.

Iſt warm und trocken im dritten Grad.

Die Wurtzel dienet ſonderlich zu der Bruſt/ und führet von der Lungen den zähen Tartariſchen Schleim. Iſt auch gut wider das Grieß und Stein/ und treibt den Harn.

Iſt auch gut zu dem verſtopfften Miltz und der Leber/ reiniget die Wunden/ und macht das Haar wachſen.

LXXXII. Habichkraut.

Hat eine kühlende und ſänfftiglich zuſammenziehende Krafft.

Der Safft aus dieſem Kraut lindert das Pfetzen oder Beiſſen des Magens/ desgleichen die Schärffe und Brunſt des Harns.

Ingleichen iſt dieſer Safft eine der beſten Artzneyen zu den Gebreſten der Augen/ nimmt hinweg alle Dunckelheit derſelben.

LXXXIII. Hanenfuß.

Iſt ſcharff/ hitzig/ trocken/ brennend.

So man es auf die bloſſe Haut leget/ ziehet es Blaſen.

Zum Stuhlgang nimmt man fünff oder ſechs Blätter mit Roſinlein ein.

Mit Hanenfuß auf der Hüffte Blaſen gezogen/ ſolche eröffnet/ und mit gebührlicher Weiß tractirt / iſt gut im Hüfftwehe / man ſolle aber zuvor purgieren.

LXXXIV. Hanenkamm.

Hanenkamm oder Sammetblumen/ kühlen/ ziehen mäſſig an.

Iſt gut zu allerhand Bauch- Blut- und Mutterflüſſen / auch im Blutausſpeyen.

Innerlich wird es gebraucht zur Vermehrung der Milch.

LXXXV. Haſenpappelu.

Das Kraut/ Blätter und Blumen befeuchten / erweichen/ und lindern die Schmertzen. Oeffnen den Leib. Stillen den ſcharffen hitzigen Harn.

Haſenpappel wird gebraucht in Zuſtänden der Lungen / Blaſen und Därm/ in der Lungenſucht / zum Huſten / Heiſerkeit / in Fiebern / und dergleichen.

Aeuſſerlich mit Laugen geſotten/ das Haupt damit gezwaget/ vertreibet allerhand Grind.

Wann man ein Pflaſter daraus machet/ und ſolches überſchläget/ ſtillet es die Schmertzen/ lindert und zeitiget die Geſchwulſt und Beulen.

Die Wurtzel in Waſſer geſotten / und das Haupt damit gewaſchen/ vertreibt die Schuppen des Haupts.

LXXXVI. Haselwurtz.

Ist warm im andern/ und trocken im dritten Grad.

Die Wurtzel wird am meisten gebraucht.

Sie führet den zähen Schleim und die Gall / so wol durch Erbrechen/ als den Stuhlgang aus/ treibet den Harn. Eröffnet/ Leber/ Miltz/ wie auch das Gallenbläßlein.

Ist derowegen gut zur Wasser- und Seelsucht. Zum lauffenden Gicht. Drey- und viertägig Fieber / wie ins gemein die Bauersleute solches brauchen/ nemlich/ sie nehmen die Blätter/ sieden solche in Wasser oder Wein/ machen mit etwas Honig einen Tranck daraus / und trincken etliche Morgen darvon.

Haselwurtz wird corrigiret mit Muscat-Blühe und Zimmetrinden/ dann es treibet sonst gar starck/ und purgieret fast wie Nießwurtz.

Derowegen sollen solches schwangere Weiber nicht nehmen.

Haselwurtz über Nacht in Wein eingeweicht / und frühe darvon einen warmen Trunck gethan / löset auf die verstopffte Leber / Miltz und harte Geschwulst.

Auf diese Weise gebrauchet / ist solches eine fruchtbarliche Artzney für die Wassersucht/ Seelsucht / Reissen der Glieder/ Hüfftwehe / Keuchen und Husten.

Für das Fieber ist die Haselwurtz sehr gut / wann sie in Baum-Oel gethan/ und in der Sonnen digeriret wird ; man solle aber eine Stunde vor Ankunfft des Fiebers den Rückgrad damit schmieren.

Haselwurtz in Laugen gesotten / damit gezwaget / stärcket das Haupt/ und præserviret das Hirn von kalten Flüssen.

In Wein gesotten/ oder des Pulvers ein Quintlein schwer in Wein getruncken/ purgieret den zähen Schleim/ Rotz und Melancholey.

Ist gut vor die Wassersucht/ Frantzosen/ Podagra/ Seelsucht / fallenden Siechtag/ und halben Schlag / treibt den Harn / Bauchwurm und der Frauen Zeit.

Nota. Man samlet es im Herbst/ und trocknet es im Schatten.

LXXXVII. Hauswurtz.

Machet dick/ ziehet an/ kühlet im dritten Grad.

Ist gut die Hitz in Gall-Fiebern zu stillen/ löschet auch den Durst.

Aeusserlich wird es zu dem Hals-Geschwär gebraucht.

Der Safft mit Zucker eingenommen/ ist gut zu hitzigen Fiebern.

LXXXVIII. Hauhechel.

Ist trocken und warm im dritten Grad/ machet dünn/ zertheilet.

Treibt

Treibt den Harn/ Stein/ und die Geelsucht.

Ist gut in verstopffter Leber / wann es innerlich infundirt eingenommen wird.

Aeusserlich wird es zu Gurgelwassern gebraucht/insonderheit bey Zahn-Schmertzen und der Mundfäule.

LXXXIX. Hederich.

Ist trocken und warm im dritten Grad.

Zertheilet/ öffnet/ machet dünn / löset auf den zähen Schleim der Lungen/ ist gut im alten Husten.

XC. Hechelkamm.

Diß Kraut/wann es noch jung ist / ehe es blühet / wird von etlichen mit warmer Butter / oder sonsten mit Essig und Baum-Oel / wie ein Salat/ gegessen.

Die Wurtzel mit Pappeln gestossen/ aufgeleget/ ziehet die Dornen und Splitter aus der Haut.

Von diesem Kraut / mit Petersilien / weissen Wein und Butter ein Pflaster gemacht / auf die Blase geleget / hilfft den Kindern / wann sie nicht harnen können.

XCI. Herbst-Rosen.

Wärmen und befeuchten/doch weniger als die gemeine Pappeln/ ziehen etwas an.

Werden gebraucht in Zuständen des Halses/in geschwollenen Mandeln/ in Fäulung des Mundes/ auch in überflüssigem Weiberfluß.

XCII. Hergottsbärtlein.

Diß Kraut kühlt/ mässigt/ trocknet/ ziehet an.

Ist ein treffliches Wund- und Lungenkraut/und lieblichen Geschmacks.

Wird fürnemlich gebraucht in den Flüssen und Zuständen der Lungen/ auch in bösen Schwachheiten. Stillet allerhand Bauch- und Blut-Flüsse. Bewahret für Mißgeburt.

Aeusserlich stillet es trefflich das Bluten.

XCIII. Hertzgespann.

Ist warm im andern/ und trocken im dritten Grad.

Macht dünn/ zertheilt.

Wird sonderlich wider das Hertzgespenst und allerhand böse Zustände des Hertzens gebraucht / treibt den Harn und der Weiber Zeit / reiniget die Brust/ ist denen gut/ die schwer gebähren.

XCIV. Heyde.

Iſt warmer und trockner Natur / und treibt durch die Schweißlöcher unſichtbarlich.

Die Blumen und Blätter ſeynd gut wider den Schlangenſtich.

Das Waſſer aus Heydenblumen getruncken/benimmt das Darmgicht.

Die Heyde iſt auch gut zum Miltz und Stein.

Der Safft von Blättern heylet die rothe und blöde Augen / ſo man ihn darein tröpffelt.

Die Blümlein ſamt den jungen Zweiglein zerſtoſſen und übergeſchlagen/ heilen den Schlangenbiß/ und legen die Geſchwulſt nieder.

Man macht auch aus den friſchen Heydenblumen Tampffbäder zu den Podagriſchen Gliedern/ darvon der alte zähe Schleim reſolviret wird.

Das Oel aus den Heydenblumen iſt offt und glücklich wider die böſe Flechten (Herpes) ſonderlich unter dem Angeſicht gebracht worden.

XCV. Heydniſch Wundkraut.

Iſt bitter/ trocknet/ ziehet an/ heilet. Wird derowegen innerlich und äuſſerlich gebraucht.

Iſt gut in Fiſteln/ und reiniget die böſen Geſchwär.

In weiſſem Wein geſotten und getruncken / treibt es den Harn und den Stein gewaltig.

In rothem Wein/ oder in Waſſer gekocht/ und eingenommen/ ſtillet es allerley Bauchgüß/ und heilet die innerliche Verſehrungen.

Zu den Wunden wird es nur grün zerſtoſſen übergeleget / es machet Fleiſch/ und ziehet zuſammen.

Die Blätter gedörret/ gepülvert/ in friſche und alte Wunden / auch in die Fiſteln geſtreuet/ reiniget es ſie/ und befördert ſolche bald zur Heilung.

Den Hals mit der Brühe darvon gegurgelt / bekommt demſelbigen trefflich wol.

XCVI. Hindbeer.

Das Laub grün zerſtoſſen / auf die hitze Leber und Magen gelegt / vertreibt die Hitz/ ſolches thut auch das gebrannte Waſſer/ ſo mans auf brennende Schäden mit zweyfachen leinen Tüchlein überſchlägt.

XCVII. Hirſchzung.

Hirſchzung kühlet/ trocknet/ ziehet an/ iſt ein gutes Leber- und Miltzkraut/ dann es das dicke Miltz dünn macht.

Stillet den Bauchfluß und das Blutausſpeyen.

Wird äuſſerlich zu den Wunden gebraucht/ weil es dieſelbige reiniget.

XCVIII. Holunder.

Trocknet/ wärmet/ und vertreibt die Waſſerſucht.

Die Blumen oder Blüht des Holders zertheilen/ erweichen/ und ſtillen die Schmertzen.

Treiben den Schweiß/ ſeynd gut im Rothlauffen/ in der Quartan/ im Grimmen.

Holderblühe äuſſerlich aufgelegt/ wann man ſich verbrannt hat.

Holderbeer / oder die Latwerge darvon / treiben den Schweiß/ und ſtehen wider das Gifft.

Die Rinde von Holunder führet die wäſſerige Feuchtigkeit aus.

Aeuſſerlich hat die Rinde eben die Kräffte auch/ welche die Blüht hat.

Zum Purgieren brauchet man unter Salat die Holderblüth-Köpfflein/ dieſe purgieren unterſich/ und bißweilen auch überſich.

Holderſchwamm/ in Roſen-Waſſer gedunckt/ auf die Augen gebunden/ ziehet die Hitz aus.

XCIX. Holwurtz.

Iſt trocken und warm im andern Grad/ vollkommen/ macht dünn und öffnet.

Löſet den zähen Schleim auf.

Treibet der Frauen Zeit.

Zeitiget und öffnet die innerliche Geſchwär.

Stehet wider das Gifft.

Nota. Die runde Holwurtz iſt penetrant und durchdringend/ wird abſonderlich gebraucht die Frauenzeit und Nachgeburt zu treiben/ öffnet/ und machet dünn.

C. Hopffen.

Iſt warm und trocken im andern Grad.

Bittern Geſchmacks/ zertheilet/ und ſtillet die Schmertzen.

Wird gebraucht zum verſtopfften Miltz und Leber.

Item/ in der Gelbſucht. In der kurtzen Rippen Schwachheit.

Treibt der Frauen Zeit und den Harn.

Iſt äuſſerlich gut in Geſchwulſten / ſo man ſich verrencket / oder geſtoſſen hat.

Die Hopffen-Knöpfflein / oder Schößlein/ wann ſie aus der Erde kommen/ braucht man zum Salat. Reinigen das Blut/ heilen die Krätz.

Nota. Wann man dieſes zu viel braucht/ beſchweren ſie das Haupt.

CI. Hufflattich.

Kühlet und trocknet / wann die Blätter frisch und grün gebraucht werden / insonderheit äusserlich über die entzündte Geschwär geleget.

Die dürre Blätter seynd schärffer / wärmen mässig / dienen zu der Brust / zu dem Husten / kurtzem Athem / auch zu Geschwären oder Apostemen auf der Brust.

Nota. Die weisse Wolle / so auf der hintern Seiten der Blätter „ wächset / dienet der Haus-Mutter zu einem guten Zunder / „ nemlich / wann man die weisse Wolle von besagten Blät- „ tern samlet / so viel man will / dieses in ein Tüchlein gebun- „ den / in einer Laugen / darin etwas aufgelöster Salpeter „ seye / gesotten / alsdann wieder gedörret / hernach in einem „ irrdenen Geschirr verdeckt an einem trocknen Ort verwah- „ret / fängt augenblicklich im ersten Schlag Feuer / und ist „ ein vortrefflicher Zunder.

CII. Hünerdarm.

Kühlt und befeucht im andern Grad.

Nehret über alle massen wol / ist gut in der Schwind- und Lungensucht.

Das Kraut / Safft und Wasser kan zu allen hitzigen Wunden und Schäden erwählet / damit gewaschen / bestrichen oder aufgeleget werden.

Das darvon distillirte Wasser giebt man den Hecticis, Phthisicis, auch den Kindern / die grosse Hitze haben.

Das Kraut in Oel geröst / legt man den Kindern über den Leib / zu Linderung des Schmertzens.

CIII. Hundszunge.

Trocknet und kühlet im andern Grad.

Lindert / stopfft / macht dünn.

Stillet den Bauch- und Saamenfluß / macht schlaffen.

Nota. Weil dieses Kraut aber etwas Schlaffmachendes Gifft bey sich hat / so wird es selten also bloß ohn præparirt gebraucht.

CIV. Je länger je lieber.

Ist warm im andern / und trocken im dritten Grad.

Oeffnet / und treibt den Harn / und führet die scharffe Feuchtigkeit aus / darvon das Gliederreissen entstehet.

CV. St. Johanneskraut.

Ist warmer und trockner Natur / und subtieler Substantz.

Heilet / reiniget / und ziehet die Wunden zusammen.

Ist

Ist gut zu den zerquetscheten Nerven.

Es dienet auch dieses Kraut zu den Schrunden/ treibt den Harn/ und zertheilet das geronnene Blut/ und verhütet die Fäulung / auch vertreibt solches die Würm.

CVI. Isop.

Ist warm und trocken im dritten Grad/ macht dünn/ öffnet/ abstergirt.

Führet den zähen Schleim von der Brust aus / ist derowegen gut in der Lugensucht/ engen Brust und Husten.

Wird auch zu Fuß-Bädern gebraucht / wie auch in Gurgelwassern zu den Zuständen des Halses.

CVII. Judenkirschen.

Trocknen und kühlen im andern Grad.

Treiben den Harn/ Grieß und Stein.

Werden auch wider das geronnene Blut und Gelbsucht gebraucht.

CVIII. Kalmuß.

Wärmt und trocknet im dritten Grad/ macht dünn/ zertreibt/ säubert und öffnet.

Ist gut zum Magen. Stillet den Grimmen.

Oeffnet die Verstopffungen des Miltzes / der Leber / und verhaltene Weiber-Zeit.

Kalmuß pulverisiret / in Wein oder Honig-Wasser gesotten / öffnet die Verstopffungen von kaltem Schleim / Keichen / Seitenwehe und Krampff/ zertheilet das geronnene Blut in dem Leib.

Macht auch leicht harnen / und hilfft wider gifftige Bisse/ so von Thieren geschehen.

Nota. Innerlich/ Kalmuß-Pulver/ mit Zimmet vermischet/ von diesem Morgends alle Tage eingenommen / macht guten Appetit/ und stärcket den Magen / bevorab wann man einen Trunck Wermuth-Wein einnimmt.

Aeusserlich macht man ein Lenden-Bad / und siedet die Wurtzel darin/ und badet sich darinnen.

Es hilfft auch den Weibern/ so ihre Zeit nicht haben.

Man presset auch den frischen Safft aus den Wurtzeln/ mischet ihn mit Eyerklar/ und spritzet ihn gemächlich in die Augen / doch nicht zu viel / er macht dieselbige klar/ und verzehret den Schleim darinnen/ worvon sonsten die Augen Felle überkommen.

CIX. Kap-

CIX. Kappern.

Trocknen und wärmen/ ſeynd bitter/ ſcharff/ eröffnen/ und ziehen an.

Dienen zum Miltz/ im Gliederreiſſen/ Melancholiâ, Hypochondriacâ, und Scharbock ſeynd ſie gut.

CX. Kartendiſtel.

Kartendiſtel-Wurtzel / ſo in den Gärten gepflantzet / trocknet und abſtergirt.

Vertreibet die Krätz/ Flecken/ Flechten und Wartzen.

Die Würmlein in dem weiſſen Marck der Kartendiſtel/ auf den Wurm im Finger gebunden/ vertreiben ſelbigen/ wie auch an dem Hals angehänget/ ſeynd gut für das viertägige Fieber.

CXI. Kleberkraut.

Iſt warmer trockner Natur/ und ſäubert.

Der Safft vom Stengel/ Kraut und Saamen ausgedruckt/ und mit Wein getruncken/ widerſtehet dem Gifft der Nattern.

Dieſen Safft in die Ohren getropfft/ lindert deroſelben Schmertzen.

Die Blätter über die Wunden gelegt/ ſtinen das Blut.

Das Kraut mit Schmaltz und Hefen des Eſſigs zerſtoſſen / wol vermiſcht/ und übergelegt/ verzehret die Kröpffe.

Das gebrannte Waſſer aus dem Kraut des Tags dreymal zween Löffelvoll getruncken/ ſtillet den Stuhlgang/ und heilet die Geelſucht.

CXII. Klee.

Klee iſt vornemlich Dreyerley:

I. Wieſen-Klee.

Iſt kalter und trockener Natur / wird zu den Clyſtiern gebraucht / zertreibt den zähen Schleim in den Gedärmen/ ſtärcket dieſelbige/ zertheilet/ löſet auf/ und führet aus.

II. Hartz-Klee.

Wärmet und trocknet wie das Hartz.

Die Blätter und Saamen in dem Wein getruncken / ſeynd heilſam wider das Seitenwehe/ ſchwerlich Harnen/ fallenden Siechtag/ Anfang der Waſſerſucht/ und Zufällen der Mutter.

Drey Blätlein darvon eingenommen / vertreiben das drey oder viertägige Fieber.

III. Saur-Klee/ wird ſonſten Saurampffer genennet.

Iſt kalt und trocken im andern Grad.

Iſt gut zur Leber und dem Hertzen.

Wider-

Widerstehet der Fäulung / machet Appetit / stillet die gelbe Gall / ist derohalben in hitzigen und Pestilentzischen Fiebern sehr gebräuchlich / bevorab braucht mans innerlich.

Das Saurampffer-Wasser kühlet / und löschet den Durst / und widerstrebt der Fäule. Man mag es mit Gersten-Wasser mischen.

Den Saamen gestossen und eingenommen / vertreibt die Spuhlwürm im Leib.

Der Safft von Saurampffer um die Augen gestrichen / macht dieselbige klar.

CXIII. Kletten.

Seynd Zweyerley.

I. Groß. II. Klein.

I. **Grosse Kletten** trocknen / säubern / ziehen an.

Seynd trefflich gut zur Lung / treiben den Harn und Schweiß.

Seynd gut zu enger Brust / im Stein / Blutausspeyen.

In alten Wunden / dickem Miltz / geschwollenen Gliedern und Gliederreissen / welches sie sonderlich heilen.

Der Kletten-Saame treibt vortrefflich den Stein.

Aeusserlich werden die Blätter auf die alte Wunden / verrenckte und verbrennte Glieder geleget.

II. **Kleine Kletten** wärmet / trocknet / zertheilet / ist eines bittern und scharffen Geschmacks / wird vornemlich gebraucht den Aussatz zu vertreiben.

Mit der Wurtzel Rhabarbará eingenommen / in Ohnmachten den Mund und die Lefftzen mit Kletten-Safft bestrichen / ermuntert bald / ist ein grosses Experiment.

Aeusserlich aufgeleget / und im Aufschlagen gebrauchet / so leget es die Geschwulst / vertreibt die Kröpff.

Das Kraut über den Krebs geleget / löschet seine Hitz und Toben.

CXIV. Klosterbeer.

Seynd kalter / trockner und zusammenziehender Eigenschafft.

Innerlich werden sie eingenommen / wann man sie mit jungen Hünlein ocht / sie geben einen lieblichen und säuerlichen Geschmack / bringen Appetit zum Essen / und benehmen den Unwillen des Magens.

Stopffen allerhand Bauch-Flüß / fürnemlich den Durchlauff und rohe Ruhr.

Die Klosterbeer in Speise genossen / stillen den weissen Fluß / werden auch in Zucker eingemacht.

Benehmen den schwangern Weibern die böse Lust.

CXV. Kolben.

See-Kolben oder Waſſer-Kolben haben eine Mittel-Art in der Wärme und Kälte/ ſäubern ziemlich.

Löſchen den Brand/ wann man dieſelbige mit altem Schweinſchmeer vermiſchet und überleget.

CXVI. Köhl.

Köhlkraut iſt unterſchiedlich:

I. Glater weiſſer
II. Krauſer
III. Brauner
IV. Rüb- } Köhl.

Die Blätter vom Köhl wärmen/ trocknen/ doch ohne Schärffe.

Seynd gut zu den Wunden/ machen nüchtern/ ziehen an/ laxieren.

Aeuſſerlich legen es die gemeine Leute auf die Wunden/ wie auch auf die ſchmertzhafften Ort im Seitenſtechen.

Der Saamen vom wilden Köhl zu Pulver geſtoſſen und eingenommen/ vertreibt die Spuhlwürm/ ſo lange Zeit im Leib geweſen.

Aeuſſerlich ſtreichet man den gepülverten Saamen auf die Maaſen und Flecken/ die benimmt er.

Den Safft aus dem Kraut in die Naſe gezogen/ zeucht den Rotz und Schleim aus dem Haupt/ reinigets/ und machet es leicht/ viel kräfftiger als der Mangolt/ ſo ſonſten auch gut darzu.

Berſig-Köhl/ deſſen Blätter ſeynd gut zu den Wunden.

Laxieren/ und ſeynd gut den jenigen/ ſo ſtarck trincken.

Die Brühe laxiert/ und die Blätter ſtopffen.

Zu dem harten Stuhlgang brauchet oder iſſet man den Berſig-Köhl/ ſamt der Brühe.

CXVII. Königskraut.

Wird auch Waſſerdoſten genennet.

Trocknet/ wärmet/ öffnet/ machet dünn/ ziehet an.

Iſt ein gutes Leber- und Wundkraut.

Wird gebraucht für die böſe Feuchtigkeit/ Huſten/ und verhaltener Weiberzeit/ im Bade gebrauchet.

CXVIII. Körfel.

Trocknet/ wärmet/ zertheilet.

Treibt den Harm/ zermalmet den Stein.

Zertheilet das geronnene Geblüt.

Bringt

Bringt den Schlaff.

Aeuſſerlich in einem Uberſchlag aufgeleget / iſt gut in Colicſchmertzen / und verhaltenem Harn.

CXIX. Kornblumen.

Seynd kalter und trockner Natur im andern Grad.

Wer hoch gefallen iſt / und Blut ausſpeyet / deme ſoll man die groſſe Kornblumen zu trincken geben in Wegerich-Waſſer.

Kornblumen-Waſſer iſt gut für die Entzündung der rothen hitzigen Augen / benimmt derſelben Röthe und Schmertzen.

Man nimmt es auch ein in der Waſſerſucht.

Die Kornblume dienet auch zu böſen faulen Wunden und Schäden / wann man dieſelbige zerſtöſſet und aufleget.

Die Weiber gebrauchen den Rauch von dieſer Blumen / auch wider das Aufſteigen der Mutter.

Der Kornblumen-Safft iſt gut für die Mundfäule und Blattern / den Mund damit ausgeſchwencket.

Blumen und Saamen in Wein geſotten / und getruncken / iſt gut für die Spinnen und Gifft.

Iſt auch gut in der Gelbſucht eingenommen.

Nota. Der blaue Safft von dieſen Blumen dienet der Haus-Mutter / damit den Zucker / Reiß und Mandel-Milch zu färben.

CXX. Knabenkraut.

Iſt trocken / kalt / ziehet an / heilt / reiniget und ſtopffet.

Iſt ein Wundkraut / wird gebraucht zu den verwundten Därmen / und andern Wunden.

Item / zu den Brüchen und ſcharffen Bauchflüſſen.

Iſt auch gut / wann man ſich verbrennet hat. Vertreibt die Flecken der Haut.

Wird innerlich äuſſerlich gebrauchet.

CXXI. Knobloch.

Iſt trocken und warm im vierdten Grad.

Oeffnet / zertheilet / ſtehet wider Gifft.

Iſt gut für das Grimmen / Würme und Peſt zu vertreiben.

Iſt auch gut zu altem Huſten und Stein-Schmertzen.

Aeuſſerlich / mit Knobloch-Safft den Nabel beſtrichen / ſtillet das Aufſteigen der Mutter.

Der Safft mit Schweinsfett vermischet / und die Fußsohlen damit bestrichen / vertreibt den alten Husten.

Knobloch widerstehet der Fäulung.

CXXII. Knoblochkraut.

Wärmt und trocknet / jedoch nicht so viel als der Knobloch.

Der Saamen hitzet / wird fürnemlich aussen am Leib gebrauchet.

Knoblochkraut mit Essig / Saltz und Imber eingemacht / zertrennet die zähe / grobe Feuchtigkeit.

Dienet in Clystiern wider die Hüfftwehe.

Hat fast einerley Würckung / wie die Kressen oder Senffkräuter / doch etwas milder.

Lindert den alten Husten / reiniget die Brust von dem zähen Koder.

Der Safft / oder das Pulver / von diesem Kraut / ist gut zu alten Schäden / da man sich des Krebs befürchtet.

Der Saamen oder Safft in die Nase gethan / ermuntert aus der Freyß- und Schlafffucht.

CXXIII. Krebsblumen.

Das Kraut eine Handvoll in Wasser gesotten / und die Brühe getruncken / purgieret und treibet durch den Stuhlgang die Phlegmatische Feuchtigkeit und Gall.

Ist gut zu den Kröpffen / Wartzen und bösen um sich fressenden Schäden.

Die Blätter seynd gut zu den Podagrischen und verrenckten Gliedern.

Der Safft aus den Blättern dienet wider den Krebs und andere um sich fressende Schäden und Geschwär.

CXXIV. Kreß.

Türckischer Kreß / wächset in gebauten Feldern.

Der Saame mit Wein getruncken / tödtet die Würme.

Den Saamen mit Honig-Wasser eingenommen / reiniget die Brust / zertheilet und wirfft den zähen Schleim aus.

Den Saamen gestossen / mit Honig gemischet / und aufgeleget / machet das dicke und harte Miltz kleiner.

Der gedürrte Saame wird auch in der Speise / an statt Pfeffers / gebrauchet.

CXXV. Küminel.

Ist trocken und warm im dritten Grad.

Machet dünn / resolvirt, digerirt.

Treibt die Winde / ist nützlich in Grimmen / Windsucht und Schwindel.

CXXVI.

CXXVI. Lattich.

Iſt feucht und kalt biß in den dritten Grad.

Bringt den Schlaff.

Stillet die aufrühriſche Gall. Machet Milch.

Oeffnet den Leib. Iſt gut zu dem Magen. Nehret wol. Wird derohalben nützlich in dem Salat gebraucht.

Aeuſſerlich ſtillet er den Hauptſchmertzen. Der Safft löſchet den Brand. Ein Fußbad darvon/ macht ſchlaffen.

Der Saamen iſt einer von den vier bekannten kleinen kühlenden Saamen.

Iſt gut zu dem Saamen-Fluß/ vor die erhitzte Blaß und Urin.

Der Lattich/ ſonderlich der Krauſe/ löſchet den Durſt/ ſtäts in der Koſt gebraucht/ macht dunckele Augen.

Lattich-Saamen getruncken/ ſtillet die Veneriſche Luſt / Träume und Phantaſeyen.

Die jenige/ welche einen ſchweren Athem/ Blut ausſpeyen/ viel Schleim im Leib/ und einen kalten Magen haben/ die ſollen nicht Lattich eſſen.

CXXVII. Lavendel.

Iſt warm und trocken im dritten Grad.

Iſt gut für den Schlag/ Krampff/ Schlafſucht/ Zittern der Glieder/ auch in feuchten Flüſſen und Catharren.

Treibt den Harn/ fördert die Geburt / gekäuet/ ziehet die Flüß von dem Haupt in den Mund/ und verhütet/ daß ſie nicht auf die Lunge fallen.

Der Geruch darvon/ vertreibt die Läus.

Wann man Zimmetrinden/ Fenchel/ Spargen und Eppichwurtz damit vermiſcht/ und genäſt/ ſo iſt es gut für alle kalte Gebrechen des Hirns und der Nerven.

Das gebrannte Waſſer darvon iſt gut in Ohnmachten.

Item/ wann einem Menſchen die Sprach entfält / drey oder vier Löffelvoll getruncken/ und die Pulß-Adern damit beſtrichen.

Lavendel in Eſſig geſotten/ und die Brühe auf den ſchmertzhafften Zahn gehalten/ ſtillet die Schmertzen/ ſonderlich die von kalten Flüſſen herkommen.

Lavendel in Laugen gethan / und das Haupt damit gewaſchen/ ſtärcket das feuchte Hirn/ und verzehret die kalten Flüſſe. Iſt gut für den Schwindel/ und ſtärcket die Gedächtnus.

CXXVIII. Lauch.

Iſt warm und trocken im andern Grad.

Oeffnet/ zertheilet/ führet aus den zähen Schleim auf der Lungen.

Aeuſſerlich aufgelegt/ ziehet das Gifft aus böſer Thieren Biß.

Wird auch äusserlich gebraucht in Eyterichten Geschwären.

Der Saamen treibt den Urin.

Der öffters Gebrauch des Lauchs macht den Menschen schläfferig. Schadet dem Gesicht/ ingleichem den versehrten Nieren und Blasen.

Machet eine helle Stimme.

Lauch- und Myrten-Saamen/ jedes 1. Quintlein zerstossen/ und in einem Trunck Wegrich-Wasser eingenommen/ ist gut für das Blutspeyen aus dem Mund und Hals.

Des Lauchs Blätter gesotten und aufgelegt/ seynd trefflich gut zu den verschwollenen und schmertzlichen Affter-Adern.

Zu den geschwürigen Ohren nimmt man drey Häuptlein Lattich/ und drey Regenwürm/ zerschneidet es/ und seuds mit einander in Baum-Oel/ dieses tropfft man warm in die Ohren/ es stillet den Schmertzen/ säubert und heilet.

CXXIX. Leberkraut.

Ist warm und trocken im andern Grad/ machet dünn/ widerstehet der Fäulung.

Ist gut zur Leber. Oeffnet den Leib gar gelind. Treibt den Harn.

Der Rauch von diesem Kraut erweichet die Mutter.

CXXX. Löffelkraut.

Ist trocken im andern Grad vollkommen. Oeffnet/ zertheilet.

Treibt den Schweiß. Ist gut zu dem Miltz/ und in der Melancholiâ, Hypochondriacâ.

Dieses Kraut ist vortrefflich in der Mundfäule und Scharbock. Innerlich und äusserlich wird es so wol zu dem Gurgeln als zu den Bädern gebraucht.

CXXXI. Leinkraut.

Ist trocken und warm.

Gesotten und getruncken/ nimmt hinweg alle Verstopffung der Leber und des Miltzes.

Treibt den Harn mit Gewalt. Darum wird es auch Harnkraut genennet.

Es befördert auch den Stuhlgang.

Wird auch denjenigen gebraucht/ so die Geel- und Wassersucht haben.

Das distillirte Wasser daraus/ braucht man zur Wassersucht und verhaltenem Harn.

Der Safft aus diesem Kraut gepresset/ reiniget alle Schäden/ als Krebs/ Röhrlöcher und Fisteln/ darüber geschlagen und gewaschen.

Vertreibt auch die Flecken und Mähler an dem Gesicht und an dem Leibe.

CXXXII. Liebstöckel.

Ist trocken und warm im dritten Grad.

Oeffnet/ zertheilet/ und treibt das Gifft und den Harn.

Ist ein gutes Wundkraut.

Stärcket den Magen / die Lunge und die Brust / und löset den zähen Schleim auf/ welcher sich allda verweilet.

Oeffnet die Verstopffung des Miltzes und der Leber.

Ist auch gut in der Gelbsucht/ befördert der Weiber Sachen.

Kommt unter die Bäde und Pflaster/ so zu der Mutter gemacht werden.

Nota. Durch die Liebstöckel-Röhrlein getruncken / solle den Husten vertreiben.

CXXXIII. Linsen.

Seynd trocken im andern Grad/ in der Kälte und Wärme mittelmässig.

Stopffen/ wann sie zweymal im Wasser gesotten / und das Letztemal getruncken werden.

Das Erstemal gesotten/ und das Wasser getruncken/ laxiert.

NB. Linsen solle man nicht gar offt essen/ dann sie machen ein Melancholisches Geblüt.

Stillet äusserlich das Blut und den Schmertzen.

CXXXIV. Lungenkraut.

Ist kalt und trocken/ heilet und hefftet zusammen.

Wird absonderlich in der Lungensucht gebraucht.

Aeusserlich das Pulver von dem Kraut in die Wunden gestreuet / heilet und ziehet dieselbige zusammen.

CXXXV. Majoran.

Ist trocken und warm im dritten Grad/ zeitiget/ machet dünn.

Stärcket das Haupt/ Hirn/ Nerven/ Mutter und den Magen/ zertheilet/ und treibt die Winde.

Wird unter den Schnupff-Tabac oder Nieß-Pulver gebrauchet.

CXXXVI. Manaolt.

Ist trocken/ warm im Anfang des dritten Grads. Laxiert.

Wird auch gebraucht zu den Schnupff-Pulvern / dann es ziehet viel Schleim aus dem Haupt.

Es wird auch unter den Salat gebraucht/ verstehe des jenigen mit rothen Wurtzeln/ so man rothe Rüben nennet.

CXXXVII. Mannstreu.

Ist mittelmässiger Wärme / subtiler Substantz / und trocknet nicht wenig.

Stehet

Stehet wider Gifft.

Ist gut zur Leber/ Blasen/ treibt den Stein.

Bringt die verhaltene Weiberzeit / den verstopfften Harn / und die Gallenbläßlein.

Dienet zu dem Miltz / und wider die Geelsucht / ist auch gut zu dem Grimmen.

Die Wurtzel mit Eychenmispeln gesotten/hilfft denen/welche den fallenden Siechtag und Krampff haben.

Von Mannstreu-Blättern/ wann sie noch jung/ brennet man im May-Wasser/ dieses getruncken/ ist gut zu den Frantzosen-Blattern/ reiniget in der Seuche das Geblüt trefflich wol.

Hilfft auch wider das tägliche und viertägliche Fieber.

Die Wurtzel angehängt oder übergeleget / vertreibet die Knollen und Geschwulst.

Wann man sie am Hals trägt / so verzehren sie die weisse Flecken in den Augen.

Dienet für allen Unfall des Genicks/ mit Regen-Wasser gebraucht.

Die Wurtzel zerstossen und aufgelegt/ zeucht aus dem Fleisch Dorn und Spreisseln.

Mit gesaltzenem Schmeer vermischet und übergeschlagen / wehret es dem Fleisch/ das sich von den Beinen schählen will.

Die Wurtzel zerstossen / in rothem Wein ein wenig gesotten / ist gut/ wann man es den Weibern überschlägt / welche die Frucht nicht biß auf die rechte Zeit bringen.

Nota. Wann man es innerlich gebraucht/ so treibt es die Frucht.

CXXXVIII. Margen-Rößlein.

Der Saamen ist warm und trocken im andern Grad.

Treibt die Gall durch den Stuhlgang/wann man von dem Saamen ein halb Loth schwer in Wasser oder Wein einnimmt.

Wann man von den Blättern in saurem Wein trinckt/ stillet die Ruhr und Blutausspeyen.

Wann man die Blätter grün auflegt / oder dürr eingestreuet / ziehen die Wunden zusammen/ und heilen die alte Schäden.

CXXXIX. Mariendistel.

Ist trocken und warm im andern Grad. Oeffnet/ziehet an.

Ist gut im Seitenstechen/ in der Gelb- und Wassersucht.

CXL. Maßlieben.

Wärmen und trocknen mittelmässig.

Seynd

Seynd gut zu den Wunden.

Kleine Maßlieben insonderheit/ in Wasser gesotten und getruncken/ heilet die innerliche Wunden.

Junge Maßlieben/ vornemlich die kleine/ mit Essig/ Saltz/ und Baum-Oel/ wie einen Salat gegessen/ treibet zu dem Stuhlgang.

Man mag auch die Blätter in Fleisch-Brühe kochen/ und dieselbige trinken/ erweichet den Bauch.

Die Blätter von Maßlieben/ wann sie noch grün seynd/ haben eine heilsame Art zu allen hitzigen Wunden/ fürnemlich des Haupts/ dienen auch zu den Brüchen.

Das Kraut zerknirschet/ und auf die Geschwulst der Gemächte gebunden/ wehret und stillet die Hitze.

Maßlieben werden auch gebrauchet zu Salben und Pflastern/ fürnemlich zu den grossen Schmertzen der Glieder/ und in dem Podagra/ welche von warmen und trockenen Ursachen herkommen/ darzu thut man ungesaltzene Butter und zerstossene Pappel-Bätter.

Zu den entzündeten Gedärmen in Fiebern gebrauchet man sie in Clystiern.

CXLI. Mattkümmel.

Trocknet und wärmet im dritten Grad/ zertheilet/ machet dünn.

Treibet den Harn/ und ist gut zu dem Magen.

Vertreibet das Grimmen/ und den Schwindel.

Vermehret die Milch/ so wol äusserlich/ als innerlich gebrauchet.

Nota. Wann man es gar zu offt und starck brauchet/ so verursacht es Kopff-Schmertzen.

CXLII. Maulbeer-Baum.

Die Rinde von dem Maulbeer-Baum trocknet/ wärmet.

Oeffnet die Leber/ und das Miltz.

Die braune und schwartze Maulbeern kühlen und trocknen im dritten Grad. Ziehen starck an.

Seynd derowegen gut in allerhand Bauch-Flüssen.

Aeusserlich in Entzündungen und Geschwären des Mundes.

Die zeitige Maul-Beern kühlen und trocknen/ löschen den Durst/ und machen einen Appetit/ weil sie bald in dem Magen faulen/ und demselbigen wenig Nahrung reichen. Seynd derowegen nicht allerdings sicher zu gebrauchen.

Nota. Die Blätter mit der Rinden gesotten/ stillen die Zahn-Schmertzen.

CXLIII. Mäußdorn.

Ist warmer und trockener Natur/ machet dünn/ öffnet.

Wird gebrauchet zu der verſtopfften Leber/ Nieren und Blaſen.

Dienet in Gelbſucht/ treibet den Harn/ und der Frauen Zeit.

Nota, Die ſorgfältige Meyerin/ oder Hauß-Mutter/ hat hierbey zu wiſſen/ daß/ wann man die Mäußdorns-Stauden/ oder Reiſer zuſammen in Büſchel bindet/ und im Hauſe hin und wieder/ auch bey das Fleiſch/ aufhänget/ ſo ſolle es die Ratten und Mäuſe vertreiben/ daher es auch den Namen Mäußdorn bekommen.

CXLIV. Mäußöhrlein.

Trocknet im andern Grad/ ohne merckliche Wärme/ ziehet an/ ſtopffet/ und macht Nieſſen.

Iſt gut zu Wunden/ zur Ruhr/ und zu Brüchen.

Stillet die aufrühriſche Gall.

Zum Gurgel-Waſſer gemacht/ reiniget es den Mund/ und heilet die Geſchwäre darinnen.

Das Pulver darvon in die Naſe gethan/ ſtillet das Naſen-Bluten.

CXLV. Mauer-Rauten.

Löſen den zähen Schleim von der Lungen auf.

Wird derowegen gebrauchet wider den Huſten/ und zu enger Bruſt.

Item/ in der Seelſucht/ im Seitenſtechen/ und Schmertzen der Nieren und Blaſen.

Treibet den Harn und Stein gelind.

Macht das Haar wachſend.

Trocknet den naſſen Grind/ und zeitiget die Kröpffe und Beulen.

CXLVI. Mayenblumen.

Seynd trocken und warm.

Stärcken das Haupt/ ſeynd derohalben gut zu allen Zuſtänden deſſelben/ als: In dem Schlag/ Schwindel/ hinfallender Sucht/ und Ohnmachten.

CXLVII. Meerhirß.

Iſt trocken und warm im andern Grad.

Treibet und verzehret gewaltig den Stein/ und reiniget die Nieren/ befördert den Harn.

Treibet die Geburt/ und iſt eine gute Artzney den Weibern/ die in Kindes-Nöthen liegen/ und nicht geneſen können.

Ein Drachma/ oder drey Scrupel/ oder/ welches eben ſo viel iſt/ 60. Gran/ dieſes gepülvert/ und in weiſſem Wein eingenommen/ treibet die Nach-Geburt.

Wer das tägliche Fieber hat/ ſolle dergleichen Tranck kurtz vor dem Froſt/ oder/ wann ihn das Fieber anſtoſſen will/ ſolches einnehmen/ und etliche Tage nach einander continuiren/ ſo vertreibet es daſſelbige.

Ein Bad daraus gemacht/ lindert den Schmertzen vom Stein/ und treibet den Harn.

CXLVIII. Meer-Linſen.

Kühlen und befeuchten im andern Grad.

Stillen die Entzündungen/ wie auch das hitzige Geblüt.

Aeuſſerlich vertreibet es die hitzige / ſcharffe und verſaltzene Krätze/ wann man ſich darmit wäſchet.

CXLIX. Meyer.

Iſt kalter und feuchter Natur im andern Grad.

Des rothen Meyers Saamen eingenommen / iſt gut wider die rothe Ruhr/ und übrige ſtarcke Weiber-Flüſſe.

Wird außwendig zu allerhand Wehetagen des Hauptes / ſo von Hitze entſtehen/ übergeleget/ wie der Nacht-Schatten.

CL. Meliſſen.

Seynd trocken im erſten/ und warm im andern Grad.

Dienen zu dem Haupt/ Hertzen/ Mutter und Magen/ auch für die Melancholey/ widerwärtige Träume/ Schlag/ ſchwere Noth/ und Schwindel.

Befördern der Weiber-Zeit / und verhindern das Aufſteigen der Mutter.

Corrigiren den ſtinckenden Athem.

Meliſſa wird unter die Hertz-ſtärckende Kräuter gerechnet.

Aeuſſerlich gebrauchet man die Meliſſen unter die Pflaſter und Bäder/ und ſeynd derowegen gut im Auflegen zur Mutter.

Wird auch Pflaſter-weiß aufgeleget für die gifftige Thierbiß.

CLI. Melonen.

Der Saamen von Melonen / iſt einer von den vier bekandten kühlenden Saamen/ öffnet und zertheilet.

Iſt gut zu der Leber und dem Stein.

Item/ zu dem alten Huſten / Lungenſucht und Fiebern / auch in hitzigem Harn/ und groſſen Durſt.

Nota. Melonen gar zu viel geſſen/ verderbet den Magen/ weil ſie gar bald darinnen verfaulen/ und das Fieber leichtlich verurſachen.

CLII. Melten.

Kühlen im erſten/ und befeuchten im andern Grad.

Lindern die Schmertzen / und dienen die zahme in die Küchen zum Gemüß / die wilde öffnen den Leib.

CLIII. Mespeln.

Ziehen an / und stopffen den Bauch.

Man macht ein Pflaster daraus zu dem Durchbruch und Ruhr.

Die Kernlein / oder Steine darinnen / seynd gut wider den Grieß und Stein.

Nota. Wegen ihrer Stopffung solle man sie nicht zu überflüssig essen.

CLIV. Meisterwurtz.

Ist trocken und warm im dritten Grad.

Oeffnet / macht dünn / treibet das Gifft / und den Schweiß / ist eines sehr scharffen Geschmacks.

Löset den bösen zähen Schleim von der Lungen auf.

Vertreibet den stinckenden Athem.

Ist gut in Zuständen des Hauptes / Flüssen / und dem Schlag.

Stärcket den Magen.

Vertreibet das Grimmen und vier-tägige Fieber.

Den Mund darmit gegurgelt / stillet die Zahn-Schmertzen.

Ein Bad darvon gemacht / vertreibet die Krätze.

Meisterwurtz aufgeleget / ziehet Kugeln und Splitter aus der Haut.

CLV. Miltzkraut.

Ist trocken und warm / eines bittern Geschmacks / abstergiret.

Dienet zu dem Miltz / wann das Miltz sehr erhartet / so erweichet es dasselbige.

Heilet die Geelsucht / und das vier-tägige Fieber.

Treibet den Harn / Stein / und der Weiber Zeit.

Mindert den Saamen.

CLVI. Mistel.

Von Eychen / wärmet / erweichet / ziehet an sich / ist mehr scharff / als bitter.

Dienet den Nieren / und zu dem weissen Weiber-Fluß.

Ist gut zu Wunden und Geschwären / auch wider das böse Wesen / oder hinfallende Sucht / wird derowegen am Halse getragen / und in Silber eingefasset.

CLVII. Mourauten.

Ist kalter und trockener Natur.

Ist ein treffliches Wundkraut / und dienet zu offenen Schäden / dürr / oder frisch darauf geleget.

Es

Es säubert/ hefftet/ und heilet wunderbarlich.

Man kan auch in den frischen Safft weichen/netzen und einlegen.

Das Kraut gedörret und gepülvert / ein Quintlein schwer in rothem Wein eingenommen/ darinnen die grosse Wallwartz gesotten / ist gut/ so jemand innerlich oder äusserlich gebrochen wäre. Insonderheit hilfft es den Knaben/so an dem Gemächt gebrochen seynd; Diese sollen solchen Tranck viertzig Tage nach einander trincken/ und sich nicht viel bewegen.

Eben dieser Tranck dienet auch wider das Blut-Außspeyen/ Durchlauff/ rothe Ruhr/ weisse Mutter-Flüsse.

CLVIII. Müntz.

Ist unterschiedlicher Gattung/ als:

1. Spitzmüntz/
2. Wilde/ oder Roßmüntz/
3. Unser Frauenmüntz/
4. Krausemüntz/
5. Fischmüntz/
6. Kornmüntz/
7. Berg- und Steinmüntz/
8. Ackermüntz/
9. Wassermüntz/
10. Katzenmüntz.

1. 2. Müntze wärmet und trocknet / ziehet auch etwas zusammen / und stärcket. Ist am Geschmack ein wenig bitter und zanger.

3. Unser Frauenmüntz/ hat eine Krafft zu wärmen/zu trocknen/säubern/ und dünn zu machen/wie aller bitterer Kräuter Art ist/ es hat eine Zusammenziehung. Also ist auch beschaffen die

4. Krause- und Bachmüntz.

Alle die andern Geschlechte seynd einer subtielen Substantz / am Geschmack scharff / und ein wenig bitter / derowegen ist ihre Natur warm und trocken fast im dritten Grad. Sie machen dünn/ durchdringen/ treiben und öffnen. In Summa/die Müntzen seynd gut zu erkaltem Magen/Schlucken/ Erbrechen/ Grimmen / Wind / Verstopffung der Leber / Gedärm / vor den Schwindel/ zu der Mutter/ treiben der Weiber Zeit.

CLIX. Mutterkraut.

Ist trocken im andern/ und warm in dritten Grad.

Eröffnet / machet dünn / wird absonderlich in verschleimter Mutter gebrauchet.

Item / in verhaltener Frauen-Zeit / bringet den Männern ihre Krafft wieder.

Ist auch gut in der Wassersucht/faulen Fiebern/Stein und Schwindel.

In Fiebern/ streichet man mit den Blättern den Rücken.

Man macht auch Pflaster daraus/ und leget es auf die harte Brüste.

CLX. Nabelkraut.

Ist ins gemein einer vermischten Natur/ feucht/ kalt/ ziehet zusammen.

Ist auch zum Theil bitter/ kühlet/ treibet hinter sich/ säubert und zertheilet.

Wird gebraucht zu Entzündungen/ hitzigen Geschwulsten / Rothlauff/ und zu dem hitzigen entzündeten Magen/ Pflaster-weiß aufgeleget.

Die Blätter mit der Wurtzel gekäuet und gegessen / treiben den Harn und Stein.

Dieses Kraut ist auch gut in der Wassersucht/ wann man es mit Honig brauchet.

CLXI. Nägelein.

So man zu dem Gewürtz brauchet/ seynd trocken/ und warm im dritten Grad/ und zertheilen.

Stehen dem Haupt/ Hertzen und Magen bey.

Seynd gut in Ohnmachten/ stärcken die lebendige Geister.

Vertreiben den Schwindel/ und das Aufsteigen der Mutter.

Seynd auch gut in Zahn-Schmertzen/ und allerhand Malignitäten.

Helffen wol verdäuen/ werden derowegen nützlich unter feuchten und rohen Speisen gebrauchet.

Nägelein-Blumen.

So man auch Graß-Blumen nennet. Erwärmen und trocknen mässig.

Stehen wider das Gifft/ und dem Hertzen bey.

Zu den Haupt-Wunden seynd sie sehr gut/ dann sie die Splitter von der zerknirschten Hirnschaal heraus ziehen.

CLXII. Nachtschatten.

Ist kühl im andern Grad/ im übrigen temperirt/ ziehet an.

Wird vornemlich äusserlich gebrauchet im Rothlauffen / im Haupt-Schmertzen.

Die Hitze des Fiebers zu stillen / bindet man dasselbige auf die Schläfe und Fußsohlen.

CLXIII. Narcissen.

Seynd warmer und trockener Natur/ oder Eigenschafft.

Die Wurtzel grün zerknirschet / und mit dem Safft also warm übergeschlagen/ heilet die zerschnittene Senn-Adern.

Item/ die Wurtzel mit Nessel-Saamen und Essig vermenget / übergeleget/ vertreibet die Zitter-Mähler/ Masen/ Flechten/ und andere Unfälle der Haut/ und des Angesichtes.

Sie erweichet auch alle harte Geschwär/ Knollen und Beulen/ zerstossen

und

und mit Wicken- oder Bonen-Meel vermenget / übergeleget / und alſo gebrauchet / ziehet die Spreiſſel / Pfeil / Dorn / und dergleichen / aus den Wunden.

Die Wurtzel bey der Koſt geſotten und gegeſſen / oder die Brühe getruncken / macht Speyen.

Die Wurtzel geſtoſſen / mit ein wenig Honig vermiſchet / heilet den Brand / und die verrenckte Glieder.

Item / lindert die Podagriſche Schmertzen.

CLXIV. Natterwurtz.

Iſt warm und trocken im dritten Grad / ziehet an.

Stehet wider Gifft / und treibet den Schweiß.

Hält ein das Erbrechen / und Blut-Außſpeyen.

Trocknet die Flüſſe / ſtopffet allerhand Bauch-Flüſſe.

Stillet das Blut in den Wunden.

Iſt abſonderlich gut wider allerhand Gifft.

Man ſiedet die Wurtzel in weiſſem und rothem Wein / auch wol in Waſſer / brauchet ſolches innerlich und äuſſerlich.

CLXV. Natter-Zünglein.

Trocknet / doch ohne groſſe Hitze.

Iſt ein heilſames Wund-Kräutlein.

Mit Schaffe-Heu etliche Tage nach einander getruncken / iſt gut zu der verwundten Bruſt und Därmen / dann es hefftet und heilet.

Dienet auch wider das Blut-Außſpeyen / rothe Ruhr / und weiſſen Fluß der Mutter.

Iſt auch gut zu allen hitzigen Schäden / wann man ſie äuſſerlich aufleget.

Auf dieſe Weiſe gebrauchet / vertreibet die Geſchwulſt / und verhütet den kalten Brand / wann man ſie mit Schweinen-Schmaltz vermiſchet und überſchläget.

Man brauchet es auch zu den Brüchen der Kinder.

CLXVI. Neſſeln.

Seynd vornemlich Zweyerley:

I. Brenn-Neſſeln.

II. Taube oder todte Neſſeln.

I. Die Brenn-Neſſeln ſeynd warm und trocken im andern Grad / öffnen / machen dünn / erweichen.

Treiben den Harn und Stein.

Tödten den Gifft des Bilſenkrauts / oder Schierlings.

Die Wurtzel iſt gut in der Geelſucht.

Das Kraut wird gelobet in dem Krebs / und kalten Brand.

In einer Brühe eingenommen/ laxiret und reiniget die Nieren.

Treibet die Kindes-Blattern heraus.

Die Haut mit Neſſeln gerieben/ ziehet das Blut herbey/ und vertreibet das Schwinden der Glieder.

Der Safft von den kleinen Neſſeln in die Naſe gethan/ ſtillet das Bluten.

Nota. Wer ſich in den Neſſeln verbrennet/ daß Blattern darvon auflauffen/ der ſolle ſich mit Baum-Oel ſchmieren.

II. **Taube Neſſeln**/ mit braunen Blumen/ in Waſſer geſotten/ ſolches getruncken/ ſtopffet eine jede rothe Ruhr/ vertreibet auch die Geſchwulſt.

Für den Wurm in Fingern/ todte Neſſeln zerquetſchet/ und aufgeleget/ es tödtet den Wurm.

CLXVII. Nießwurtz.

Iſt vornemlich Viererley:

I. Schwartze } Nießwurtz.
II. Weiſſe }
III. Ein } Blat.
IV. Zwey }

I. Schwartze Nießwurtz purgieret ſtarck die ſchwartze Gall und Melancholey. Iſt derohalben gut zu allen Schwachheiten/ die daraus ihren Urſprung haben/ als in der Unſinnigkeit/ kurtze Rippen-Kranckheit/ Quartan/ Außſatz/ Krebs/ Krätz/ Schwindel/ Schlag/ und hinfallende Sucht.

Nota. Man ſolle aber in dem Gebrauch der Sache nicht zu viel thun/ dann es erfordert ſtarcke Leute.

II. Weiſſe Nießwurtz purgieret über und unter ſich/ gar geſchwind/ iſt derowegen nicht offt im Gebrauch.

Macht Nieſſen/ dahero es den Namen hat/ muntert aus der Schlafſucht/ in die Naſe gethan.

III. Einblat/ gedürret und gepülvert/ eines Quintleins ſchwer/ in Wein-Eſſig/ oder Waſſer vermiſchet und eingenommen/ vertreibet die Peſtilentziſche Beulen.

IV. Zweyblat/ der Safft aus demſelbigen/ färbet das Haar ſchwartz.

Dieſes iſt auch ein Wundkraut/ heilet Geſchwär und Brüche.

CLXVIII. Odermenig.

Iſt trocken und warm im andern Grad/ dünner Subſtantz/ öffnet.

Iſt ein edeles Leber- und Miltzkraut/ ſtärcket auch die Leber/ und ſtillet derſelbigen Fluß/ wird derowegen ſehr offt in der Waſſerſucht gebrauchet.

Aeuſſerlich

Aeusserlich brauchet man es in den Bädern/ dann es stärcket die ermüdete Glieder/ und die Füsse.

Nota. Odermenig und Alantwurtz gesotten / darinn Abends und Morgens die erfrohrene Glieder / und von Kälte eingefallene Löcher gebadet/ heilet dieselbige in wenig Tagen.

CLXIX. Ochsenzung.

Ist vornemlich Viererley:

I. Borragen.
II. Ochsenzung.
III. Rothe Ochsenzung.
IV. Wilde Ochsenzung.

I. Borragen werden unter die Ochsenzungen gerechnet/ weil sie mit derselben Krafft und Würckung überein kommen.

Es wärmet und befeuchtet mässig im ersten Grad.

Mindert und besänfftiget die schwartze angebrandte Gall / auch befreyet die lebendige Geister von den Dämpffen der schwartzen Gall.

Ist derowegen gut zu allen Zuständen / die aus der schwartzen Gall herkommen.

Nota. Die Blumen darvon / werden unter die vier Hertz-stärckende Blumen gerechnet.

II. Die Ochsenzunge hat vorige Würckung.

III. Die rothe Ochsenzunge ist kalt/ trocken / und ziehet an / ist am Geschmack bitter.

Die Wurtzel in Wein gesotten/ und getruncken/ ist gut zu der Geelsucht/ den Nieren/ und dem Miltz.

Die Blätter in Wein gesotten/ stopffen den Stuhlgang.

Die Blätter und Wurtzeln/ sonderlich der I. und III. gessen/ dienen wider den Biß der Schlangen/ und gifftigen Thiere.

IV. Der wilden Ochsenzungen Wurtzel in Wein gesotten und getruncken/ kommt den jenigen zu Hülff/ so von den Schlangen gebissen / und bewahret auch zuvor den Menschen / der es besagter massen gebrauchet / daß ihme der Schlangen-Biß nicht schadet.

Gleiche Würckung und Krafft haben auch die Blätter und der Saamen.

Es stillet auch die wilde Ochsenzunge die Wehetagen der Lenden / und bringet den Ammen und Seug-Müttern viel Milch.

CLXX. Osterlucey.

Wird auch Holwurtz genennet. Ist trocken und warm im andern Grad vollkommen/ macht dünn/ und öffnet.

Löset den zähen Schleim auf/ treibet der Frauen Zeit.
Zeitiget und öffnet die innerliche Geschwären.
Stehet wider den Gifft.
Die lange Osterlucey brauchet man die Krätze zu vertreiben.
Aeusserlich aber die Wunden darmit zu reinigen / dieselbige zu trocknen und zu binden.
Die runde Osterlucey / ist trocken und warm im dritten Grad / öffnet/ macht dünn.
Diese ist etwas penetranter / als die lange/ hat derowegen grössere Krafft.
Wird absonderlich gebrauchet/die Frauenzeit und Nachgeburt zu treiben.

CLXXI. Pastinacken.

Ist Zweyerley:
I. Zahme } Pastinacken.
II. Wilde }
Beyder Saamen ist trocken und warm im dritten Grad / öffnet / zertheilet.
Treibet die Geburt und den Harn/ Mond-Kälber/ und der Weiber Zeit.
Ist gut zu dem Husten/Seiten-Stechen/Grimmen/Stein- und Mutter-Schmertzen.
Machet Lust zu dem Beyschlaff.
Stillet den Schlucken.
Ist gut zu Wunden.
Trocknet das feuchte Haupt.

CLXXII. Pestilentzwurtz.

Ist warm und trocken.
Wann man dieser Wurtzel ʒij. einnimmt/ treibets den Schweiß gewaltig/ absonderlich in der Pestilentz.
Ist auch gut in Leibes-Grimmen/ und Auffstossen der Mutter.
Item/ für die Würme der Kinder/ und verstopfften Harn.

CLXXIII. St. Peterskraut.

Kühlet und befeuchtet/ mässiget/ zeitiget/ erweichet/ säubert.
Wird innerlich nicht viel gebrauchet / gleichwol führet es von der Brust und dem Hertzen den zähen Schleim.
Säubert die Nieren / reiniget solche von dem Grieß und Sand / und ist gut wider den Stein.
Aeusserlich brauchet man es öffters wider das Rothlauffen/ und zu hitzigen

geschwollen

eschwollenen harten Beulen/ auch wann man sich verbrennet hat/ oder son-
en verwundet ist/ so macht man daraus Aufschläge.
Man brauchet dieses Kraut auch unter die Clystier.

CLXXIV. Petersilien

Ist Zweyerley:
I. Garten- } Peterlein.
II. Berg- }

I. Garten-Peterlein ist trocken und warm im andern Grad/öffnet/machet
ünn/und treibet den Harn.
Wird gebrauchet zu Verstopffungen der Leber/ des Miltzes/ der Nieren
nd Blasen.
Ist gut im Husten/ in der Gelbsucht/für das Grieß/Sand/und verstock-
Weiber-Zeit.
Aeusserlich auf die Brust geleget/mindert den Weibern die Milch.
Item/ mit Stabwurtz auf das Haupt geleget/ macht das Haar
achsend.
II. Berg-Peterlein/ist trocken und warm im dritten Grad.
Treibet den Schweiß/ Harn/Wind/ und den Gifft.
Ist auch gut in der Pestilentz.

CLXXV. Pfaffenblatt.

Trocknet und kühlet im andern Grad/hat einen bittern Geschmack/öffnet.
st gut zur Leber.
Die Milch aus den Stengeln ist gut zu den Flecken der Augen/ wann
an es täglich darein thut.
Ist auch gut zu den Wunden und Geschwären.

CLXXVI. Pfefferkraut.

Ist warm im letzten Grad/ und trocken im dritten.
Die Blätter werden mit Essig und Zucker/ und wie ein Salsen zu dem
ebratens/ auf den Tisch gestellet.
Man isset solches auch ohne Essig zu dem Rind-Fleisch nach Belieben.
Die Wurtzeln oder Blätter mit Wein gesotten/und darvon getruncken/
ibet den verstandenen Harn/und der Frauen Zeit.
Erwärmet den Magen/ zertheilet die Winde/ und tödtet die Bauch-
ürme/ sonderlich der Saamen eines halben Quintleins schwer einge-
mmen.
Die Blätter äusserlich gebrauchet/zerstossen und übergeleget/ seynd sehr
arff/ und etzen die Haut auf.

CLXXVII. Peonien.

Iſt trocken und warm im andern Grad / eines bittern und ſcharffen Geſchmacks.

Dienet vornemlich zu dem Haupt/ Schwindel und fallender Sucht.

Item/ zu verhaltener Weiber-Zeit/ und reiniget die Mutter / auch ſtillet es die Kindes-Schmertzen.

Oeffnet die verſtopffte Leber.

Aeuſſerlich hänget man den Kindern die Körner an den Halß / für die Frayß/ oder Gichter/ darum werden ſie Gicht-Körner genennet.

CLXXVIII. Poley.

Iſt trocken und warm im dritten Grad/ ſcharffen und bittern Geſchmacks/ macht dünn/ öffnet und zertheilet.

Treibet der Weiber Zeit/ wie auch den weiſſen Fluß/ und die Geburt.

Stillet das Grimmen und Eckel.

Treibet den Harn und Stein.

Wird nützlich gebraucht in der Geel- und Waſſerſucht.

Aeuſſerlich gebraucht/ nützet es dem Haupt/ vertreibet den Schlaff und Schwindel.

Iſt gut zu dem lauffenden Gicht.

Reiniget die Zähne/ und vertreibet das Jucken der Haut.

CLXXIX. Quendel.

Iſt trocken und warm im dritten Grad/ öffnet/ machet dünn.

Stärcket das Haupt/ Mutter und Magen.

Wird vornemlich gebrauchet die Weiber-Zeit zu befördern / den Urin zu treiben/ und im Blut-Außſpeyen.

Machet ruhen/ ſtillet das Haupt-Wehe/ und den Schwindel.

Innerlich wird das Waſſer gebrauchet.

Aeuſſerlich aber dienet es zu dem Baden.

CLXXX. Rapuntzeln.

Gekocht / und mit langem Pfeffer beſtreuet und gegeſſen / vermehren den Säug-Ammen die Milch.

Mit Zwiebeln vermiſchet und gegeſſen/ macht den Männern Luſt zu dem Beyſchlaff.

CLXXXI. Rauten.

Weinrauten trocknet und wärmet im dritten Grad/ macht dünn.

Stehet wider den Gifft/ ſtärcket das Haupt/ und die Nieren.

Wird

Wird gebraucht in der Pest/ und gifftig-ansteckenden Schwachheiten.
Stärcket das Gesicht.
Benimmt und dämpffet die böse Lust des Fleisches.
Stärcket den Magen.
Ist auch gut für das Grimmen/ und böser Thieren Biß/ bevorab der Schlangen.
Im Kopff-Wehe und hitzigen Fiebern schlägt man die Weinrauten auf die Schläf und Fußsohlen/ mit Saltz/ Brod/ und etwas Essig/ es ziehet die Hitze heraus.
Nota. Die Rauten zu viel und öffters gebrauchet/ schadet den schwangern Weibern.

CLXXXII. Reinfaren.

Ist von Natur heiß und trocken im ersten Grad/ zertheilet.
Heilet die Wunden/ treibet den Stein/ Würme und Winde.
Ist auch gut zur Wassersucht/ vor das Grimmen/ stärcket die Mutter/ und treibet der Weiber Zeit.
Die Blumen von Reinfaren/ mit Wein/ Milch/ oder Honig eingenommen/ treiben die Würme kräfftig aus.
Ist sehr nützlich zu dem Harn/ Winden/ und dem Stein.
Den Safft giebet man/ bey zwey Quintlein/ in Wegwart-Wasser in den Fiebern ein.
Im Bier und Essig gesotten/ und darvon getruncken/ ist nützlich in der Pest.
Das Kraut in Baum-Oel gestossen/ und über die geschwollene Füsse geleget/ lindert und stillet die Geschwulst und Schmertzen der Senn-Adern.
Nota. Die Reinfaren haben die Krafft/ wie die Mutter-Kräuter/ sonderlich zu den Wehetagen der Mutter und Därmen.

CLXXXIII. Reinblumen.

Seynd trocken und warm.
Oeffnen die verstopffte Leber/ Miltz/ und den verhaltenen Harn/ und Frauen-Zeit.
Zertheilen das geronnene Blut.
Trocknen die Flüsse. Tödten den Wurm.
Erweichen äusserlich die harte Mutter.
In einer Lauge das Haupt darmit gewaschen/ vertreibet die Niesse/ und trocknet das Haupt von den Flüssen.

CLXXXIV. Ringelblumen.

Seynd warm und trocken im andern Grad/ öffnen/ machen dünn.

Stehen dem Hertzen bey/ wie auch der Leber.

Treiben der Weiber-Zeit/ und befördern die Geburt/ zur ſelbigen Zeit den Rauch von unten auf gefaſſet.

Treiben den Schweiß. Stehen wider Gifft/ und die Geelſucht.

CLXXXV. Rittersporn.

Seynd trocken/ auch in der Wärme und Kälte mäſſig/ ziehen an.

Heilen die Wunden. Leichtern die Geburt.

Werden ſo wol innerlich/ als äuſſerlich gebrauchet.

CLXXXVI. Römiſche Pappeln.

Wärmen/ lindern und erweichen.

Das Kraut/ Blätter und Blumen von Haſen-Pappeln/ lindern die Schmertzen/ öffnen den Leib.

Stillen den ſcharffen hitzigen Harn.

Werden gebrauchet zu der Lungen/ Blaſen und Därmen/

Item/ in der Lungenſucht/ zum Huſten/ Heiſerkeit/ Fiebern/ und dergleichen.

Aeuſſerlich/ mit Laugen geſotten/ das Haupt darmit gezwaget/ vertreibet den Grind.

Zur Geſchwulſt und Beulen/ macht man Pflaſter daraus/ überleget ſie darmit/ es ſtillet den Schmertzen.

Die Wurtzeln in Waſſer geſotten/ und das Haupt darmit gewaſchen/ vertreibet die Schuppen des Hauptes.

CLXXXVII. Roſen.

Ziehen an/ kühlen/ erfriſchen/ und ſtärcken die lebhaffte Geiſter.

Die bleiche laxiren.

Die rothe ziehen etwas ſtärcker/ als die weiſſen/ an.

Werden gebrauchet in Bauch-Flüſſen/ Fiebern/ Durſt/ und verdorbenem Appetit.

Aeuſſerlich/ zu Hertz-Uberſchlägen/ in Ohnmachten/ ſtarckem Erbrechen/ Kopff-Wehe/ und übrigem Wachen/ Schmertzen der Ohren/ des Kiefers und des Afftterdarms/ in Wein gekocht/ und aufgeſchlagen.

Man gebrauchet es auch zu Wunden/ Entzündung des Mundes/ und der Augen.

In den friſchen und neuen Roſen iſt mehr Bitterkeit/ auch weniger Zuſammenziehung/ derohalben ſie mehr als die dürren purgieren.

Die dürren ziehen mehr an/ ſtopffen/ und machen einen harten Leib.

Nota. In allem Gebrauch der Roſen ſolle man das unterſte Weiſſe an den Blättern abſchneiden/ oder abpflocken.

CLXXXVIII. Rosmarin.

Ist trocken und warm im andern Grad/ ziehet etwas an.
Ist gut zum Haupt/ Schlafsucht und Schwindel.
Oeffnet die verstopffte Leber/ Miltz und Mutter.
Ist auch gut zu der erkalten Mutter und Nerven.
Zertheilet auch den zähen Schleim / wird derowegen gebrauchet in dem Schlag/ schweren Noth/ verkalten Magen/ contracten Gliedern/ und thumen Haupt.
Es curiret auch die Geelsucht / und den weissen Fluß / und stärcket das Hertz.

CLXXXIX. Saffran.

Ist warm im andern/ und trocken im ersten Grad/ öffnet/ zeitiget/ und weichet.
Wird gebrauchet in Ohnmachten/ ist derowegen auch gut zu dem Schlag/ in oder zwey Tropffen auf die Zunge gethan.
Ist gut im Aufsteigen der Mutter/ also auch in der Geelsucht/ Pest/ engen Othem/ und dergleichen.
Item / machet schlaffend / und treibet der Weiber-Zeit / wie auch die Geburt.
Aeusserlich nur an den Saffran gerochen/ macht schlaffend.
Für den kalten Brand ist solcher gut / wann man ihn mit Laugen und Baum-Oel vermischet/ und warm überschläget.
Saffran stärcket auch die Senn-Adern / und bringet die lahme Glieder wieder zurecht.
In den Kindes-Blattern/ oder Purpeln/ bestreichet man die Augen den Kindern darmit/ es schützet und erhält dieselbige.
Nota. Saffran stehet dem Hertzen und der Lungen bey / so gar / daß man ihn eine Seele von der Lungen heisset / und dienet der Mutter.

CXC. Salbey.

Ist warm im ersten / und trocken im andern Grad / ziehet ein wenig zammen.
Treibet den Harn/ und der Weiber-Zeit.
Ist auch gut zu dem Hirn und Schwindel.
Stillet das Zittern der Glieder/ und ist gut wider den Schlag.

CXCI. Saamkraut.

Ist kalter/ stopffender/ und trockener Natur.

Wider

Wider den Bauch-Fluß ist es gut / wann man es dürret / und in Wein siedet / und trincket.

Es heilet auch die rothe Ruhr.

Es lindert die Hitze und Schmertzen im Podagra / wann man dasselbige in Essig und Baum-Oel röstet / und ein wenig warm überschläget.

Aeusserlich leget man die Blätter über hitzige / faule und fliessende Schäden.

Es vertreibet die Hitze / trocknet die Flüsse / heilet die Schäden.

CXCII. Sammetblumen.

Trocknen / kühlen / ziehen mässig an.

Seynd in allerhand Flüssen sehr gut / also auch im Blut-Außspeyen.

Dienen in allerhand Bauch-Blut- und Mutter-Flüssen.

Nota. Man brauchet die Blumen innerlich die Milch zu vermehren.

CXCIII. Stechdorn.

Ist Dreyerley.

Haben sämbtlich eine zertreibende Art im andern Grad / seynd im ersten Grad vollkommlich.

Die Blätter von allen drey Geschlechten / löschen das wilde Feuer / und heilen die um sich fressende Geschwär.

CXCIV. Sanickel.

Trocknet / und ziehet zusammen / ist eines bittern Geschmacks.

Ist ein treffliches Wundkraut.

Heilet die Geschwär / Fistuln / und die Brüche.

Wird innerlich und äusserlich gebrauchet.

CXCV. Saturey.

Ist trocken und warm im dritten Grad.

Ist gut zu den erkalten verschleimten Mägen / und der Brust.

Oeffnet die Verstopffung der Mutter / und der Frauen Zeit.

Hat mit dem Thymian gleiche Würckung.

Nota. Wann man es in die Zimmer streuet / so sollen die Flöhe darvon sterben; Die Hauß-Mutter kan es probiren / möchte vielleicht Menschen und Viehe gut seyn.

CXCVI. Saurampffer.

Ist kalt und trocken im andern Grad.

Ist gut zur Leber und Hertzen.

Widerstehet der Fäulung. Machet Appetit.

Stillet die Gall / ist derohalben gut in hitzigen und Pestilentzischen Fiebern.

Das

Das Saurampffer-Wasser kühlet/ löschet den Durst/ und widerstrebet der Fäule/ wie oben gesagt.

Für die Spuhl-Würme ist es gut / dieselbige auß dem Leibe zu treiben/ nemlich / wann man den Saamen stösset / und mit Gersten-Wasser mischet/ und trincket.

Nota. Den Safft von Saurampffer um die Augen gestrichen / macht dieselbige klar.

CXCVII. Saurach.

Kühlet und befeuchtet im andern Grad/ ziehet an/ macht Appetit.

Stärcket den Magen und die Leber.

Wird gebrauchet in Kranckheiten/wo Kühlung und Anziehen nöthig ist/ als in hitzigen/bevorab drey-tägigen Gallen-Fiebern/ in dem Bauch-Fluß und rothen Ruhr.

Nach dem Herbst presset man aus den Beeren einen Safft / welcher viel herber und säurer/ als der aus Granat-Aepffeln ist/ zu allen vorigen Operationen sehr dienlich.

Der Safft bevestiget die wacklende Zähne/ und das Zahn-Fleisch.

Heilet frische Wunden.

Die Geschwulst im Halß.

Der Augen-Hitz stillet er/ mit Geiß-Milch und Rosen-Wasser vermischet/ und sich darmit geschmieret.

CXCVIII. Saurwurtz.

Ist trocken/ warm/ und zertheilet/ ist bitter.

Erweichet die Kröpffe/ harte Beulen/ Feig-Wartzen/ um sich fressende Geschwär.

Ist gut wider den Krebs/ und die böse Krätze.

Mit dem distillirten Wasser sich gewaschen / vertreibet das rothe und schuppichte Angesicht.

Den Safft aus dem Kraut samt der Wurtzel im Mayen genommen und verschlossen/ über ein Jahr stehen lassen/ sich darmit geschmieret/ vertreibet allerhand Krätze.

Am Halse getragen/ vertreibet den Kropff/ ist noch viel besser/ wann man sich mit dem Safft darvon schmieret.

CXCIX. Scamonien.

Purgieret den Leib kräfftig.

Treibet den Schleim/ oder Choleram, wie auch die Melancholey/ und böse Gewässer.

Ohnpræparirt ist es sorglich/ wird auf unterschiedliche Art corrigirt.

CC. Schaffs-Garbe.

Trocknet/ziehet an/ ist mässig warm.

Ist gut in den Geschwulsten und Entzündungen.

Wird gebrauchet zu allerhand Bauch- Mutter- Blut- und Saamen-Flüssen.

Im Erbrechen und Blut-Außspeyen.

Treibet den Harn und Stein.

Aeusserlich stillet sie das Haupt-Wehe/Nasen-Bluten/ Zahn-Schmertzen/ den übrigen Weiber-Fluß.

Heilet die Wunden/ Brüche/vergifftete Bisse.

Ist auch gut zu den Contracturen und Geschwulsten Männliches Gliedes.

CCI. Schafft-Heu.

Ist kalt und trocken im andern Grad/ macht dick/ ziehet an.

Ist ein gutes Wundkraut.

Stillet allerhand Bauch- und Blut-Flüsse / dienet auch in verwundeter Blase.

Im Wasser gesotten/oder das gebrannte Wasser darvon genossen/ stillet allerley Bauch-Ruhr und Blut-Flüsse/wie die seyn mögen/durch Speyen/ Stuhl-Gänge/ übrige Weiber-Zeit/ und Harnen.

Sonderlich heilet Schafft-Heu die verfehrte schwürige Nieren und Blasen/ leget den Schmertzen der Harn-Winden / hilfft wider den Stein/ dienet auch zu den innerlichen Brüchen.

So ein Fieber zu obgemeldten Kranckheiten kommt/ soll man das Kraut in Wasser sieden/ und darvon einnehmen.

So aber kein Fieber vorhanden/ ist es besser in Wein gesotten.

Es ist auch dieses Kraut/ samt der Wurtzel/den jenigen gut/ so schwerlich husten/ und voll um die Brust seynd.

Den außgedruckten Safft darvon in die Nase gethan/stillet das Nasen-Bluten.

Das Kraut zerstossen/und mit dem Safft über die Wunden geschlagen/ hefftet und heilet dieselbige in wenig Tagen. Ingleichem kan man auch das Kraut gedörret und gepülvert einstreuen.

Wann man in dem distillirten Wasser leinene Tüchlein netzet/und lauficht auflegt/ heilet das Rothlauffen.

Item/ die rothe Blätterlein / wehret der Hitz / und dem Brennen im Affterdarm / der Bauch-Ruhr/ und benimmt die Geschwulst an heimlichen Orten.

CCII

CCII. Scharlach.

Trocknet/ wärmet/ abstergiret/ macht dünn/ durchdringet/ und säubert.
In Wein geleget und getruncken / bekommt den kalten unfruchtbaren
ibern wol/ die auch mit dem weissen Fluß behafftet seynd.
Es dienet dem Magen/ und verzehret den Schleim darinnen.
Es macht Lust zu dem Beyschlaff/ hat die Krafft/ wie das Stendelkraut.
Scharlach ziehet Dorn und Splitter aus der Haut.
Nota. Man solle es nicht zu viel brauchen/ es macht Haupt-Wehe / und
wirret den Sinn.

CCIII. Scharlach-Beer.

Seynd trocken und warm.
Zertheilen die böse Dämpffe/ erfrischen die Lebens-Geister.
Seynd gut den Schwangern und Gebährenden.
Nota. Das Scharlach-Tuch hat auch solche Krafft / treibet die Blattern
heraus/ ist gut im Rothlauffen / man brauchet es zu Hertz-Uber-
schlägen.

CCIV. Schellwurtz.

Ist trocken und warm im dritten Grad.
Treibet die gelbe Gall durch den Harn und Stuhlgang.
Schärffet das Gesicht. Ist gut in der Geelsucht/ in verstopffter Leber/
tz und Harn-Gängen.
Die Wurtzel stehet wider Gifft / in der Gelbsucht bindet man sie auf die
Sohlen.
Der Safft in die Augen getröpffelt/ stärcket dieselbige.

CCV. Schlangenkraut.

Ist hitzig und trocken/ durchdringet/ ätzet auf/ und zertrennet die grobe
Feuchtigkeit.
Die Wurtzel gesotten/ oder unter heisser Aschen gebraten/ darnach zerstos-
mit Honig vermischet/ und also wie eine Latwerge eingenommen.
Ist denjenigen gut/ so sehr keichen/ husten/ und denen die Flüsse aus dem
pt auf die Brust fallen; Dann diese Wurtzel die grobe und zähe Feuch-
it zertheilet und auflöset/ daß man sie leicht außwerffen kan.

CCVI. Schlehendorn.

Die Blätter/ Frucht und Rinden/ kühlen/ trocknen/ machen dick/ und
n an im dritten Grad.
Werden gemeiniglich gebrauchet in Bauchflüssen.

Schlehen-Blühe löset auf/ macht weich-leibig/ ist gut im Seiten-Stechen und Grieß. Verhindert das Zunehmen der Brüche.

CCVII. Schlüsselblum.

Wärmet mässig/ trocknet/ stärcket/ ist bitter/ ziehet etwas an.

Stillet die Schmertzen/ wird in den Zuständen des Hauptes gebrauchet.

Im Schlag/ Glieder-Schmertzen/ ist nützlich wider gifftigen Thier-Biß.

Nota. Die Wurtzel in Essig macerirt/ solchen durch die Nase in das Haupt gezogen/ stillet die Zahn-Schmertzen.

CCVIII. Schwalbenwurtz.

Erwärmet und trocknet mässig.

Ist gut in der Pest/ treibet den Gifft und den Schweiß.

Bringet wieder die verstopffte Weiber-Zeit.

Stillet das Hertz-Klopffen/ und die Ohnmachten.

Nutzet in der Wassersucht/ der Saamen treibet den Stein.

Aeusserlich brauchet man die Blumen/ Wurtzeln und Saamen/ die böse/ stinckende Geschwär zu säubern.

CCIX. Schwertel.

Die Wurtzel wärmet/ trocknet/ ziehet an/ zertheilet/ die obere ist viel kräfftiger/ als die unterste.

Ist absonderlich gut zu den Nerven/ welche sie stärcket.

Dienet auch zu dem Haupt.

Nutzet in dem Durchbruch/ auch allerhand Bauch- und Saamenflüssen.

Die obere Wurtzel in Wein getruncken/ macht Begierde und Lust zu dem Beyschlaff.

Die untere thut das Widerspiel.

Die obere Wurtzel in Wasser gesotten/ und getruncken/ ist gut zu den Knaben/ welche einen Bruch haben.

CCX. Seeblumen.

Wurtzel und Saamen kühlen/ trocknen/ und ziehen an.

Die Blumen und Blätter kühlen und befeuchten.

Alle Stücke aus den Seeblumen seynd gut zu dem Bauch- und Saamen-Fluß/ stillen desselbigen Schärffe.

Lindern das scharffe/ hitzige und dünne Blut.

Bringen den Schlaff/ werden derohalben gar nützlich in den hitzigen Fiebern gebrauchet.

Aeusserlich macht man Bäder und Auffschläge daraus.

Nota. Die Seeblum kühlet und stopffet starck/ darum nimmt man Spick darzu.

CCXI.

CCXI. Senetblätter.

Seynd warm im andern/ und trocken im ersten Grad.

Purgieren die wässerige Feuchtigkeit/ Gallen und Schleim/ führen solche von dem Haupt/ Leber und Miltz aus.

Nota. Die Blätter machen Grimmen/ wann man sie zu hart außpresset.

CCXII. Senff.

Ist unterschiedlich/ vornemlich aber Dreyerley:

I. Weisser = = } Garten- } Senff.
II. Gelber und rother } Garten- } Senff.
III. Wald- = = } Senff.

I. Der weisse Senff-Saamen ist trocken und warm/ vollkommen im dritten Grad.

Macht Lust zum Beyschlaff. Præserviret vor dem Schlag.

Aeusserlich die Wurtzel aufgeleget / ziehet die Splitter von den Beinen aus der Haut.

II. Gelber und rother Senff/ ist trocken und warm im vierdten Grad/ öffnet/ machet dünn/ ist scharff und beissig/ und macht Appetit.

Befördert die Verdäuung / wird derowegen zu den harten / rauhen Speisen gebrauchet.

Ist gut in dem vier-tägigen Fieber / der Melancholey / Hypochondria, wie auch in dem täglichen Fieber/ vor dem Paroxismo ein Drachmam eingenommen/ wird für gut befunden.

Reiniget das Haupt. Machet Niessen. Zertreibet den Stein. Zeitiget und öffnet die harte Geschwäre.

Senff verzehret die überflüssige Feuchtigkeit/ fördert den Harn/ und die Frauen-Zeit.

Räumet die Brust/ macht wol Außräuspern/ ist allen den jenigen gut/ so einen schweren Athem haben.

Nota. Die verständige Hauß-Mutter hat allezeit den jenigen Senff außzulesen/ so frisch/ wol zeitig/ derb und röthlicht ist / dann der alte schmecket bitter und scharff.

Dürrer Senff zu Pulver gestossen / und mit Säiffen vermischet/ darmit die Hände gewaschen / macht dieselbige klar und schön glatt.

CCXIII. Sessel.

Trocknet/ wärmet. Stärcket das Haupt/ und das Gesicht.

Ist gut zu den Flüssen des Hauptes/ und zur Lungen/ stillet derowegen den alten Husten.

Oeffnet die verstopffte Leber/ und ist gut in der Wassersucht.
Treibet den Sand und Grieß.
Auch stärcket es den Magen/ und treibet die verhaltene Weiber-Zeit.
Es tödtet auch den Gifft.

CCXIV. Sevenbaum.

Ist trocken und warm im dritten Grad/ macht dünn/ öffnet/ treibet und zertheilet.
Vertreibet der Weiber Blum/ wie auch die todte Frucht/ und den Urin/ und stellet ein das Keichen.
Aeusserlich wird er in Mutter-Zuständen gebrauchet.
Item/ in um sich fressenden Geschwären/ in der Krätz/ zu bösem grindigem Haupt.
Vertreibet auch die Flecken der Haut.
Innerlich/ von Sevenbaum zu Pulver gestossen/ 1. Quintlein.
Hyssop/ 1½ Quintlein.
frischer Butter/ 6. Loth.
Honig/ 4. Loth.
vermischet/ wie eine Latwergen/ und gebrauchet im engen Athem.
Aeusserlich Sevenbaum zu Pulver gestossen/ mit Honig vermischet und aufgeleget/ reiniget die schwartze und faule Geschwär. Item/ die alte Schäden/ so stäts rinnen/ fliessen/ und um sich fressen.
Sevenbaum gepülvert und mit Milch-Rahm vermischet / giebet eine heilsame Salben zum Grind der Kinder auf dem Haupt.
Nota. Mit dem Sevenbaum solle man behutsam umgehen/ dann er treibet den Harn so starck/ daß das Blut mitgehet.
Hexen und Huren mißbrauchen dieses Kraut.

CCXV. Singrün.

Ist trocken und kalt/ ziehet an.
Ist ein gutes Wundkraut.
Stillet allerhand Bauch- und Saamen-Flüsse.
Item/ das Blut-Außspeyen/ trocknet die nassen Schäden.
Bringet den Weibern die versiehene Milch/ wird aufgeschlagen.
Das Kraut im Munde gekäuet/ leget die Schmertzen der Zähne.

CCXVI. Sommerwurtz.

Ist kalt und trocken im dritten Grad.
Wird roh oder gesotten gegessen / wie die Spargen mit Baum-Oel/ Saltz und Essig.

Nota.

Nota. Wann die Hauß-Mutter dieses mit anderm Gemüse kochet/ so wird es bald gar.

CCXVII. Sonnenblum.

Trocknet/ ziehet an.
Stillet das Blut/ und hefftet die Wunden.
Seynd dienlich zu dem abgeschossenen Zäpfflein im Munde oder Halß.
Item/ zu den Geschwären des Mundes/ und der heimlichen Orten.
Zu dem Munde wird es gebrauchet / wann man das Kraut im rothen Wein siedet/ und ein wenig Alaun darzu thut. Item/ die Geschwär darmit zu waschen.

CCXVIII. Spargen.

Wärmet/ trocknet/ säubert mässig.
Die Wurtzel treibet den Harn und Stein.
Ist gut zum Miltz/ Leber und Nieren.
Aeusserlich brauchet man es zu Gurgel-Wassern/ in Zahn-Schmertzen/ und dergleichen Zuständen.
Nota. Der Saamen hat auch die Krafft/ wird aber selten gebrauchet.

CCXIX. Spicanard.

Hat die Natur des Lavendels.
Ist warm und trocken im dritten Grad.
Wird gebrauchet für den Schlag/ Krampff/ Schwindel/ Schlafftsucht/ Zittern der Glieder/ auch feuchten Flüssen und Catharren.
Treibet den Harn/ fördert die Geburt.
Wann man es im Munde käuet / so ziehet es die Flüsse von dem Haupt zu den Mund/ und verhütet/ daß sie nicht auf die Lunge fallen.
Wann man Spicanard/ oder Lavendel/ mit Zimmet-Rinden/ Fenchel/ Spargen und Eppich-Wurtzel vermischet einnimmt/ ist gut für alle kalte Gebrechen des Hirns/ und der Nerven. Der Geruch darvon vertreibet die Läuse.
Das gebrannte Wasser ist gut in Ohnmachten.
Item/ wann einem Menschen die Sprach entfället/ 3. oder 4. Löffel-voll getruncken/ und die Pulß-Adern darmit bestrichen.
Spicanard oder Lavendel in Essig gesotten / und die Brühe auf den schmertzhafften Zahn gehalten/ stillet die Schmertzen / so von kalten Flüssen herkommen.
Item/ Spicanard oder Lavendel in Laugen gethan / und das Haupt darmit gewaschen/ stärcket das feuchte Hirn/ verzehret die kalten Flüsse/ ist gut für den Schwindel/ und stärcket die Gedächtnüß.

CCXX.

CCXX. Spinat.

Ist kalt und feucht im ersten Grad.

Kan in allerhand Kranckheiten gespeiset werden.

Ist gut zur Lungen/ kühlet die Leber und den Magen/ wann man es äusserlich aufschläget.

Nota. Wann man gar zu offt Spinat isset/ so macht er Melancholisches Geblüt.

CCXXI. Springkörner.

Seynd trocken und warm im dritten Grad.

Purgieren über- und unter sich.

Die Blätter aufgeleget/ ziehen Blasen/ und vertreiben die Haar/ bevorab ihr Milchichter Safft.

CCXXII. Stabwurtz.

Erwärmet/ trocknet/ widerstehet der Fäulung/ und dem Gifft/ auch der gifftigen Thieren Biß.

Tödtet die Würme. Treibet den Harn. Ist gut in der Seelsucht.

Aeusserlich gebrauchet/ stärcket und trocknet er die Beine/ und macht das Haar wachsend.

CCXXIII. Stechdorn.

Hat eine zertreibende Art im andern Grad/ ist trocken im ersten Grad vollkommen.

Die Blätter löschen das wilde Feuer/ und heilen die um sich fressende Geschwär.

CCXXIV. Stech-Palmen.

Ist warmer und feuchter Natur.

Wird innerlich gebrauchet wider das Seiten-Stechen und Husten/ nemlich/ wann man es zu Pulver stösset/ und trincket.

Zehen oder zwölff dieser Beere eingenommen/ treiben den Schleim aus dem Leib/ darvon sonsten das Grimmen entstehet.

Aeusserlich/ so jemand verrenckte oder verhartete Glieder hätte/ der siede diese Wurtzel/ und behe das Glied darmit/ es hilfft/ dann es erweichet und löset auf/ insonderheit die Beulen an dem Leibe.

CCXXV. Stendelwurtz.

Ist vornemlich Viererley:

1. Das erste Geschlecht ist Zweyerley:
   (1.) Männlein.
   (2.) Weiblein.

(1.) Das

(1.) Das Männlein hat lange/glatte/ feiste Blätter/ einen runden glatten Stengel/ und oben am Gipffel runde Purpur-farbe Blumen mit außgespitzten Aehren.

(2.) Das Weiblein bringet gleich solche Stengel/Blätter und Blumen/ doch kleine/ diese seynd allein im Gebrauch; Die andern Geschlecht variren etwas in der Gestalt der ersten/seynd derowegen nicht sonderlich im Gebrauch.

Seynd einer feuchten und warmen Art. Am Geschmack süß.

Die weiche untere und runtzlichte Wurtzel der Stendelwurtz/ dieweil sie süß und safftig ist/ sollen die schwache unvermögliche Männer in gutem Wein der Malvasier trincken/ es stärcket und giebet Krafft.

Nota. Wann diese Wurtzel derb/ welck und dünn ist/ so verrichtet sie das Contrarium.

Wann die Wurtzeln noch frisch seynd/bekommen sie trefflich wol den abzehrten Leuten in der Kost.

Man kan sie auch über Nacht in Milch legen / ein wenig langen Pfeffer und Zucker streuen/ nachmaln essen/ dann also speisen sie den Leib wol/ und geben ihme eine treffliche Nahrung.

Die Wurtzel dienet auch zu den Nieren/ und zur Blasen/ macht die Weiber geschickt zur Conception.

Stärcket die Mutter.

Stillet das Blut/ und allerhand Flüsse.

CCXXVI. Steinbrech.

Ist trocken und warm im dritten Grad.

Treibet den Harn/ öffnet.

Wird fürnemlich gebrauchet/Grieß/Sand/und den Stein zu vertreiben.

Zertheilet auch/und führet den zähen Schleim von der Blasen aus.

Man brauchet es äusserlich zu Harn-treibenden Bädern.

Steinbrech mit seiner Wurtzel in weissem Wein gesotten / und getrunken/ reiniget die Nieren und Blasen/fördert den Harn/und treibet den Stein aus/ dieses thut es für allen andern Kräutern.

Der Saame zu Pulver gestossen / eines halben Loths schwer in einen Trunck Wein warm eingenommen.

Es ist auch gut / daß nach solchem Trunck man sich in ein Lenden-Bad setzet/ darinnen Pappeln/ Chamillen/ Haberstroh/ Beyfuß/ und dergleichen Kräuter gesotten worden.

Nota. Das Baden aber solle nicht alsobald nach dem Essen / auch nicht geschehen/wann ein Fieber vorhanden/man solle auch nicht lang in dem Bad sitzen bleiben.

Steinbrech mit aller Substantz mitten im Mayen gebrennet/ist lieblich zu gebrauchen wider alle Gebrechen / worzu sonsten Steinbrech gut ist / jedes mal 4. Loth/ oder 4. Löffel-voll getruncken.

Das Pulver von Steinbrech in einem weichen Ey eingenommen/benimt die Harn-Winde und kalten Piß.

Ist auch gut in dem Wind-Grimmen/ und dem weissen Weiber-Fluß.

CCXXVII. Steinklee.

Erweichet und wärmet im ersten Grad.
Lindert die Schmertzen.
Zeitiget die Beulen.
Leget die Geschwulst.
Ist gut zu den rothen Augen.
Wird auch offt zu den Clystieren gebrauchet.

CCXXVIII. Stein-Leberkraut.

Ist zu dem Kühlen und Trocknen geneiget/ hat auch eine Art zu säubern.
Ist ein treffliches Leberkraut/ öffnet derowegen die verstopffte Leber.
Ist gut in der Schwind- und Geelsucht.
Vertreibet das Fieber.
Hält ein den Saamen-Fluß.
Stillet äusserlich das Bluten in den Wunden.
Reiniget von der Krätz und Sommer-Flecken.

CCXXIX. Sternkraut.

Kühlet/ gleichwie die Rosen doch nicht sehr/es verzehret auch/und trocknet aus/ hat einen bittern Geschmack.

Die Blumen in Wasser gesotten/ und getruncken / dienen wider das Hertz-Geschwär/ und wider die fallende Sucht der jungen Kinder.

Sternkraut Pflaster-weiß übergeleget / ist gut wider die unnatürliche Hitze des Magens.

Item/ wider die hitzige Geschwulst der Augen/ Gemächt/ und wider den Außgang des Afftern.

CCXXX. Stickwurtz.

Ist trocken und warm im andern Grad.
Purgieret gelind die wässerige Feuchtigkeit.
Oeffnet die Verstopffung des Miltzes/ der Mutter und der Leber.
In der Wassersucht / treibet sie das Wasser so wol durch den Stuhlgang als im Erbrechen aus.
Stillet das Aufsteigen der Mutter.

Treibet

Treibet der Frauen Zeit/ und die todte Geburt.
Ist auch gut den Podagricis und Keuchenden.

CCXXXI. Storchschnabel.

Ist mässig in der Kält und Wärme. Trocknet/ ziehet an/ extergirt.
Löset das geronnene Blut auf.
Bekommt wol den Wunden/ reiniget sie/ und stillet das Blut.
Aeusserlich gebrauchet man es zu Auffschlägen auf die Fußsohlen/ in hitzi-
en Fiebern mit Saltz und Essig vermischet.
Storchschnabel heilet auch die Schrunden der Weiber-Brüste / und
rtheilet die Milch in der Brust.
Wann man die Blätter / oder Wurtzel in Wein siedet / oder nur das
ulver darein streuet / und trincket / vertreibet es das Aufblehen der Mutter/
nd hilfft den Schwindsüchtigen.
Der Safft von der Wurtzel ist gut und nützlich zu den Ohren / wann
an ihn darein thut.
Die Wurtzel treibet auch den Harn und Lenden-Stein / bevorab der
erg-Storchschnabel.

CCXXXII. Süßholtz.

Erwärmet mässig/ declinirt doch etwas mehr zur Feuchte.
Stillet scharffe gesaltzene Flüsse/ laxiret/ löschet den Durst.
Wird gebrauchet zu dem Husten/ Heiserkeit / Stein-Schmertzen / zur
lasen/ Nieren/ Brust und Lungen.

CCXXXIII. Täschelkraut.

Kühlet/ trocknet/ und ziehet zusammen.
In rothem Wein gesotten/ getruncken/ stillet allerhand Bauch-Ruhr/ das
lut-Außspeyen/ und den übrigen Weiber-Fluß/ wie auch den blutigen Harn.
Unter den Achseln/ oder das Kraut in der Hand gehalten/ stillet das Na-
-Bluten.
Heilet die Wunden.
Man macht auch Auffschläge daraus auf den Pulß/ die Fieber dardurch
vertreiben.

CCXXXIV. Tausendgüldenkraut.

Ist trocken und warm.
Dienet zur Leber und Miltz.
Ist ein gutes Wundkraut.
Führet die gallichte und zähe Feuchtigkeit aus dem Leib.
Tödtet die Würme.
Befördert der Frauen Zeit.

Ist gut in Fiebern/ zur Geelsucht/ Scharbock/ Glieder-Reissen. Absonderlich für den Biß eines tollen Hundes.

CCXXXV. Teuffels-Abbiß.

Ist trocken und warm im andern Grad/ bitter.

Stehet wider den Gifft.

Ist ein Wundkraut/ kommt mit dem Apostemenkraut überein.

Ist gut in der schweren Noth/ Pest/ Mutterschmertz/ gerönenem Geblüt/ Apostemen/ Geschwären/ Frantzosen/ frischen Wunden/ und in der Lungensucht.

Aeusserlich in geschwollenen Mandeln/ Halß-Geschwär/ und andern Zuständen des Halses sich darmit gegurgelt.

Pflaster-weiß auf die Beulen geleget/ zeitiget und ziehet sie auf.

CCXXXVI. Tormentill.

Ist trocken im dritten Grad/ doch ohne sonderbarme Wärme/ ziehet an.

Ist ein gutes Wundkraut.

Treibet den Schweiß/ und den Gifft/ wird derowegen in der Pest/ und andern bösen Schwachheiten gebrauchet/ als vor den eingenommenen Gifft/ und die Frantzosen.

Nota. Es ist nicht bald ein Gewächs zu finden/ das allerhand Bauch-Mutter- und Blut-Flüsse dieser Wurtzel gleich/ stille.

CCXXXVII. Traubenkraut.

Ist Zweyerley:

I. Groß } Traubenkraut.
II. Klein }

I. Groß Traubenkraut ist warm und trocken/ durchdringet/ säubert/ und öffnet.

Ist heilsam der Lungen und Brust/ führet aus die kalte Flüsse/ lindert den Athem/ und langwürigen Husten.

Man kan das Kraut allein/ oder mit Süßholtz/ sieden/ etliche Tage nacheinander trincken.

Dieses Kraut zu Pulver gestossen/ und mit Honig zu einer Latwerg gemacht/ ist trefflich gut zu der schwürigen Lung.

Dieses Kraut warm gemacht/ und mit Malvasier befeuchtet/ auf den Leib geleget/ stillet die Wehetage der Mutter.

II. Klein Traubenkraut ziehet zusammen/ und treibet hinter sich.

Wer sich mit schwerem Heben wehe gethan/ der nehme dieses Wasser ein.

Das Kraut gesotten/ und mit der Brühe gegurgelt/ ist gut zu dem abgeschosse-

geschossenen Zäpfflein; Dienet derowegen auch zu allerhand Geschwulst und Geschwären des Halses.

Die Wunden darmit gewaschen/ bewahret sie für Entzündung.

Es dienet auch die Brühe zu Clystieren/ in der rothen Ruhr.

CCXXXVIII. Thymian.

Ist trocken und warm im dritten Grad/ macht dünn.

Löset den zähen Schleim auf.

Oeffnet alle Verstopffungen/ und ist zu solchen Sachen gut/ die von Kälte und Feuchtigkeit herrühren.

Trockenen Naturen bekommt er nicht wol.

CCXXXIX. Veylen.

Mertzen-Veylen/ bevorab die Blumen.

Ist kalt im ersten/ und feucht im andern Grad/ erweichet/ öffnet.

Stehet dem Hertzen und der Brust treulich bey.

Wird fürnemlich gebrauchet/ die schwartze Galle zu lindern.

Der Fieber Hitze zu stillen.

Dienet auch zu dem Husten/ rauhen Halß.

Item/ stillet das Kopff-Wehe und Seiten-Stechen.

Die Blumen laxiren den Leib/ werden auch unter die vier Hertz-stärckende Blumen gerechnet.

Der Saame wird gebrauchet zu den verstopfften Urinen.

CCXL. Veyelwurtz.

Ist warm im andern/ und trocken im dritten Grad/ öffnet/ zeitiget/ zertheilet/ säubert/ und treibet das Wasser.

Ist derowegen gut zur Wassersucht.

Sie löset auf den Tartarischen Schleim/ so sich auf die Lunge leget.

Ist gut in verhaltener Weiber-Zeit.

Item/ in enger Brust/ im Husten.

Stillet das Grimmen / wann man es einnimmt in einem approbirten Wasser/ gepülvert/ eine halbe oder auch wol eine gantze Untz.

Nota. Der blosse Gebrauch dieser Wurtzel schadet dem Magen und Gedärm/ muß derowegen mit einem andern guten Magen-Pulver/ als Spica/ und dergleichen / auch wol mit Wein corrigiret und eingenommen werden.

Aeusserlich ist die Veylwurtz gut für allerhand Flecken der Haut/ als da synd Sommer-Flecken/ und dergleichen/ nemlich/ wann man dieselbige mit Honig und Nießwurtz vermischet/ zu einer Salben macht / und sich darmit schmieret.

Die Wurtzel in Wein gethan/ und darmit den Mund geſpület/ macht einen wol-riechenden Athem.

Etliche gebrauchen dieſes Pulver unter dem Schnupp-Tabac/der meiſte äuſſerliche Gebrauch aber iſt / daß man ein gutes Haar-Pulver daraus macht/ dann es trocknet/ macht die Haar ſauber / und zuſammen lauffend/ giebet einen guten Geruch/ iſt auch derentwegen angenehm/ ſo man es zu den Kleidern leget.

CCXLI. Unkraut.

Iſt warm im Anfang des dritten/ und trocken im andern Grad/ macht dünn/ löſet ab/ und ſäubert.

Das Meel von dieſem Saamen/mit etwas wenig Saltz/ Rettich und Eſſig zum Pflaſter gemacht/ und übergeleget/ heilet die Geſchwär/ ſo weiter um ſich freſſen.

Stillet den kalten Brand/wann man den Schaden zuvor mit einer Flitten incidirt.

Das Meel mit Saltz / lebendigem Schwebel/und Eſſig vermiſchet/ zu einem Sälblein und Pflaſter gemacht/tödtet alle flieſſende Zitterachten/Flechten/ und den Grind.

Der Saame mit Lein-Saamen und Tauben-Miſt in Wein geſotten/ und übergeleget/ zertheilet die Kröpffe/ und zeitiget alle harte Geſchwär.

Den Saamen in Honig-Waſſer geſotten und übergeleget/ dienet wider die Schmertzen und Wehethum der Hüfft.

Die unfruchtbaren Weiber ſollen ſich von unten mit dieſem Saamen/ Weyrauch/ Myrrhen und Saffran räuchern/ befördert zur Empfängnüß.

CCXLII. Waldwinde.

Iſt trocken und warm.
Iſt ein gutes Miltzkraut.
Leget den alten Huſten.
Vertreibet die Flecken der Haut.
Reiniget die Wunden.
Kühlet den trockenen Mund. Stillet das Hertzklopffen.
Der Safft von dieſem Kraut heilet die Wunden.
Treibet den Harn/ und die Geburt. Nemlich/ das gebrannte Waſſer von dieſen Blumen ſtärcket auch die Nerven.

CCXLIII. Wallwurtz.

Wärmet im erſten Grad.
Heilet und bindet zuſammen/ iſt derowegen ein fürtreffliches Wundkraut.
Wird gebrauchet zu allerhand Bauch-Flüſſen zu ſtopffen.

Item/

Item/ Weid- und Bein-Brüche zu heilen.

Aeuſſerlich ſtillet es das Blut/ heilet die Wunden/ und reiniget ſie.

CCXLIV. Walſtroh.

Iſt warm/ trocken/ und etwas ſcharff.

Das Pulver darvon in die Naſe geblaſen/ ſtillet ihr Bluten.

Heilet allerley Krätze/ wie auch den Krebs an den Brüſten.

Die Wurtzel in ſüſſem Wein geſotten und getruncken/ macht Begierde zum Beyſchlaff.

Die Blumen von dem Walſtroh zerſtoſſen und übergeleget/ löſchen den Brand/ und heilen/ was von dem Feuer verſehret worden.

Ein Fußbad darvon/ ziehet die Müdigkeit aus.

Die Weiber ſieden dieſes Kraut in Waſſer / und baden die jungen Kinder/ ſo mager und grindig ſeynd/ darinn.

CCXLV. Wandläußkraut.

Iſt warm und trocken.

Die Wurtzel zu Pulver geſtoſſen/ eines Quintleins ſchwer in Wein getruncken/ dienet wider den Krampff/ Brüche/ Hüfft-Wehe / Harn-Winde und Bauch-Flüſſe.

Alſo auch der Saame / eines halben Quintleins ſchwer eingenommen/ treibet den Harn hefftig.

Mit Eſſig genommen/ und getruncken/ mindert das Miltz.

CCXLVI. Waſſer-Linſen.

Kühlen und befeuchten im andern Grad.

Stillen die Entzündungen/ wie auch das hitzige Geblüt.

Aeuſſerlich vertreibet es die hitzige / ſcharffe und geſaltzene Krätze / wann man ſich darmit wäſchet.

CCXLVII. Waſſermerck.

Iſt einer warmen/ zeitigenden/ öffnenden und treibenden Natur.

Die Brühe darvon/ treibet den Harn/ die Frauen-Zeit/ den Stein/ und die Geburt.

Iſt gut wider die Dunckelheit der Augen.

Dienet zu dem Miltz/ und der Waſſerſucht.

Tödtet die Bauch-Würme.

Der Saamen geſtoſſen/ und in Milch getruncken/ darinn glüende Kißlig-Steine abgelöſchet/ ſtillet die rothe Ruhr/ und allerhand Bauch-Flüſſe.

Die grüne Blätter zerſtoſſen / und des Nachts übergeleget / frühe mit Waſſer/ darinnen Gerſten-Kleyen geſotten/ abgewaſchen/ machet ein ſchön Angeſicht/ vertreibet auch die Maſen und Flecken darinnen.

Nota.

Nota. Dieſes Kraut ſtehet in den warmen Bronn-Flüſſen/ wächſet gern bey dem Bronnkreß / derentwegen es von vielen / an Statt des Kreſſen/ geſammlet und gegeſſen wird.

CCXLVIII. Waſſer-Pfeffer.

Iſt trocken und warm.

Wird in einem Pflaſter/ oder Auffſchlag/ zu alten Wunden/ Geſchwären und Beulen gebrauchet.

CCXLIX. Wachholder.

Wachholder-Holtz erwärmet/ und ſtärcket die Nerven.

Der Rauch iſt gut für die Peſt.

Die Wachholder-Beer öffnen den Leib/ und ſeynd derowegen gut in den Blehungen/ befördern den Harn.

Das Oel iſt zu den lahmen Gliedern gut.

Es reiniget das Blut/ und ſtärcket das Hertz.

CCL. Webediſtel.

Trocknet/ wärmet/ und eröffnet.

Dieſes iſt eines aus den fünff erweichenden Kräutern.

Wird fürnemlich zu Clyſtieren und Uberſchlägen gebrauchet.

Die Wurtzel in Waſſer geſotten/ und getruncken/ treibet den Harn/ und ſtillet den Stuhlgang.

Bekommt trefflich wol den Schwindſüchtigen und Gebrochenen / mit der Speiß/ und ſonderlich mit Gerſten gekocht/ und genoſſen.

Aeuſſerlich die Wurtzel zerſtoſſen / und Pflaſter-weiß übergeleget/ heilet die verruckte Glieder/ und den Brand.

Dienet auch im Podagra.

Die Blätter mit Gerſten-Meel in Waſſer gekocht / darnach das Waſſer abgegoſſen/ und Schweinen-Schmaltz zu dem Kraut und Meel gethan / ſolches Pflaſter übergeleget/ zeitiget und erweichet die Geſchwulſt.

CCLI. Wegerich.

Iſt vornemlich Viererley:

Groß oder rother }
Breiter = }
Spitziger = } Wegerich.
Waſſer- = }

Iſt trocken/ und kühlet im andern Grad/ ziehet an/ heilet/ macht dick.

Iſt ein gutes Wundkraut.

Wird vornemlich gebrauchet in Bauch-Flüſſen / Blut-Außwerffen/ Saamen-Flüſſen.

Item/

Item/ wer den Harn nicht halten kan.
In starckem Weiberfluß. In Fiebern.
Aeusserlich wird es gebraucht zur Heilung der Wunden und alten Geschwären.

CCLII. Wegtritt.

Im andern Grad kühlet und trocknet/ zeucht zusammen.
Ist ein gutes Wundkraut.
Stillet allerhand / so wol Bauch- als Saamen- und Blutflüsse / wie auch grosses Erbrechen.
Reiniget die Wunden und Geschwär.
Vertreibt die Entzündung und Röthe der Augen.
Item/ die Geschwulst der Weiber-Brust.
Man legt auch das Kraut auf den Pulß in dem dreytägigen Fieber.
In rothem Wein gesotten und getruncken / oder das gebrannte Wasser darvon/ mit seinem gepülverten Saamen eingenommen / stillet alle Bauch-uhr/ Kotzen/ Blut- ausspeyen/ und übrigen Weiberfluß.
Löschet alle innerliche Cholerische Hitze des Magens und der andern Glieder.
Ist ein edel Kraut/ zu allerley innerlicher Verfehrung/ Wunden/ und dergleichen Gebrechen.
Das distillirte Wasser mit dem Saamen ein Quintlein schwer getrun-cken/ treibt aus allerhand Gifft/ den Stein und Grieß / und dienet wider das Tröpfflen des Harns.
Der Safft aus dem Kraut ist gut wider das kalte Fieber/ so man solchen eine Stunde zuvor warm einnimmt.
Dieses Wasser dienet auch den alten und jungen Leuten wider die Würme.
Nota. Dieses Kraut ist ein bewährtes Experiment wider das Würgen/ Durchlauff und rothe Ruhr.
Dieses zu gebrauchen/ so nimmt man zwo Handvoll von diesem Kraut/ siedet in anderthalb Maaß Wein-Essig / seiget solches durch / netzet zweyfa-che Tücher darinnen/ leget solche über den Magen / Nabel/ und hinten auf den Rücken.

CCLIII. Wegwart.

Kühlet und trocknet im andern Grad / öffnet / treibt den Harn / macht dünn.
Ist ein edles Leberkraut.
Wird fürnehmlich gebraucht in Verstopffung des Leibs und der Lebern.

Auch der Krötz-Adern / ist derowegen ein treffliches Mittel in hitzigen Fiebern.

CCLIV. Weiderich.

Ist einer zusammenziehenden und kühlenden Natur.

Gibt eine gute Blutstellung.

Innerlich und äusserlich genutzet/ den Safft getruncken/ stellet das Blut Speyen/ und die rothe Ruhr.

Der Safft in einem Clystier gebraucht/ stillet allerley Bauchflüsse.

Das Kraut auf die Wunde gelegt / oder in die Nase gestopfft / stillet das Bluten.

Nota. Der Rauch darvon/ vertreibt die Mücken und Schlangen.

CCLV. Weißwurtz.

Wird innerlich wider den weissen Weiberfluß gebraucht.

Die Beere 14. oder 15. eingenommen / treiben und führen den Schleim durch den Stuhlgang und Urin aus.

Reinigt das Haupt von den Läusen / füllet die Löcher und Masen von den Purpeln/ vertreibt die Krätz/ und reiniget die Haut von Flecken.

CCLVI. Wermuth.

Ist warm im ersten/ und trocken im dritten Grad/ ziehet an/ ist bitter/ machet dünn.

Ist gut zu dem Magen/ Leber und Miltz.

Tödtet die Würm. Führet die Gall aus. Treibt den Schweiß. Ist gut in den Fiebern.

Innerlich gebraucht/ macht schläfferig.

Aeusserlich auf die Schläf und Fußsohlen gelegt / macht auch schlaffen und ruhen.

CCLVII. Weyd.

Ist Zweyerley:

I. Der zahme
II. Der wilde } Weyd.

I. Der zahme Weyd ist bitter / und ziehet zusammen / derohalben er sehr trocknet.

II. Der wilde wärmet und trocknet hefftiger.

Den zahmen Weyd gebraucht man innerlich / nemlich / man siedet ihn in Wein/ darvon giebt man den Miltzsüchtigen zu trincken.

Aeusserlich legt man die gesottene Kräuter auf das dicke Miltz.

Die Blätter übergeleget / zertheilen allerley Geschwulst / heilen frische und alte Wunden.

Item/

Item/ die fliessende/ faule und um sich fressende Geschwär und Schäden.
Stopffen die Bauchflüsse.
Dergleichen thut auch das gedörrte Pulver.
Ist auch sehr gut wider Gifft/ und gifftiger Thieren Biß/ erwärmt/ madünn/ zertreibt/ öffnet/ befördert den Harn und den Schweiß.

CCLVIII. Wicken.

Seynd trocken im andern Grad/ säubern/ ziehen zusammen/ haben eine
liche und mittelmässige Wärme.
Wicken gedörret und gestossen/ und in der Kost genossen/ stillen das Erhen und den Bauchfluß.
Wicken seynd hartdäuig/ und machen ein Melancholisch Geblüt.
In Wein gekocht und aufgeleget / heilen die Bisse der Schlangen/
nde und Menschen.
Nota. Drey Wicken genossen / vertreiben den Soot und das Aufgrültzen des Magens.

CCLIX. Winden.

Seynd warmer Natur.
Der Safft aus den Blättern gepresset/ und getruncken / treibt den
uhlgang.
Für die Harnwinde nimmt man 12. oder 16. Körnlein zerstossen in
sem Wein ein. Dieses thut auch das gebrannte Wasser aus den Blu-/ frühe und Abends darvon getruncken.
Das Kraut grün zerstossen/ und übergeleget/ löschet die Hitze der Stirn der Augen/ auch stillet es das Rinnen deroselbigen.

CCLX. Wintergrün.

Ist kalter/ trockner/ und zusammenziehender Natur.
Ist ein vortreffliches Wundkraut/ es heilet die frische Wunden.
Das Kraut in Wasser gesotten/ mit ein wenig Walwurtz/ dienet zu den
ürigen Nieren.
Nota. Ein heilsamer Wundtranck wird daraus zugerichtet:

Man nimmt Wintergrün.	Walwurtz.
Sanickel.	Garben.
Sinnau.	Heydnisch Wundkraut.

Ein jedes ein Handvoll/ siedet es im Wein/ der nicht zu starck ist; diesen
nck nimmt man des Tags dreymal / es reiniget die Wunden/ und heilet
ald.

CCLXI. Wirbeldoſt.

Iſt warm und trocken.

Das Kraut gekocht / und die Brühe getruncken / heilet die Brüche/ Harnwinde und Schlangenbiß.

Treibt der Frauen Zeit. Fördert die Geburt.

Vertilget die Wartzen. Diß thut auch der Safft.

In Fiebern ſiedet mans zum Gebrauch mit Waſſer. In andern Zuſtänden aber im Wein.

Das Zweiglein in Wein geſotten und getruncken / bringt die unſinnige zerrütte Melancholicos wieder zurecht / iſt vielmal probiert und gut gefunden worden.

Nota. Zu den Wartzen nimmt man den Safft / und ſtreichet dieſelbige offt damit/ ſo fallen ſie darvon ab/ man muß ſie aber zuvor mit einem Meſſerlein ein wenig aufritzen.

CCLXII. Wolgemut.

Iſt trocken und warm im dritten Grad/ öffnet/ abſtergiret.

Wird fürnemlich zu verſchleimter Lungen/Leber und Mutter gebraucht.

Iſt gut wider den Huſten / enge Bruſt/ Keuchen/ auch in der Geelſucht treibt ſelbige Materi durch den Schweiß aus.

Vermehret die Milch.

Aeuſſerlich braucht man es zu den Bädern/ zu dem Haupt / die Mutter zu ſtärcken/ die Krätze zu vertreiben.

Wolgemut im Wein geſotten und getruncken / widerſtehet allem Gifft ſo von gifftigen Thieren herkommet.

Wolgemut mit Feigen gegeſſen / iſt gut wider die Waſſerſucht und der Krampff.

Gedörret/ zu reinem Pulver geſtoſſen/ und mit Meth getruncken / treibt die ſchwartze Gall durch den Stuhlgang / und bringt wieder zurecht die verhaltene Frauenzeit.

Mit Honig vermiſchet/ und eine Latwerge daraus gemacht / reiniget die Lufftröhrlein/ und ſtillet den Huſten.

Die Blumen des gemeinen Wolgemuts gedörret / und mit Wegrich Saamen in rothem ſauren Wein eingenommen / oder getruncken/ ſtillet die rothe Ruhr.

Die Blätter gedörret/ und zu Pulver geſtoſſen / unter Eyerdotter gemiſchet/ und Küchlein daraus formieret/ auf einen heiſſen Ziegel gebacken/ und etliche darvon eingenommen/ ſtillen allerhand Bauchflüſſe.

Der Safft von dem grünen Wolgemut ausgedruckt / iſt gut zu der Geſchwulſt

Geſchwulſt der Mandeln und des Zäpffleins. Item/ zu den Geſchwären des Mundes.

Mit Milch vermiſcht/ und warm in die Ohren eingelaſſen/ lindert den Schmertzen derſelbigen.

Doſten mit Gerſten-Meel geſotten/ ein Pflaſter daraus gemacht/ und bergeleget/ vertreibet allerley Geſchwulſt.

CCLXIII. Wüllkraut.

Wärmt/ mäſſigt/ erweicht.

Lindert die Schmertzen.

Wird fürnemlich gebraucht in Bruſtſchwachheiten / in dem Huſten/ Blutausſpeyen/ im Grimmen des Leibes.

Die Wurtzel ſtillet die Gülden-Ader / 9. oder 10. Tage nach einander ngenommen.

Aeuſſerlich braucht man die Blätter und Blumen am meiſten/ dann ſie illen allerhand Schmertzen/ bevorab des Afftердarms.

Die Wurtzel in rothem Wein geſotten und getruncken / ſtillet den auchfluß / ſo aber ein Fieber vorhanden / ſolle man an ſtatt des Weins aſſer nehmen.

Gleiche Würckung hat auch das gebrannte Waſſer von den Blumen ſo gebraucht.

Es bekommet auch den gebrochenen Menſchen wol/ oder dem etwas im ibe vom Stoſſen oder Fallen zerriſſen iſt.

Item/ den Lungenſüchtigen/ Huſtenden/ und allen innerlichen Schmer- n und hitzigen Geſchwären.

Wüllkraut/ oder Blumen/ in Waſſer geſotten / iſt eines der fürnehm- n Stücken/ wider alle hitzige Geſchwär der Augen/ des Afftern/ und aller imlichen Glieder / und des hitzigen Podagra / darüber warm geſchlagen/ nd aufgelegt.

Das gebrannte Waſſer in die trieffende Augen gethan / ſtillet den luß.

Item/ das rothe Angeſicht etliche Tage damit gewaſchen / vertreibet e Röthe.

Dienet wol zu dem Rothlauffen und allerley Brandſchäden / doppelte nene Tüchlein darinn genetzt und übergeſchlagen.

Heilet auch allen hitzigen/ flieſſenden und beiſſenden Grind.

Der Safft vom Wüllkraut ſolle auch ein gut Præſervativ ſeyn in Ster- nsläufften.

Nota. Die Blumen färben die Haare gelb.

CCLXIV. Wundkraut.

Wird auch Knabenkraut genannt.

Ist trocken und kalt/ ziehet an/ heilet/ reiniget/ stopffet.

Wird gebrauchet zu den scharffen Bauchflüssen/ verwundten Därmen/ und zu andern Wunden.

Zu Brüchen/ und wann man sich verbrennet hat. Auch die Flecken der Haut zu vertreiben.

Wird innerlich und äusserlich gebraucht.

CCLXV. Zißer-Erbsen.

Wärmen und trocknen im ersten Grad/ erweichen/ lindern/ abstergiren.

Treiben den Harn.

Mehren die Milch und den natürlichen Saamen.

Die schwartze und rothe gesotten / und darvon getruncken / vertreiben und brechen den Lendenstein.

Fördern der Frauen Zeit.

Oeffnen die verstopffte Leber/ Miltz und Nieren.

Dienen trefflich wol vor die anfangende Geel- und Wassersucht.

Nota. Den Kindbettern seynd die Brühen von Zißer-Erbsen und Petersilien gut/ dann sie treiben und reinigen.

Zißer-Erbsen über Nacht in Wasser geweicht und eingenommen/ hernach sechs Stund darauf gefastet/ treiben die Würme aus dem Leib.

Aeusserlich gebraucht / reinigen und säubern die Zißer-Erbsen die gantze Haut / seynd auch nützlich zu dem Grind / so man sie mit Grindwurtz siedet und anstreicht.

Zu den Geschwulsten / sie mögen seyn wie sie wollen / des Männlichen Gemächts / so nimmt man Zißer-Erbsen/ die weisse/ lässet sie zuvor in warm Wasser quellen und weich werden/ alsdann in einem Mörsner gestossen/ und mit verschäumtem Honig gekocht / biß es dick wird / daß mans aufstreichen kan/ alsdann auf ein Tuch oder Leder gestrichen/ und aufgeleget.

CCLXVI. Zungenblat.

Dienet wider den Stein und Harnwinde.

Wider das geschossene oder gefallene Halszäpfflein ist es dienlich/ wann man es im Wasser kochet/ und sich damit gurgelt.

Das Kraut oder die Wurtzel zu Pulver gestossen / und in Wein getruncken/ ist ein bewährt Mittel wider das Aufsteigen der Mutter.

Es heilet auch den Kindern die Brüche / wann man ihnen der gepülverten Wurtzel ein Quintlein mit gesottener Wallwurtz-Brühe / etliche Tage nacheinander/ frühe zu trincken giebt.

Nota,

Nota. Man muß aber den Bruch zuvor wol mit dem Gebände versehen/ dann von dieser Artzney rührt sich der Bruch im Anfang hefftig.

CCLXVII. Zwiebel.

Seynd trocken und warm im vierdten Grad / öffnen / führen aus/ hen auf.

Seynd gut zur Lung/ mit Honig bereitet und gegessen.

Infundirt genossen/ treiben den Harn/ Frauenzeit und die Würm.

Aeusserlich/ gekocht/ aufgelegt/ zeitigen und öffnen sie die Apostemen.

Wann man sich verbrennet hat / so vermischt man sie mit Saltz / und fgeleget/ stillen die Hitze.

Nota. In der Pest schneidet man eine grosse Zwiebel auf / hängt sie in das Zimmer/ so ziehet sie die böse Lufft an sich/ und wird dicke.

CLASSIS XL.

Vom Urin oder Harn.

Nachdeme wir vorhero / in unterschiedlichen Classen / hin- und wieder nothwendige Stücke und Sachen/ zur Artzney dienlich / Anweisung gethan/ auch eins und anders erinnert / so zu unserm Vorhaben von- hen syn möchte; Als wollen wir der Haus-Mutter unsers Meyerhofes ständig und in specie fernere Nachricht hiemit ertheilen / nemlich / was wie sich dieselbige/ in allerhand fürfallenden Kranckheiten und Zuständen Menschlichen Leibes/ in Ermanglung eines erfahrnen Artztes/ im Fall der th/ mit gnugsamen Haus-Mitteln zu versehen/ und dieselbige mit Nutzen rauchen könne.

Ehe wir aber ein und andere Kranckheiten specificiren / so muß man zu- selbige erkennen lernen / damit in Gebrauchung der Artzneyen man desto r versichert seyn könne.

Die Kranckheiten aber umständig zu erkennen / erfordern eine grosse issenschafft / und einen erfahrnen Artzt / und wann man dieselbige alle be- eiben wolte / einen eigenen Tractat/ damit diese jetzige Welt schon über- ig angefüllet/ und von vortrefflichen / hocherfahrnen und berühmten Artz- Verständigen an den Tag gegeben worden.

Dieweil aber ins gemein der meisten theils Leute vermeinen / man könne eines Krancken Harn oder Urin den Ursprung der Kranckheit erkundi- gen/

gen/ und selbiges gäntzlich glauben/ auch derentwegen ihren Urin an ferne Ort/ anerfahrne Artzney-Verständige und berühmte Doctores überschicken/ und deroselben Gutachten darüber einzuholen pflegen.

Als wollen wir/ andere Umstände und Weitläufftigkeit zu vermeiden/ unserm Haus-Vatter hiemit auch etwas zur Nachricht vom Harn Meldung thun/ damit derselbige / in Ermanglung eines Artztes / sich dessen bedienen/ und dargegen ein und andere Haus-Artzney gebrauchen könne. Hat man demnach

I. Vom Harn

Nachfolgende Stücke zu wissen vonnöthen:

I. **Was der Harn seye?**
II. **Wie man denselben auffangen solle?**
III. **Wie man den Harn beschauen solle?**
IV. **Von den Farben des Harns.**
V. **Von denen Dingen/ so man im Harn findet.**
VI. **Wie man aus dem Harn** judiciren **und urtheilen solle.**

I. **Der Harn** ist nichts anders/ als ein gesamletes Wasser / so da abgesiegen ist von dem Blut und andern Feuchtigkeiten / dessen Ursprung ist in einer Ader/ die da ist in einem holen Theil der Leber; nemlich/ wann die Däuung der Speiß und Tranck im Magen vollführet worden / so ziehet die Leber die Nahrung an sich/ und theilet alsdann solche durch vier Adern dem Menschlichen Cörper nachfolgender Gestalt aus:

1. Die leichten und subtilen Dämpffe werden über sich geführet in das Häuslein der Gall; darvon kommt die Cholera.

2. Der grobe und schwere Theil wird unter sich geführet zum Miltz; und dieses ist die Häfe des Bluts/ daraus kommt die Melancholia.

3. Die übrige wässerige Feuchtigkeit ziehet sich ferner hinab zu den Nieren und der Blasen; und dieses ist der Harn.

4. Nachdeme nun durch solche Zertheilungen das Blut gereiniget worden/ so gehet dasselbige also ferner in alles Geäder des Menschlichen Leibes/ zur Unterhaltung des Lebens.

Ferner / zur Erkändtnus des Harns/ hat man noch nachfolgende vier Stücke zu mercken:

(1.) **Die Farb.**
(2.) **Die Substantz** oder Wesen desselbigen.
(3.) **Was darinnen begriffen.**
(4.) **In wie viel Theile derselbige zertheilet werde.**

(1.) Die

(1.) Die **Farben des Harns** anbelangend / ſo ſeynd ſolche ins gemein ur Zweyerley / nemlich:

1. Weiß / und
2. Schwartz.

Dieſe bedeuten die Complexion des Menſchen. In ſpecie aber befinden ch über vorige noch achtzehnerley Farben / wie in dieſer unſerer Abtheilung och ferner Bericht folgen wird.

(2.) Die Subſtantz **des Harns** betreffend / ſo hat dieſelbige zwo Qua-äten / nemlich: 1. feucht / und 2. trocken / dünn und dick / ſo den Harn ben.

(3.) **Im Harn** wird mancherley begriffen: Als Sand / Schuppen / yter / Blut / und dergleichen.

(4.) Die **Theilung des Harns** iſt Dreyerley:

1. Unten. 2. Mitten. 3. Oben.

1. Der untere Theil des Harns urtheilet den Theil des Leibes unter den ippen.
2. Der mittlere Theil / den mittlern Theil des Haupts / und
3. Der obere Theil / den obern Theil vom Haupt.

II. Wie man den Harn aufffangen ſolle.

1. Man ſolle den Harn aufffangen in zwey ſaubere Harn-Gläſer / in das e zu Mitternacht / und in das andere Morgens am Tag. Damit man ſe-n könne / ob der Harn etwan lauter oder trüb / oder dünn / und darnach ck werde.

2. Man ſolle das Glaß an einen Ort ſtellen / ſo weder zu kalt / noch zu heiß e / damit es von Hitze oder von Kälte ſeine Wärme nicht verliere.

3. Man ſolle den Harn nicht viel umtragen noch regen / oder in ein an-rs Geſchirr gieſſen; Damit er vom Tragen / Gieſſen / oder anderer Bewe-ng ſeine Farbe nicht verwandele.

4. Man ſolle den Harn rein halten / alſo / daß nichts anders darein falle / rvon er ſich verwandeln könne.

5. Man ſolle nicht mehr des Harns in ein Glaß fangen / dann zu einem il / damit man daraus erkennen möge / ob des Harns viel oder wenig zangen.

III. Wie man den Harn beſchauen ſolle.

Darvon hat man ſechs nachfolgende Regeln in Acht zu nehmen:

1. Man ſolle den Harn in ein ſchön ſauber und rundes Harn-Glaß lin.

2. Das Glaß mit dem Harn ſolle man nicht im Finſtern / noch auch

gegen der Sonne beſehen; Dann ſolcher Geſtalt kan man die kleine Materi am Boden im Harn nicht wol ſehen.

3. Der Harn ſolle/ obbeſagter maſſen/ zu Nachts und Morgens/ jeder beſonder/ friſch gefangen/ und kan nach Verflieſſung ſechs Stunden nichts daraus judiciret werden. Derowegen kan man ſolchen in ferne Ort nicht wol überſenden.

4. Wann der Harn friſch gefangen/ ſo ſolle man ſehen/ ob er ſchön oder trüb ſeye/ läſſet ihn eine Weile zugedeckt ſtehen/ biß daß man ſiehet/ ob er ſich etwan verändern wolte; Dann/ etlicher Harn iſt im Anfang ſchön/ und wird hernach trüb. Etlicher iſt am erſten trüb/ und hernach lauter. Etlicher bricht/ und ſo man ihn in warmes Waſſer hält/ ſo wird er wiederum lauter. Aus dieſem kan man kein Gewiſſes urtheilen.

5. Man ſolle auch zuvor wiſſen das Alter des Menſchen; Dann
Eines jungen Kindes Harn/ ſolle ſeyn Milch-farb.
Eines ältern Kindes/ trüb/ und nicht gantz weiß.
Eines ſtärckern Jungen/ Gelb farb und ſubtil.
Eines Alten Harn/ ſolle ſeyn weiß und ſubtil.

Damit man aber den Unterſcheid des Harns noch beſſer verſtehen möge/ geben wir darvon nachfolgendes Exempel:

Es wird ein Harn von einem zwantzig-jährigen Jüngling zu beſehen vorgeſtellet dieſer iſt weiß und trüb/ und man weiß das Alter nicht; So möchte man urtheilen/ daß ſolcher Harn ſeye von einem geſunden Kind.

Wann man aber das Alter weiß/ ſo urtheilet man/ daß es eine Kranckheit ſeye von Kälte und Feuchte des Magens/ und anderswo.

6. Man muß auch die Umſtände des Patienten wiſſen/ und wie ſich derſelbige im Eſſen und Trincken verhalten; Dann aus dieſem kan man den Harn judiciren. Als zum Exempel:

So man Saffran in der Speiſe gebrauchet/ ſo iſt der Harn gelb. Vom Salat grün/ und alſo auch vom Trincken.

IV. Die Farben des Harns betreffend.

So haben wir oben angezeiget/ daß ſolche ins gemein nur Zweyerley/ nemlich/ ſchwartz und weiß ſeynd/ werden aber in achtzehnerley nachfolgender Geſtalten abgetheilet:

1. Schwartz/ als die Dinte.
2. Schwartz/ als ein Horn.
3. Grau/ als Bley.

Dieſe bedeuten eine verbrannte Feuchte in dem Menſchen.

4. Weiß/ als Waſſer.

5. Weiß/

5. Weiß/ als durchsichtiges Horn.
6. Weiß/ als Butter-Milch.
7. Bleich/ als Cameels-farb.

Diese bedeuten eine Übertreffung der Däuung.

8. Bleich/ als Fleisch-Wasser.
9. Bleich/ als Brühe/ wann man Fleisch halb abgekocht hat.

Diese bedeuten ein Mittel der Däuung.

10. Gelb/ als schöne Quitten.
11. Gelb/ als ein bleicher Apffel.

Diese bedeuten eine vollkommene Däuung.

12. Roth/ als bleich Gold.
13. Roth/ als schön Gold.

Diese bedeuten eine vollkommene Däuung.

14. Roth/ als ein leichter Saffran.
15. Roth/ als gesottener Saffran.
16. Roth/ als eine Flamme des Feuers.

Diese bedeuten eine böse Undäuung.

17. Leber-farb/ als ein dicker rother Wein.
18. Grün/ als Kraut-Safft.

Diese bedeuten einen Abgang der Däuung.

V. Von denen Dingen/ so man in dem Harn findet.

In dem Harn werden nachfolgende 16. Stücke gefunden oder begriffen:

(1.) Der Circul.
(2.) Der Schaum.
(3.) Das Blut.
(4.) Der Sand.
(5.) Der Natürliche Saame des Mannes oder Weibes.
(6.) Die Glöcklein/ oder Bläßlein.
(7.) Die Körnlein.
(8.) Trüb/ gleich einem Nebel.
(9.) Härige Materi.
(10.) Schuppen.
(11.) Kleyichte Materi.
(12.) Staub.
(13.) Gröber als Kleyen/ gleich Waitzen-Körner.
(14.) Eyter.
(15.) Was sich am Boden setzet.
(16.) Ungedäuete Feuchte.

(1.) Von dem Circul um den Harn.

Der Circul iſt das oberſte Theil des Harns; Bedeutet die Geſchicklichkeit des Haupts/ darvon ſeynd nachfolgende ſieben Reguln zu mercken:

1. Ein grober und dicker Circul des Harns.
   Bedeutet Verletzung des hintern Theils des Haupts/ ſo von Phlegmatiſcher Feuchtigkeit herkommt.
2. Ein Circul Viol-farb und grob in ſeiner Subſtantz.
   Bedeutet Verletzung des Haupts inwendig von übrigem Blut.
3. Ein bleich-farber Circul/ und ſubtil in der Subſtantz.
   Bedeutet/ daß das Haupt verletzet ſeye auf der lincken Seiten / von Melancholiſcher Feuchte.
4. Ein gelbfarber Circul und ſubtiler Subſtantz.
   Bedeutet/ daß das Haupt verletzet ſeye von Choleriſcher Feuchte.
5. Ein Bley-farber Circul und ſubtiler Subſtantz.
   Bedeutet die fallende Sucht; Dann er bedeutet eine Verſtopffung des Hirns wenig oder viel.
6. Ein grüner Circul/ und ſubtil in einem ſtarcken Fieber.
   Bedeutet die Kranckheit Phreneſis, das Hirn-Wüten/ daraus die Taubſucht und Wahnwitz herkommt.
7. Ein Circul/ ſo da zittert.
   Bedeutet den Schlag und Fluß im Haupt.

(2.) Vom Schaum im Harn.

Die Materi des Schaums im Harn iſt nichts anders / als eine zähe Feuchte; Wird gemacht durch eine Hitze/ ſo dieſe Zähe verurſacht; Gleichwie an einem Geſtad eines Waſſers ſich eine zähe Feuchte anleget / hernach wann die Sonne darauf ſcheinet/ oder durch die Bewegung hin und her erhitzet/ ſo wird der Schaum daraus/ alſo auch der Harn.

Nota. Man ſolle aber zuvor in Acht nehmen/ ob der Harn von einem weiten Ort hergetragen / und alſo dardurch der Schaum / wegen der Bewegung/ verurſacht worden/ oder nicht?

Von dem ſchaumichten Harn hat man nachfolgende vier Regeln wol zu mercken:

1. Wann Schaum im Harn iſt/ ſo ſtäts bleibet/ und grob iſt/ und der Harn auch grob.
   Bedeutet viel Winde im Leib.
2. Subtiler Schaum des Harns und Bley-bleich.
   Bedeutet Hitze der Lungen/ des Hertzens/ der Bruſt und Leber.

3. Schwartzer

3. Schwartzer Schaum des Harns zertheilet.
Bedeutet die ſchwartze Sucht / ſo von Melancholiſcher Feuchte herkommt / und eine Verſtopffung iſt zwiſchen der Leber und dem Miltz / darvon die Melancholiſche Feuchte hinter ſich gehet zu den Nieren durch den Harn.
4. Grüner Schaum zertheilet. Oder gelb / als Saffran.
Bedeutet groſſe Hitze der Leber / und die Gelbſucht / auch Schmertzen unter den Rippen in der rechten Seiten.

(3.) Von dem Blut im Harn.

Darvon ſeynd fünff nachfolgende Regeln zu mercken:
1. Blut im Harn / ſo grob und klotzig iſt / und eines ſtarcken Geruchs / auch n Schmertzen unter der Macht.
Bedeutet / daß Blut von der Blaſen kommt.
2. Klotzig Blut / ſo zu Boden fället.
Bedeutet den Fluß der Weiber.
3. Blut im Harn / ſo nicht klotzig iſt / und ſchwartz am Boden des Glaſes gen bleibet.
Bedeutet / daß Blut von den Nieren flieſſe.
4. Lauter Blut im Harn / gleich als ob es aus einer Wunden flieſſe / und n darbey Schmertzen im Rucken hat.
Bedeutet den Blut-Fluß aus der Ader Chilis.
5. Lauter Blut im Harn / mit Schmertzen und Stechen in der rechten eiten.
Bedeutet Blutflieſſen von der Leber.

(4.) Vom Sand im Harn.

Hiervon hat man fünff nachfolgende Regeln:
1. Rother harter Sand im Harn / mit Schmertzen im Rücken.
Bedeutet den Lenden-Stein.
2. Harter und rother Sand im Harn / mit Leichterung des Schmertzens den Lenden.
Bedeutet / daß der Stein in den Lenden zertheilet und zerbrochen ſeye.
3. Weiſſer harter Sand im Harn / der zu Boden fället / und Schmertzen n die Macht iſt.
Bedeutet den Stein in der Blaſen.
4. Rother weicher Sand des Harns in einem Fieber.
Bedeutet eine geronnene Feuchte.
5. Rother Sand im Harn ohne Fieber und Schmertzen der Lenden.
Bedeutet die Hitze der Leber und Nieren.

(5.) Von dem Natürlichen Saamen.

Von diesem hat man Dreyerley in Acht zu nehmen:

1. Wann der Saame zertheilet ist in kleine Theile.
   Bedeutet/ daß Mann und Weib mit einander geschertzet haben.
2. Wann der Saame im Harn grob und klotzig ist.
   Bedeutet/ daß der Harn von einem Menschen/ so rein gelebet / und Abbruch wider die Natur gehalten / darvon zu Zeiten Kranckheiten kommen/ je nachdeme die Complexion und Natur des Menschen beschaffen ist.
3. Wann der Saame stätig im Harn erscheinet/ oder der Saamen-Fluß.
   Bedeutet eine Kranckheit / so Gonorrhea genannt / darvon kommt endlich eine Verzehrung der natürlichen Feuchte.

(6.) Von den Bläßlein im Harn.

Hiervon hat man Dreyerley Regeln:

1. Grosse oder viel Blasen/ nachdeme der Harn geruhet hat.
   Bedeutet/ daß der Patient lang kranck seye.
2. Eine grosse Blase auf dem Harn/ wann man das Glaß neiget/ und die Blase auf diese Seite fähret.
   Bedeutet / daß der Patient viel Winde im Leib / und grossen Schmertzen hat.
3. Eine grosse Blase auf dem Harn.
   Bedeutet Schmertzen des Magens / und der kleinen Gedärm / von grober Feuchte und Winden daselbsten.

(7.) Von Körnlein im Harn.

Von den Körnlein oder kleinen Bläßlein im Harn hat man Zweyerley Bedeutungen in Acht zu nehmen:

1. Wann die Körnlein im obern Theil des Harns erscheinen.
   Bedeutet einen Fluß im Haupt.
2. Körnlein in der Mitten des Harns.
   Bedeutet einen Fluß vom Haupt auf die Brust/ und in die Geleich.

(8.) Vom Gewülck im Harn.

Hiervon seynd nachfolgende zwo Regeln zu wissen:

1. Eine Wolcke/ so bleich-farb/ und zu unterst im Harn.
   Bedeutet die Schwindsucht.
2. Wolcken und Schaum im Harn/ gelb oder grün.
   Bedeutet grosse Hitze der Leber von übriger Feuchte.

(9.) Vom

(9.) Vom Haar im Harn.

Hiervon ſeynd vier Regeln:

1. Löcklein Haar/ etwan viel/ etwan wenig/ ſo roth/ oder gelb-farb.
   Bedeutet übrige Hitz der Nieren.
2. Feiſte Löcklein Haar im Hirn.
   Bedeutet Zerſchmeltzung der Nieren.
3. Grobe Löcklein Haar/ wann man das Glaß rühret/ und ſie zergehen im Harn.
   Bedeutet Verſtopffung der Nieren von grober und zäher Feuchte.
4. Oel-farbige Löcklein/ Haar im Harn.
   Bedeutet Abnehmung des gantzen Leibes.

(10.) Schuppen im Harn.

Darvon hat man zwo nachfolgende Regeln:

1. Wann Schuppen im Harn/ da kein Fieber iſt.
   Bedeutet Unreinigkeit der Haut.
2. Schuppen im Harn/ wann ſich der Menſch um das Gemächt beklaget.
   Bedeutet/ daß die Blaſe ſchäbig iſt.

(11.) Kleyichte Materi im Harn.

Darvon ſeynd drey Regeln:

1. Wann der Harn einer Frauen iſt.
   Bedeutet/ daß ſie kranck an der Mutter und übriger Feuchte/ auch daß ſie die weiſſe Kranckheit hat.
2. Wann Kleyen im Harn/ und der Harn ſtincket.
   Bedeutet Geſchwär der Blaſen/ und ein Stein darinn.
3. Kleyen im Harn in einem Fieber.
   Bedeutet die Sucht Hectica.

(12.) Von ſtaubichter Materi im Harn.

Hiervon ſeynd drey Regeln:

1. Wann viel kleiner Staub im Boden des Harns.
   Bedeutet Wehe und Schmertzen der Glieder oder Geleich/ als das Podagra.
2. Staub mitten im Harn.
   Bedeutet ſchweren Athem und Kranckheit der Lungen.
3. Ein lauterer Harn/ mit einem Wolcken-Staub/ ſo auf- und nieder ſteiget/ wie der Staub in der Sonnen.
   Bedeutet/ daß die Frau ſchwanger ſey.

Nota,

Nota. Dieses trifft nicht allezeit zu / kan auch aus böser Complexion des Patienten herkommen/ so ein unordentlich Regiment hält.

(13.) Von grober Materi im Harn.

Darvon seynd drey Regeln in Acht zu nehmen.

1. Eine grobe Materi/ wie grobe Kern / an einander gehänget am Boden des Harns.

Bedeuten eine Verstopffung der Weiblichen Kranckheit.

2. Am Boden des Glases dergleichen Materi/ so schwartz ist.

Bedeutet/ daß der Frauen ihre Kranckheit überhand genommen.

3. Dergleichen Materi/ so an einander hänget/ und grau ist.

Bedeutet Kranckheit des Miltzes.

(14.) Vom Eyter im Harn.

Darvon hat man ebenmässig Dreyerley zu wissen:

1. Ein wenig Eyter im Harn.

Bedeutet Geschwär der Nieren.

2. Viel Eyter und stinckend.

Bedeutet Geschwär der Blasen.

Nota. Wann dieser Harn von einer Frau ist:

So bedeutet es Geschwär an der Mutter.

2. Eyteriger Harn / mit Schmertzen unter der Rippen auf der rechten Seiten.

Bedeutet Geschwär der Leber.

(15.) Vom Nebel im Harn.

Darvon hat man auch drey Regeln zu observiren:

1. Grau ungleich Gewölck am Boden des Glases.

Bedeutet/ daß die Kranckheit nicht leichtlich zu wenden seye.

2. Nebel am Boden Bley-farb.

Bedeutet Erlöschung natürlicher Hitze/ und den Tod.

3. Ein schwartzer Nebel unten am Glas.

Bedeutet Grimmen in den Gedärmen.

(16.) Ungedäuete Feuchte im Harn.

Hiervon hat man nochmaln Dreyerley in Acht zu nehmen:

1. Wann im Harn rohe und ungedäuete Feuchte erscheinet/ im obern Theil.

Bedeutet Kranckheit der Brust/ und schweren Athem.

2. Harn/ da in der Mitte eine rohe Feuchte schwimmet.

Bedeutet Schmertzen des Magens/ und des Gedärms/ von Kälte und Winden.

3. Rohe

3. Rohe Feuchte im Harn unten.
Bedeut Geſchwär der Nieren und Lenden.

VI. Wie man aus dem Harn urtheilen ſolle.

So iſt zu wiſſen:

1. Von der ſchwartzen Farb des Harns.

Dieſe Farbe des ſchwartzen Harns hat dreyerley Urſachen; dann dieſe nmt her entweder.

(1.) Von der Bruſt.
(2.) Abgang der natürlichen Kräfften.
(3.) Vermiſchung etlicher Materi.

Darvon hat man nachfolgende Regeln zu mercken:

1. Ein ſchwartzer Harn/ und viel/ mit einer ſchwartzen Materi am Boden einem ſtarcken Fieber.
Bedeut Hauptwehe und Betrübung der Vernunfft.
2. Schwartzer Harn/ mit ſtarckem Geſchmack.
Bedeut groſſe Brunſt oder Hitze der Lungen und der Bruſt / und gemeiniglich den Tod.
3. Harn/ ſo im Anfang grün/ hernach ſchwartz wird.
Bedeut den Tod. Dann er kommt her von überflüſſiger Kälte/ die da erſticket die natürliche Hitze / darvon der Menſch lebet.
4. Schwartzer Harn/ ſo tröpfflend geharnet worden.
Bedeut den Tod.
5. Harn von einer Frauen/ ſo unten ſchwartz/ und oben lauter.
Bedeut einen natürlichen Fluß ihrer Kranckheit.
6. Schwartzer Harn/ im Anfang des Fiebers / der alſo bleibt biß an den benden Tag.
Bedeut Geſundheit des Krancken.
7. Schwartzer Harn in einem viertägigen Fieber/ Heil des Krancken.
8. Schwartzer Harn in einem Fieber / und ſo der Patient ſchwitzt am aupt/ Hals/ oder Rücken.
Bedeut/ daß der Tod nahe iſt.
9. Schwartz/ dick und ſtinckender Harn.
Bedeut auch den Tod.
10. Iſt der Harn oben ſchwartz/ und unten dünn/ und thut dem Patienten s Haupt wehe.
Bedeut/ daß der Menſch offt blutet.

11. Iſt der Harn oben ſchwartz und Bleyfarb/ und unten weiß.
Bedeut die Waſſerſucht.

12. Iſt der Harn oben trüb/ und unten dick.
Bedeut Kranckheit von der Mutter.

13. Iſt des Harns viel und dünn.
Bedeut/ daß ſich die Natur reinigt/ und die Sucht vom Menſchen treibt/ abſonderlich im viertägigen Fieber.
Bedeut Geneſung des Patienten.

2. Vom bleichfarben Harn.

1. Ein jeder bleichfarber Harn
Bedeut den Tod.

2. Ein bleichfarber Harn/ ſo ein wenig ſchwartz/ und zuvor grün geweſen/
Bedeut den Tod.

3. Ein Harn/ der nur oben bleichfarb iſt/
Bedeut die fallende Sucht.

4. Harn/ ſo eines theils bleichfarb iſt/ wann er eine Weile geſtanden/
Bedeut die Waſſerſucht.

5. Ein bleichfarber Harn/ mit viel Körnlein und Bläßlein.
Bedeut Bruſtgeſchwär oder Lungenſucht.

6. Bleyfarber Harn/ wenig und feiſt wie Oel.
Bedeut Auflöſung der natürlichen Feuchte.

7. Bleyfarber Harn/ deſſen wenig und offt.
Bedeut kalte Seuch und Verſtopffung der Blaſen.

8. Bleyfarber Harn in der Phthiſis oder Lungengeſchwär.
Bedeut den Tod.

9. Bleyfarber Harn in der Kranckheit Phreniſi oder Tobſucht.
Bedeut den Tod.

10. Bleyfarber Harn/ ſo oben lauter und unten trüb wird.
Bedeut/ daß der Patient bald geſund wird.

11. Bleyfarber Harn/ ſo oben ſchäumig iſt / und dem Patienten iſt wehe auf der lincken Seiten.
Bedeut/ daß es von der Lungen herkommet.

12. Bleyfarber Harn / ſo dick iſt / und dem Kranᷓcken thut die rechte Seite wehe.
Bedeut/ daß es von der Leber herkommet.

3. Vom grünen Harn.

1. Grüner Harn in einem ſtarcken Fieber.
Bedeut den Tod.

2. Grüner

2. Grüner Harn von einem Kind.
Bedeut den Krampff überflüſſige kalte Feuchte in den Nerven.
3. Grüner Harn von einem Menſchen / ſo ſich um den Magen klagt / und Harn unten ein klein Wölcklein hat.
Bedeut / daß der Menſch Gifft getruncken.
4. Ein grüner Harn mit einem grünen Circul in der Tobſucht.
Bedeut den Tod.

4. Vom weiſſen Harn.

Dieſer kommt aus viererley Urſachen her / nemlich:
1. Von natürlicher Hitze.
2. Von Zertheilung der Feuchte.
3. Von Abnehmung der Kräfften.
4. Von der Verſtopffung.

Hiervon ſeynd nachfolgende Regeln in Acht zu nehmen:
1. Ein ſchöner weiſſer Harn.
Bedeut Verſtopffung des Miltzes / Bleichfarb des Angeſichts / und Schwermütigkeit des Leibes.
2. Ein weiſſer Harn / mit einem Bleyfarben Circul.
Bedeut Verſtopffung des Hirns und die fallende Sucht.
3. Ein weiſſer ſchleimichter Harn.
Bedeut Uberfluß einer groben und ungedäuten Feuchte.
4. Ein weiſſer Harn / der halb Bleyfarb und ein Eytter darinn iſt.
Bedeut Geſchwär in den Nieren / und dem Weg / da der Harn durchgehet.
5. Ein weiſſer ſchöner Harn / ſo ein wenig auf Blutfarb geneigt.
Bedeut den Stein in Lenden und Blaſen.
Nota. So man wiſſen will / ob der Stein in der Blaſen oder in der Nieren ſeye / ſo ſiehet man / ob Sand im Harn am Boden des Glaſes. Iſt der Sand roth / ſo iſt der Stein in den Nieren. Iſt der Sand weiß / ſo iſt der Stein in der Blaſen.
6. Ein dicker / weiſſer und feiſter Harn.
Bedeut die Schwindſucht.
7. Weiſſer und dünner Harn.
Bedeut / daß dem Menſchen wehe iſt von kalter und dürrer Natur; denn die Kälte macht den Harn weiß / und die Dürrigkeit lauter.
8. Weiſſer und dicker Harn.
Bedeut / daß der Menſch voll Kälte und Feuchtigkeit iſt.

Nota. Ist der Harn weder zu dick noch zu dünn.
So bedeuts / daß er von einem gesunden Menschen herkomt.

5. Vom rothen Harn.

(1.) Rother Harn / bedeut ins gemein Hitz.
(2) Sonsten kommt rother Harn auch von einer kalten Kranckheit her / wegen strenger Ubung des Schmertzens. Ingleichem
(3.) Von Verstopffung zwischen dem Häutlein der Gall und Därmen / wegen Phlegmatischer kalten Feuchte.

Vom rothen Harn hat man ferner nachfolgende Anmerckungen:

1. Ein rother Harn / der also bleibt in Kranckheit der Lenden.
Bedeut ein hitzig Geschwär daselbst.
2. Ein rother Harn / der also bleibt in einem scharffen Fieber.
Bedeut den Tod.
3. Ein rother und trüber Harn.
Bedeut ein Geschwär der Leber.
4. Ein rother Oelfarbiger Harn / dessen wenig ist / und übel riecht.
Bedeut den Tod.
5. Ein rother Harn / so hernach Bleyfarb wird.
Bedeut Brust-Geschwär und Lungensucht.
6. Ein rother Harn / mit schwartz vermischt.
Bedeut eine grosse Hitze und Brunst der Leber.
7. Ein rother Harn / als eine Rose.
Bedeut das Fieber Ephemeres,
8. Ein rother Harn / so dick ist / und wann man das Glaß rührt / daß man eine gelbe Farbe siehet im Glaß / gleich als Saffrangelb.
Bedeut die Gelbsucht.
9. Ein rother und dünner Harn.
Bedeut / daß der Mensch von heisser und dürrer Natur seye.
10. Roth-dick- und trüber Harn.
Bedeut / daß der Mensch kranck seye von feuchter und heisser Natur / welches vom Geblüt herkommet / dann die Hitz macht den Harn roth / und die Feuchtigkeit macht ihn dünn.
11. Rother Harn in einer Kranckheit / dessen viel ist.
Bedeut dem Krancken Gutes.
12. Rother Harn / dessen zu wenig / und die Molcken schwartz.
Bedeut den Tod.

13. Rothe

13. Rother Harn wie Blut / und dem Patienten die Zunge scharff und verbrannt.
Bedeut den Tod.
14. Rother Harn in der Wassersucht.
Bedeut den Tod.
Nota. Rother Harn kommet auch her von rothem Tranck und hitziger Speise.
Item/ vom Bad/ von übriger Arbeit/ vom Zorn/ von auswendiger Hitze/ als im Sommer/ u. d. g.
Ingleichem/ isset und trincket der Mensch zu viel/ so wird der Harn roth und ungedäuet/ so vermeint der Artzt/ es sey von Kranckheit der Natur / und kan die Kranckheit und seine Natur daraus nicht recht und genugsamer kennen.

6. Vom feisten Harn.

1. Ist der Harn oben weiß/ und wird darauf ein Nebel/ als ein Spinnweb.
Bedeut / daß dem Patienten das Feiste an den Nieren schmeltzet/ und sie dörren/ welches daher kommet/ daß der Mensch keine rechte Hitze hat.
2. Ist der Nebel und Feiste nicht anfänglich im Harn / sondern erscheinet ist über eine Weile.
Bedeut / daß der Patient am Leibe schwindet und abnimmet / hat grosse unreine Hitze.
3. So man die Feiste gleich Anfangs auf dem Harn siehet.
Bedeut/ daß es von des Patienten Lenden kommt.

7. Vom Molckenfarben Harn.

1. Ist der Harn in einer Kranckheit Molckenfarb.
Bedeut entweder den Tod oder das Leben.
Den Tod / wann der Mensch unsanfft athmet / und nicht bey Sinnen ist.
Das Leben / wann der Mensch schläfft / und bey Sinnen ist/ auch sanfften Athem hat.
2. Harn/ so Molckenfarb und dick ist/ und ligt viel Sand am Boden.
Bedeut den Husten.
3. Harn/ so Molckenfarb und dick/ und keinen Sand am Boden hat.
Bedeut die Colic oder Grimmen im untern Gedärm. Oder:
Wann der Patient darbey geschwollen.
Bedeut es ein Geschwär.

4. Harn/ so Molckenfarb/ und der Krancke nicht geschwollen / und ihm das Harnen wehe thut.

Bedeut/ daß der Patient einen Stein hat.

5. Harn/ so Molckenfarb/ und oben Bleyfarbig.

Bedeut ein Geschwär im Leib: Oder die Wassersucht.

8. Von den Circuln des Harns.

Hiervon hat man nachfolgende Regeln zu wissen:

1. Erscheinet oben im Harn ein Circul weiß und klein.

Bedeut / daß dem Patienten wehe in der lincken Seiten des Haupts von Hitz und Dürre.

2. Ist der Circul roth und dick.

Bedeut eine Seuch fornen in der Seiten von überflüssigem Geblüt.

3. Ist der Circul roth und klein.

Bedeut eine Seuche in der rechten Seiten von Hitz und Dürre.

4. Ist der Circul Bleyfarb und schwartz.

Bedeut eine Seuche des Hirns / und dem Menschen ist zu fürchten vor dem Tod.

5. So sich aber diese Bleyfarbe und Schwärtze verkehret in eine Röthe und liechte Farbe.

Bedeut/ daß der Krancke genesen wird.

6. Wird er aber von der Röthe und Liechte schwartz.

So ist sein zu fürchten.

7. Ist der Circul grün/ als Graß/ in einer Kranckheit.

Bedeut/ daß der Mensch seine Sinne verlieren möchte.

8. Ist der Circul im Harn oben breit und dick/ fast Feuer-roth.

Bedeut einen Siechtag hinten im Haupt von Kälte.

9. Erscheinet Schaum im Circul/ klein als Körnlein.

Bedeut einen Fluß des Haupts / auf der Brust / oder auf der Lungen. Fleust er auf die Brust / so ist ihme an der Brust wehe.

10. Wolcken im Circul oben auf dem Harn/ wie die Spinnwebe.

Bedeut Kranckheit der Brust / und Hitze der Leber / und im Brechen der Därme.

11. Ist der Harn dünn/ und hat oben einen weissen Circul.

Bedeut/ daß das Haupt auf der lincken Seiten kranck.

9. Von Citronenfarben Harn.

1. Ist der Harn Citronen- oder Pomerantzenfarb.

Bedeut/ daß solcher von einem jungen Menschen seye.

2. Ist

2. Iſt aber viel Schaum auf dieſem Harn.
Bedeut / daß der Patient eine Seuche auf der Bruſt / und eine Dürre des Leibes habe.
3. Iſt dieſer Harn dünn / und viel ſchäumig.
Bedeut es eine Seuche des Miltzes.
4. Iſt dieſer Harn fein / und hat keinen Schaum / und iſt der Patient im Stuhlgang hart.
Bedeut es eine krancke Leber.
5. Iſt der Harn roth / als Gold / und weder zu dünn noch zu dick.
Bedeut es einen geſunden Menſchen.

10. Vom Sandichten Harn.

1. Ligt viel Sand am Boden des Harns.
Bedeut den Stein in der Blaſen oder Lenden.
2. Iſt der Sand weiß / ſo man ihn mit den Fingern zerreibt.
So iſt der Stein in der Blaſen.
3. Iſt der Sand hart / und der Harn Molckenfarb und trüb.
Bedeut übrige Hitze und von übriger Dürre / oder daß der Patient ſcharffe Artzneyen eingenommen hat.
4. Iſt der Harn Grieſicht / und ſcheinen Flechtlein in dem Harn.
Bedeut es den Lendenſtein.

11. Von der Kinder Harn.

Wann die jungen Kinder feucht von Natur / und offt eſſen und trincken / haben ſie viel Harn und lauter.
Hernach wann ſie über 15. Jahr alt werden / ſo ſeynd ſie heiſſer Natur. Iſt derowegen derſelben Harn ſchön und Goldfarb.

12. Von der alten Leute Harn.

Der alten Leute Harn ſolle weiß und dünn ſeyn; dann ſie ſeynd faſt d bleich / der Harn roth und ungedäuet.

13. Von der Weiber Harn.

1. Wann des Weibs Harn trüb / und des Manns Saamen am Grund ligt.
Bedeut / daß ſie der Liebe gepfleget habe.
2. Wann des Weibs Harn oben lauter und viel iſt / und an dem Grund / und geſtalt wie Heffen.
Bedeut / daß die Frau im 2. oder 3. Monat ſchwanger iſt.
3. Iſt des Weibs Harn trüb / als von einem Viehe.
Bedeut / daß ſie kranck an der Mutter.

4. Iſt

4. Ist der Frauen Harn Bley-farb.
Bedeut der Frauen Zeit.

14. Von der Jungfrauen Harn.

Ist der Harn von einer Jungfrauen allenthalben leicht und lauter.
Bedeut/ daß dieselbige gesund seye.

Was man vom Harn ferner zu wissen/ ist solches von selbigem in ande Büchern weitläufftiger Nachricht zu finden. Wir wenden uns derowe zur Beschreibung der Artzney an sich selbsten in nachfolgenden Stücken.

CLASSIS XLI.

Von der Haus-Apotheck.

Nemlich:

Wie man allerhand Artzney-Sachen præpariren und zurichten/ auch selbige/ im Fall der Noth/ mit Nutzen gebrauchen soll.

DAmit wir nun zur Artzney den Anfang machen / als folget / daß n der Haus-Mutter unsers Meyer-Hofes auch einen kurtzen Unterric geben / nemlich / wie dieselbige unterschiedliche bewährte Artzney præpariren und zurichten / auch damit eine nützliche Haus-Apothe ausrüsten solle.

Im übrigen/ was den Gebrauch der Artzney anbelanget; so muß m wissen/ daß die Artzney-Kunst nicht nur in blosser Erfahrung / sondern auch Betrachtung und Erwegung der Kranckheiten / gewissen Ursachen und E käntnuß derselbigen/ bestehe. Dann diese beyde Stücke / nemlich / die U sache der Kranckheit/ und die Erfahrenheit der Artzney sollen allez unzertrennlich beysammen stehen.

Als zum Exempel / da man nur aus der Erfahrung / einem krancke Menschen eine Artzney beybringen wolte/ und die Ursache der Kranckhei auch die Complexion, Jugend / Alter / oder andere Umstände des Patie ten nicht wüste/ ob gleich die Artzney / so man diesem geben wolte / einem a dern in dergleichen Kranckheit geholffen hätte; wird man hierinnen gröblic fehlen / und durch eben diese Artzney dem Patienten offtmals mehr Schad thun / ja wol gar hinrichten / als wieder zu voriger Gesundheit bringen u aufhelffen.

Hat man sich derowegen hierinnen wol fürzusehen-/ und alle Umstände des Krancken zuvor äusserstes zu erkundigen / hernach in Ermangelung eines erfahrnen Artzney-Verständigen/ sich nachbeschriebener Recepten aus unserer Hauß-Apotheck/ im Fall der Noth/ zu bedienen / unterdessen andere weitläufftige Artzney-Sachen/ derer diese jetzige Welt überflüssig angefüllet/ und ein eigen grosses Werck erfordern / gehen wir mit Fleiß vorbey; Wollen auch mit diesem/ was hierinnen kurtz verfasset / andern Hoch-erfahrnen in der Artzney nichts vorschreiben/ sondern zu jedes besser-wissendem Judicio anheim gestellet/ auch demselbigen uns günstig zu verbleiben / hiermit bester massen recommendiret/ und befohlen haben.

Um besserer Ordnung willen/ solle unsere Hauß-Apotheck mit nachfolgenden Stücken außgerüstet und zugerichtet/ die præparirte Artzney-Sachen/ in allerhand zufälligen Kranckheiten/ mit Nutzen gebrauchet/ und beschriebener massen applicirt werden. Folgen demnach:

I. Allerley distillirte Wasser.
II. Distillirte Oel.
III. Balsam.
IV. Spiritus.
V. Säffte und Syrupi.
VI. Julepe.
VII. Saamen-Milch.
VIII. Gesottene Tränckе.
IX. Artzney-Wein.
X. Allerley Saltz.
XI. Extracten.
XII. Pillen.
XIII. Purgier-Säcklein/ und purgierende Sachen.
XIV. Gurgel-Wasser.
XV. Brechende Artzneyen.
XVI. Allerhand Pulver und Treseneyen.
XVII. Magisteria.
XVIII. Conserven-Zucker.
XIX. Confect-Täfelein.
XX. Lattwergen.
XXI. Artzney wider Gifft/ Pest/ und dergleichen.
XXII. Artzney zum Haupt.
XXIII. Augen-Artzney.
XXIV. Ohren-Artzney.

XXV. Mund-Artzney.
XXVI. Zahn-Artzney.
XXVII. Halß-Artzney.
XXVIII. Brust-Artzney.
XXIX. Clystier.
XXX. Stuhl-Zäpfflein.
XXXI. Mutter-Zäpfflein.
XXXII. Kräuter-Säcklein.
XXXIII. Kräuter-Bäder.
XXXIV. Uberschläge und Bähungen.
XXXV. Pflaster.
XXXVI. Salben.
XXXVII. Uberschläge und warme Bände.
XXXVIII. Blasen-ziehende und auff-fressende Artzneyen.
XXXIX. Weiber-Artzneyen.
XL. Kinder-Artzney.
XLI. Wund-Artzney.
XLII. Schlaffmachende Artzney.
XLIII. Rauchende Sachen.
XLIV. Wol-riechende Sachen.
XLV. Anhängende Artzney-Sachen.

I. Von allen distillirten Wassern.

1. Ein gutes Mayen-Blumen-Wasser.

Für den Schlag.

Man nimmt abgezupffte Mayen-Blümlein 1. Pfund/ thut solche in ein Glaß/ giesset darüber 2. Maaß des besten weissen Weins / lässet es drey oder vier Tag darüber stehen/ distilliret alsdann ein Wasser daraus/ und verwahret es zum Gebrauch.

Nota. Andere giessen nur über die Blümlein den gebrannten Wein/ lassen denselbigen durch das gantze Jahr darüber stehen / und distilliren es weiter nicht.

Usus, oder Gebrauch.

1. Von dem Distillirten nimmt man alle Morgen ein kleines Löffelein voll.
2. Von dem Ungedistillirten aber nur eine halbe Nuß-Schalen voll.

2. Ein ander köstliches Wasser.

Für den Schlag und schwere Noth.

Man nimmt 1½. Pfund ungezupffte Mayenblümlein.
Lavendel/ ½. Pfund.
Linden-Blühe und Peonien-Blumen/ jedes 4. Loth.
Osterlucey und braune Bethonien/ jedes 2. Loth.
Eychen-Mispel/ so im abnehmenden Mond geschnitten/ der grün ist/ und klein gefeilete 4. Loth.
Bibergail und Pfefferkörner/ jedes 1. Loth.
Cubeben/ 2. Loth.
Peonienwurtzel/ 3. Loth.

Diese Dinge alle gröblich gestossen/ und aufs kleinste zerschnitten/ in eine Kanne gethan/ zwo Maaß des besten weissen Weins darüber geschüttet/ wol umgerühret/ die Kanne oben wol zugemacht/ daß nichts außrieche; Hernach vier Wochen lang an die Sonne gestellet/ alsdann den Wein abgesiehen/ die Materi wol zerstossen in einem Mörser/ den Wein wieder darüber geschüttet/ hernach bey gelindem Feuer ein Wasser darvon distillirt/ selbiges in einem wol-verwahrten Glaß zum Gebrauch behalten.

Usus.

1. Wer mit der schweren Noth behafftet/ der nehme alle Neue Monden sechs Löffel-voll darvon. Es hilfft/ mit GOtt/ **von dem Schlag und schweren Noth.**

2. Den kleinen Kindern giebt man weniger/ je nach Beschaffenheit des Alters.

3. So ein alter Mensch diese Kranckheit hat/ dem solle man drey Löffel-voll geben/ so bald es ihm ankommt.

4. Einem Kind aber nur einen Löffel-voll.

3. Ein vortreffliches Hertz-stärckendes Wasser.

Man nimmt einen Hafen voll weissen Wein.
Methridat und Zimmet/ jedes 4. Loth.
Melissen und Schlüsselblumen/ jedes eine gute Hand voll.
Roßmarinblumen/ eine Hand voll.
Mußcatblumen/ Nägelein/ Mußcat-Nüsse/ } jedes 1. Loth.

Alle diese Stücke vier Tage lang in dem Wein eingebaitzet/ das Gewürtz

zuvor zerschnitten und zerrieben/ und in einen irrdenen wol-verwahrten Topff oder Hafen gethan.

Nachdeme es nun genugsam gebaitzet worden / so thut man solches in das distillirte Geschirr/ und distilliret es fein gelind.

Usus.

1. Das erste Wasser behält man für kleine Kinder; Wann es nöthig ist / so nimmt man einen Löffel-voll darvon / und macht denselbigen süß mit Zucker.

2. Von dem Stärcksten können nehmen Mann- und Weibes-Personen Von dem vorigen aber nur die Kinder.

3. Dieses Wasser ist gut/ eintzige Infection vom Hertzen abzutreiben/ und die Lebens-Geister zu stärcken.

4. Ein ander Hertz-stärckendes Wasser.

Man nimmt Schwalbenkraut.
Salbey.
Rauten.
Wermuth.
Beyfuß-Wasser.
Bathenig.
Bibernell.
Scabiosen.
Odermenig.
Bethonien.
Melissen.
Cardobenedictenkraut.
Erdgall.
Ackermüntz.
Alantwurtz.
Tormentill.
Drach- oder Schlangenwurtz.
Majoran.
Thymian.
Camillen/ jedes zwey gute Handvoll.
Süßholtz.
Zittwer/ jedes 2. Loth.

Diese Blumen zerhackt man / baitzet alles in vier Maaß weissen Wein/ lässet es vier Tage lang wol zugedeckt stehen / distilliret und behält es zum Gebrauch.

Usus.

Wann man solches gebrauchen will/ muß man es zuvor süß machen/ und hernach warm einnehmen.

5. Das vortreffliche/ hochberühmte Carfunckel-Wasser.

Man nimt Roßmarin samt den Blümlein.
Mayenblümlein.
Borragenblumen.
Ochsenzungenblumen.
Mertz-Violen/ jedes 12. Loth.
Majoran- }
Lavendel- }
Spicanardi- }
Spitzig Salbey- } Kraut / jedes 6. Loth.
Melissen- }

Diese Kräuter müssen klein gehackt werden.

Weiter

Weiter Mußcat-Nuß.
Mußcat-Blühe.
Weiſſen Jmber.
Nägelein.
Zimmet-Rinden.
Cardobenedicten.
Parißkörner.
Cubeben.
Galgant.
Wachholder-Beer.
Eychen-Miſpel.
Häßlein-Miſpel.
Geſchälte Peonienkern.
Geſchabtes Hirſch-Horn / ſo zwiſchen zweyen Frauen-Tagen gefangen / jedes 2. Loth.
Letzlich Perlein.
Elendklauen.
Hirſch-Creutzlein.

Dieſe Stücke alle macht man zu Pulver/und/ſo man will/thut man darzu 2. Scrupel Biſam/und gieſſet ein wenig Malvaſier darein/rühret es zu einem Taiglein an/ macht hernach Kügelein daraus/ in der Gröſſe einer Haſel-Nuß.

Ferner nimmt man die gehackte Kräuter mit ſamt dieſen Kügelein / leget es durch einander in einen ſteinernen Krug / ſo neu ſeyn ſolle; Gieſſet darauff Malvaſier oder Spaniſchen Wein/Lavendel- oder Spickblühe-Waſſer/Erdbeer- und Roſen-Waſſer/ jedes 1. Maaß/ und macht den Krug veſt zu.

Setzet hernach im Tag des Neu-Monden den Krug mit den Specereyen halb in trockenen Sand/ in einem tieffen Keller/ nimmt hernach / wann der Mond wieder neu iſt / den Krug wieder heraus/ ſeyhet die Brühe rein ab/ und ſtöſſet die Materi in einem Mörſer / theilet es/ ſamt der Brühe / in vier Theile/ ſo in vier Brennkolben gethan/ vermacht die Helme wol/ und diſtillieret es fein ſittſam/ daß es nicht anbrenne/ im Waſſer (Bal. Mar.)

Nota. Man ſolle die Materi nicht gar außbrennen / ſondern daß es noch etwas feucht bleibe/ ſonſten wird das Waſſer bitter.

So aber die Materi noch kräfftig/ſo continuiret man noch ein wenig mit darzu geſchüttem Wein. Und dieſes dienet für arme Leute/ das erſte aber iſt am kräfftigſten.

Uſus.

Dieſes köſtliche Carfunckel-Waſſer dienet:

1. Allen verwundten / krafftloſen und matten Menſchen / denſelbigen ſolle man einen Löffel-voll in den Mund geben / und zugleich die Pulß-Adern in Händen und Schläffen darmit beſtreichen.

2. So dienet es auch/ die Ohnmachten zu verwehren/ dem Schlag und ſchwerer Noth fürzukommen/ täglich drey Löffel-voll.

3. Bey ſchwangern Weibern / wann ſich die Frucht in Mutterleib ſchwach befindet/ſo ſollen dieſelbige von dieſem Waſſer warm machen/darinn

ein zweyfaches leinenes saubers Tüchlein netzen/und/so warm/als man es leiden mag/ auf den Nabel legen.

4. Es befördert auch die Geburt/ und das Nachwesen; Nemlich/wann die Frau in den Kindes-Wehen solches trincket.

5. Wann den Weibern die Mutter aufsteiget / so macht man einen Schwamm in diesem Wasser naß / und leget denselbigen der Frauen in die Schooß/ es stillet die Schmertzen.

Nota. Jungen Leuten sone man dieses Wassers nicht über einen Löffel-voll geben/ solle aber zuvor mit ein wenig schwartz-Kirschen-Wasser vermischet werden.

6. Dieses Wasser in Hungers-Noth getruncken / Haupt- und Pulß-Adern darmit bestrichen / erhält den Menschen lang bey seiner Krafft/ insonderheit die jenigen/ so lang kranck liegen müssen / und wenig essen können.

6. Wie man das schwartze Kirschen-Lavendel-Wasser machen solle.

Man nimmt schwartze/süsse/und wol-zeitige Wald-Kirschen/ stösset dieselbige/samt den Steinen oder Kernen/ in einem Mörsel/ thut darzu Lavendel-Blühe / thut es zusammen in ein steinern oder gläsern Geschirr / also/ daß es eine oder zwey Queer-Hände leer bleibet/ füllet es mit gutem Wein auf/ lässet es/ wol verdeckt / einen oder vier Tage stehen / distilliret hernach ein Wasser daraus/ und verwahret es.

Usus.

Dienet 1. dem jenigen/so sich eines Schlages besorget/oder sonsten schon getroffen/ und eine schwere Sprache hat/ man giebet Morgens und Abends/ oder zu anderer Zeit/ ein paar Löffel-voll darvon zu trincken.

2. Bey jungen Kindern aber gebrauchet man nur das schlechte Kirschen-Wasser/ welches man ihnen eingiebet/ wann sie die Gicht er haben.

Nota. Weme das erste Wasser zu starck / der gebrauche nur das gemeine und einfache Kirschen-Wasser. Dieses thut aber schlechte Würckung / und ist ein Löffel-voll des obigen besser / als dieser zehen.

7. Wie man das Capaunen-Wasser machen solle.

Man nimmt einen guten alten Capaunen / hänget denselbigen mit einem Strick um den Halß lebendig auf/ lässet ihn ersticken/ beropfft denselbigen hernach/und nimmt ihn aus/wäschet ihn sauber/zertheilet ihn in vier Theile; Thut diese vier Theile in eine anderthalbmässige Kanne/ giesset darüber Borragen/ Ochsenzungen/ Violen- und Rosen-Wasser/ jedes eine Echt-Maaß/ oder den

vierdten

vierdten Theil einer Maaß. Vermacht die Kanne wol / ſtellet es in einen Keſſel mit Waſſer / laſſet es ſechs oder ſieben Stunden ſieden / hernach über Nacht ſtehen / und kalt werden.

Ferner thut man ſolches aus dem Keſſel und Geſchirr / zerſtöſſet das Fleiſch / ſamt den Knochen / in einem Mörſer / alsdann in ein groſſes Kolben-Glaß gethan / gieſſet die Brühe / worinnen es geſotten / darüber / thut darzu ein oder zwey Loth gröblicht-geſtoſſenen Zimmet / ſetzet es in Diſtillir-Kolben wol vermacht / mit Waſſer / und diſtilliret es in gelinder Wärme.

Nota. Es ſolle aber der Keſſel nicht mit kaltem / ſondern warmem Waſſer aufgefüllet / und / ſo viel möglich / das Feuer gelind geführet werden.

Uſus.

Dieſes Waſſer dienet den jenigen / ſo langwürige Kranckheiten haben / als:

Die Schwind- / Lungen- / Waſſer- Sucht.

Dieſen ſolle man offt darvon zu trincken geben / oder aber auch ihre Speiß und Tranck darmit vermiſchen; Dann / es ſtärcket über alle maſſen die verfallene Kräfften / und hält den Menſchen / wann ſchon andere Artzney-Mittel nicht helffen wollen / noch lang auf.

Nota. Etliche ſtärcken dieſes Waſſer mit Malvaſier / oder andern ſtarcken Sachen / darvon wird es aber zu hitzig / und kan man ſolches nicht wol ohne Gefahr gebrauchen.

8. Das Schwalben-Waſſer zu machen.

Man nimmt junge Schwalben / die vornen am Halſe braun / und an den Schwäntzen auf beyden Seiten lange Federn haben / auch in den Häuſern und Schornſtein niſten / ſo man ins gemein Rauch-Schwalben nennet / aufs allerwenigſte ſechzig / aufs meiſte aber vier- oder fünffmal ſo viel / reiſſet jede in der Mitte von einander / die lange Federn aber ſchneidet man ihnen mit der Scheer ab / ſolcher Geſtalt / daß der Kiel noch an der Schwalbe bleibet / leget ſolche in Eſſig / alſo / daß ſolcher einen halben Queer-Finger darüber gehet / deckt es zu / und läſſet es fünff oder ſechs Tage ſtehen.

Ferner / ſo nimmt man jederzeit zu 180. Schwalben 6. Loth Bibergail / zerſchneidet ſolche klein / thut es zu der Schwalben / läſſet es noch einen Tag und eine Nacht mit einander im Eſſig baitzen; Nimmt es alsdann heraus / und diſtilliret es im Waſſer in einem wol-vermachten Diſtillir-Kolben / ſo wird es ſchön und lauter.

Uſus.

Usus.

1. Dieses Wasser ist gut für die fallende Sucht/ ob es gleich der Mensch viel Jahr lang nach einander gehabt. Der Patient aber solle solches vier Tage nach einander nüchtern einnehmen.

Ein alter Mensch einen halben oder ziemlich-grossen Eß-Löffelvoll.

Ein saugendes Kind nur etliche Tropffen in Mutter-Milch/ oder wegen der Säure mit ein wenig Zucker gemischet.

2. Es vertreibet die Hirnwütigkeit wunderlich/ so man solches neun Tage lang des Morgens nur ein wenig trincket; Alles nach Gelegenheit des Alters/ und der Person.

3. Es stärcket das Hirn über alle andere Artzneyen.

4. Reiniget den Magen.

5. Macht weich um die Brust.

6. Ist ein Præservativ wider den Schlag/ so man des Tages einen/ drey oder vier Löffel-voll nüchtern einnimmt/ und des Jahrs zweymal gebrauchet. Man solle aber zuvor purgieren.

7. Ist gut für den Schwindel/ auch wie zuvor eingenommen.

Nota. Dieses Wasser sollen keine schwangere Weiber gebrauchen/ sondern sich dessen gäntzlich enthalten.

Wer es sonsten gebrauchen will/ solle sich des sauren Krauts/ Schweinen-Fleisches/ Pfeffers/ und aller Speisen/ so hitzig seynd/ und über sich steigen/ enthalten.

Wer aber die fallende Sucht hat/ solle sich des Weins ein Viertel-Jahr lang enthalten.

9. Ein berühmtes Magen-Wasser.

Man nimmt Wermuth.
Cardobenedicten.
Balsam oder Müntz.
Tausendgüldenkraut/ jedes 1. gute Hand-voll.
Isop.
Salbey/ jedes ½. Handvoll.
Wachholder-Beer/ 1. Handvoll.
Aniß.
Fenchel/ jedes 1. Loth.
Alantwurtz/ 2. Loth.

Die Kräuter und Wurtzeln sollen im Schatten gedörret/ hernach mit den übrigen zu Pulver gemacht werden.

Alsdann thut man es in ein Glaß/ schüttet vom besten Brandewein darüber/ also/ daß derselbige zween Queer-Finger darüber gehe. Stellet es wol vermacht mit dem Glaß an die Sonne vier Wochen lang/ seyhet hernach den Branden-Wein ab/ und druckt die Materi wol aus. Verwahret es in einem Glaß/ daß es nicht verriechen könne/ zum Gebrauch.]

Nota,

Nota, So man dieſes Magen-Waſſer kräfftiger haben will / ſo thut man obgemeldte Kräuter / Beer / Wurtzeln und Saamen / friſch und von neuem in den vorigen Brandtenwein / und je öffter ſolches geſchiehet / je beſſer ſolches wird. Man kan ſolches auch im Reiſen mit ſich führen / und nur mit wenig Tropffen eine gantze Maaß Wein zum beſten Wermuth- und Magen-Wein machen.

Uſus.

1. Dieſes köſtliche Magen-Waſſer hilfft zu guter Däuung.
2. Macht Luſt und Appetit zum Eſſen.
3. Nimmt allen Unwillen hinweg.
4. Vertreibt die gifftige Magen-Fieber.
5. Iſt gut für allerhand Kranckheiten / im Frühling und Herbſt / wann gifftige Nebel ſeynd.
6. Alte Leute ſollen zwantzig biß dreyſſig Tropffen in ein wenig Wein einnehmen.
7. Kinder von acht biß zwölff Tropffen / gleichmäſſig in Wein / und eine Stunde hernach warme Brühe getruncken.

10. Ein ander gutes Magen-Waſſer.

Man nimmt 4. Handvoll Cardobenedictenkraut / ſo noch grün / wigt davon ½. Pfund.

Wermuth-Knoſpen.
Tauſendgüldenkraut / jedes auch ſo viel.

Dieſe Kräuter hackt man klein / thuts in eine zwomäſſige Kanne / gieſſet darüber zwo Maaß des beſten alten weiſſen Weins / bindet es mit einem Tuch wol zu / ſetzets vier Wochen lang in Keller unter die Erde / diſtillirts hernach gantz gelind / wie das vorige.

Uſus.

Dieſes iſt gut für das Drucken und Wehethum des Magens / alle Morgens nüchtern einen Trunck davon gethan.

11. Ein anders Magen-Waſſer.

Man nimmt Calmuß.
Galgant.
Ingber.
Lorbeern.
Nägelein.
Muſcat-Nuß.
Roth gedürrte Roſen.
Krauſemüntz.
Aniß-Saam.
Citronen-Schalen / jedes 1. Loth.
Zucker Candi / 6. Loth.

Alles gröblich zerschnitten/ und guten Brandenwein darauf gegossen/ das Glaß wol vermacht/ und ein Jahr lang behalten.

Usus.

Morgens nüchtern einen Löffel voll darvon genommen/ ist gut/ wann der Magen kalter Natur/ und übel dauet/ dahero fast vielerley Kranckheiten entstehen.

12. Das güldene Haupt-Wasser.

Man nimmt Zimmet/ ½. Loth.	Calmuß/ jedes ½. Quint.
Muscat-Nuß.	Lorbeer/ 1. Loth.
Muscat-Blühe/ jedes	Majoran.
1. Quint.	Roßmarin.
Ingber.	Salbey.
Nägelein.	Lavendel und Spick/ jedes so viel man
Pfeffer.	zwischen drey Fingern halten kan.

Macht alle Stück/ nachdeme sie gedörret/ zu Pulver/ giesset darzu vom besten Brandenwein/ also daß er ein halb queer Finger darüber gehe/ in einem Glaß/ macht solches oben mit einem Stücklein Brod-Taig zu/ umwickelt es mit einem Brod-Taig auf allen Seiten vier queer Finger dick rings um/ lässets im Ofen/ so lang als das Brod bäckt/ nimmts hernach aus/ so ist ein braun rothes und wolriechendes Wasser darinnen.

Usus.

1. Dieses Wasser vertreibt den Hauptschmertzen um den Wirbel/ die Schläf und Stirnen damit gerieben.
2. Trocknet die Flüsse aus/ wann man ein wenig darvon in die Nase ziehet.
3. Reiniget das Hirn.
4. Stärcket die Gedächtnus/ wann man zu Morgens frühe nüchtern darvon trinckt.
5. Bewahret für böser Lufft und Nebel.
6. Widerstehet allem Gifft.
7. Etliche Tropffen auf die schmertzhafften Zähne gelegt/ wann es von Kält kommen/ vertreibt solche geschwind.

13. Ein bewährtes Augen-Wasser.

Man nimmt Augentrost.	Rothe Rosen.
Scheelwurtz.	Weinrauten.
Fenchelkraut.	Baldrian/ samt der Wurtzel.
Eysenkraut.	jedes eine gute Handvoll.

Zerhackt

Zerhackt alles klein durch einander / thuts in eine Multer / lässets einen Tag und eine Nacht im kühlen Keller stehen / hernach distillirt mans / und setzets den Sommer über an die Sonne.

Usus.

Alle Wochen zweymal in die Augen gethan / voraus nach dem Bad / behält dem Menschen das Gesicht / so lang er lebet / gesund und frisch.

14. Ein ander gutes Augen-Wasser.

Man nimmt Augentrost. Braune Bethonien.
Ehrenpreiß. Breit Wegerich.
Eines so viel als des andern.

Alles mit samt der Wurtzel klein gehackt / und in dem Distillier-Kolben zu einem Wasser gebrannt / und zum Gebrauch verwahret.

Usus.

In dieses gebrannte Augen-Wasser / nemlich / in eine halbe Maaß / thut man ein halbes Loth Alaun / wäscht damit die rothe und hitzige Augen / und von dem Wasser nüchtern ein gut Glaß voll getruncken / hilfft wunderlich / und vertreibt die weissen Blattern und Fell in den Augen.

15. Ein köstliches Augen-Wasser / für allerhand Zustände derselbigen.

Man nimmt Augentrost.
Baldrian.
Fenchel / die obersten Gipffel / wann er blühet.
Roth und weisse Rosen / jedes ½. Pfund.
Roßmarin / ¼. Pfund.
Zimmet zu Pulver geflossen / 2. Loth.

Diß alles untereinander gestossen / in einen irrdenen verglästen Hafen gethan / darzu guten alten weissen Wein gegossen / daß derselbige ein queer Finger darüber gehe / 24. Stund wol zugedeckt stehen lassen / hernach distilliert mit sanfftem Feuer.

Usus.

Dieses Wasser ist gut zu trincken / und die Augen damit zu waschen in allerhand Zufällen und Wehetagen der Augen.

16. Das gülden Balsam-Wasser.

Man nimmt breite Salbey / die hinten am Stiehl Oehrlein haben / 4. Loth.
Nägelein. Zimmet-Rinden.
Muscat-Nuß. Schönen weissen Hutzucker.

Roßmarin.
Lavendel-Blumen und Kraut/ jedes 4. Loth.
Pariß-Körner.
Muſcat-Blumen.
Zittwer/ jedes 2. Loth.
Pomerantzen.
Coriander.
Pfeffer-Körner/ auch jedes 2. Loth.
Weinrauten.
Wermuth/ jedes 1. Loth.

Thut alles in einen wolverglästen Hafen/ schüttet darüber guten Spanischen oder feinen Wein/ vermachts wol/ lässets dreyssig Tag lang darüber baitzen/ nimmt hernach die Materi heraus/ stösſets in einem Mörſer/ und distillierts im Waſſer mit einem sanfften Feuer/ daß er nicht anbrenne/ darnach thut man von obbeschriebener Salbey vier Loth in das gedistillirte Waſſer/ machts wol zu mit Wachs/ so behält es seine Krafft lang.

Nota. Will man dieſes Balſam-Waſſer noch stärcker haben/ so nimmt man alle obbeschriebene Species frisch in seinem Gewicht/ in einem verglästen Hafen/ und das gedistillirte darüber gegoſſen/ lässets vierzehen Tage darüber stehen/ stösſets und distillierts wieder/ wie zuvor/ so hat es doppelte Krafft.

Uſus.

1. Es wendet alle Seuche des Menschen im Leib inn- und auswendig/ so man ein wenig darvon trinckt/ insonderheit wann man kranck iſt.

2. In die Augen ein wenig getropfft/ und die Augen-Lieder damit bestrichen/ heilet derſelben Gebrechen.

3. Es heilet alle böſe Gebrechen im Ingeweid/ wann man darvon trinckt.

4. Geſtochene und gehauene Wunden darin gewaſchen/ und darmit gestrichen/ heilet dieſelbigen.

5. Alle trockene Schläge/ Stöſſe/ blaue Bäulen/ und geſtocktes Blut in der Haut damit bestrichen oder genetzt/ heilet dieſelbige.

6. Wen der Schlag getroffen/ drey Tropffen auf die Zunge gethan/ bringt nach drey Stunden den Krancken wieder zurecht.

7. Morgens und Abends ein wenig davon getruncken/ iſt gut wider die Waſſerſucht.

8. Wer unverdäuliche Speiſe im Magen hat/ oder das Fieber bekommt/ der trincke Abends und Morgens darvon.

9. Die Schläf damit bestrichen/ und ein wenig darvon getruncken/ iſt gut für den Schwindel.

10. Wer täglich darvon trinckt/ bekommt ein schön und jung Geſicht.

11. Welche Speiſe damit bestrichen wird/ bleibt ein gantzes Jahr wolriechend.

12. Es machet allen Wein schön/ und eine Farbe behalten.

17. Ein gutes Brust-Wasser.

Man nimmt Alantwurtzel.
Hufflattichwurtzel/ jedes 3. Quint.
Entzian/ 2. Quint.
Benedictenwurtzel.
weissen Ingber/ jedes 1. Loth.
weisse Violwurtz.
Engelsüßwurtz.
Süßholtz/ jedes 1½. Loth.
præparirte Meerzwiebel/ 1. Loth.
Isop.
Majoran.
Andorn/ jedes eine kleine Handvoll.
Lorbeer.
Wachholderbeer/ jedes 1½. Loth.
Zimmet.
Cardomömlein/ jedes 1. Loth.
Brustbeerlein.
Sebest.
kleine Rosinlein.
frische Feigen.
Datteln.
ausgeschelte Pinien.
grosse Mandeln/ jedes 2. Loth.
Fenchel-Saamen.
wild Basilien-Saamen.
Nessel-Saamen.
Aniß/ jedes 3. Quint.

Alle klein zerschnitten und zerstossen/ in ein grosses Glaß gethan/ darzu
Canari-Zucker/ 2½. Pfund.
schönen frischen Honig/ eine halbe Echtmaaß.

Giesset darüber 2. Maaß guten Malvasier oder Spanischen Wein/ rührts fleissig durch einander/ lassets acht Tag lang macerirren und baitzen/ distillierts hernach/ und verwahrts zum Gebrauch.

Usus:

1. Dieses dienet wider die Engbrüstigkeit/ Hussen und Lungensucht.
2. Bekommt dem Magel wol.
3. Wann es zu starck ist/ so vermengt mans mit einem bequemen Syrup/ oder wifft ein wenig Manus Christi Täfelein darein.

18. Ein gutes Lufft-Wasser.

Man nimmt Ehrenpreiß.
Apostemenkraut.
unser lieben Frauen-Haar.
Isop.
Maur-Rauten.
Erdrauch.
weissen Andorn.
Poley/ jedes 1. Handvoll.
Aniß- und
Fenchel-Saamen/ jedes 1. Loth.
Gute Violwurtz.
Angelicawurtz.
Süßholtz- und
Mannstreuwurtz/ jedes auch 1. Loth.

Myrrhen auserlesene/ 1. Quint.
Feigen/ N. v.
kleine Rosinlein/ 2. Loth.

Diese Stücke alle zerquetscht und zerstossen/ in einen verglästen Hafen gethan/ darüber ein Maaß des besten Rhein-Weins geschütt/ drey Tag lang wol zugedeckt an einem warmen Ort stehen lassen.

Ferner thut man darzu Erdbeer-Wasser.
Apostemen-Wasser/ jedes 1. Pfund.

Lässets abermal einen Tag und Nacht darüber stehen. Hernach distillierts über einem sanfften Feuer im Wasser. (Baln. Mar.)

Usus.

Von diesem Wasser solle man ein halb Trinck-Gläßlein voll nehmen/ mit ein wenig weissen Lavendel-Zucker süß machen und vermischen/ und solches/ so warm als man es leiden kan/ vor dem Schlaffen gehen eintrincken.

19. Ein vortreffliches Apostemen-Wasser.

Man nimmt Salbeyblätter/ 3. Loth.
Zimmet-Rinden.
Cubeben.
Galgant.
Aniß.
Muscaten-Blumen.
Muscat-Nüß.
Ingber.
Nägelein.
Parißkörner/ jedes 4. Loth.

Diese Stück alle durch einander vermischt/ und in eine Zinnerne Kanne oder grosses Glaß gethan/ darnach sechsmal so schwer/ als diese Stücke wigen/ des besten Weins darüber/ und das Geschirr wol vermacht/ lässets vierzehen Tage lang also baitzen/ giesset hernach den Wein ab. Stösset alle diese Stücke in einem Mörsner zu einem Brey/ thuts wieder in das Geschirr/ giesset den vorigen Wein wieder darüber/ lässets noch einen Tag und eine Nacht darüber stehen. Distillierts bey gelindem Feuer/ und verwahret es wol in einem Glaß.

Usus.

1. Wer ein Apostemen hat/ der solle Abends und Morgens von diesem Wasser trincken/ so treibt es das Geschwär durch den Harn und Stuhlgang hinweg.

2. Es dienet für mancherley Gebrechen/ als Fäulung des Miltzes/ Lung und Leber.

3. Vertreibt den stinckenden Athem.

4. Macht einen guten Magen.

5. Reinigt die Mutter/ und macht die Weiber fruchtbar.

20. Ein gutes Waſſer für die Lungenſucht.

Man nimmt 25. lebendige Krebs / thut dieſelbige in einen Brenn-Kolben/ darzu eine Handvoll ſpitzige Salbey / und ſo viel Iſop / gieſſet darüber n Maaß Geiß-Milch / läſſets ein paar Stund darüber ſtehen / diſtilliert ein Waſſer/ und verwahret es.

Uſus.

Dem Patienten Abends und Morgens vor Eſſen ein Trünckle in/machts it ein wenig Zucker ſüß.

Oder aber:

Wann man die Krebs nicht haben kan/ ſo nimmt man eine friſche Kalbslunge / darzu eine Handvoll Mäußöhrlein / Maßliebenkraut/ und Hufflatch/jedes eine Handvoll/hackt alles durcheinander/ thut darzu ein wenig Zimet/ diſtillierts und gebrauchts wie das vorige.

21. Ein gutes Wind-Waſſer.

Man nimmt auserleſenen Aniß/ 1. Pfund/ zerſtößt denſelbigen in einem Mörſner/ gieſſet darüber 8. Pfund guten Brandenwein/ läſſets 24. Stund ng baitzen/hernach diſtilliert. So viel nun von dem gebrannten Wein herber gangen / ſo viel gieſſet man Malvaſier oder Spaniſchen Wein darzu/ nd verwahrts in einem Glaß zum Gebrauch.

Uſus.

1. Hiervon nimmt man bißweilen / inſonderheit gegen Nacht / einen öffelvoll.
2. Hilfft dem Magen wol däuen.
3. Vertheilet die Wind.
4. Machet guten Athem.

22. Ein Brod-Waſſer für die rothe Ruhr.

Man nimmt ein warmes Roggenbrod / ſchneidet es oben hin und wieder Creutzweiß von einander / ſtreuet darein geſtoſſen oder geriebene Muſcatnuß/ gieſſet darüber ein- oder anderthalb Maaß guten rothen Wein / und ecks in einer Schüſſel fein beheb zu/läſſets über Nacht alſo ſtehen/des Morgens thut mans in einen Brenn-Kolben und diſtillierts / und verwahret das Diſtillirte zum Gebrauch.

Uſus.

1. Dem Patienten gibt man drey Löffelvoll des Tags dreymal.
2. Jungen Kindern giebt man weniger/ weil es zu hitzig.

Iſt an viel 100. Menſchen probiert und bewährt gefunden worden.

23. Ein

23. Ein Grieß-Wasser.

Man nimmt der besten Rhabarbara pulverisiert/ 1. Loth.
gestossen Candel-Zucker/ ein Viertel-Pfund.
Thuts in ein Kolben-Glaß/ giesset darüber
guten gebrannten Wein.
Erdbeer-Wasser.
Gundelreben-Wasser/ jedes ½. Maaß.
Vermachts wol/ setzts vierzehen Tag lang an die Sonne / verwahrts h
nach zum Gebrauch.

Usus.

Der Patient solle Morgens nüchtern darvon zween gute Löffelvoll ei
nehmen/ und ein paar Stund darauf fasten. Es hilfft. Man muß aber g
tes Diæt halten.

24. Ein Wasser für die Schmertzen des Podagrams.

Man nimmt gemein Saltz/ 1. Pfund.
lebendigen Schwebel/ ½. Pfund.
weissen Weinstein/ 6. Loth.
Storax Calamitæ, 2. Loth.
Stösset alles klein / giesset darüber ein halb Maaß guten gebrannten Wei
und Lavendel-Wasser/ ein Echtmaaß. Vermischt es wol unter einander/ un
distillierts im Wasser. (Baln. Mar.)

Usus.

Man netzet Tücher im vorbesagten Wasser / schlägt es Abends un
Morgens über den Schmertzen/ lässets darauf ligen/ biß daß es trocken wird
netzets alsdann wieder/ und continuirt selbiges/ so offt und lang/ biß daß sic
der Schmertzen stillet.

25. Ein gutes Glied-Wasser/ vor Reissen und Kälte derselbigen.

Man nimmt eine halbe Maaß guten gebrannten Wein / thut darein zeitig
Wachholderbeer/ so zerstossen/ 1. Handvoll.
Lorbeer/ 1. Loth.
Roßmarin-Blühe/ 1. Handvoll.
Verwahret dieses in einem Glaß an einem kühlen Ort.

Usus.

Man schmieret damit die Glieder bey einem warmen Ofen.

26. Ein gutes Wasser für das Schwinden der Glieder.

Man nimmt edle Salbey.
Roßmarin / samt der Blühe.
Majoran.
Balsam.
Linden-Blühe/ jedes 1. Hand voll.
Grüne Wachholderbeer/ 2. Hände voll.
Langen Pfeffer.
Nägelein.
Galgant/ jedes 1. Quint.

Alles gröblicht zerschnitten und zerstossen hernach in ein Glaß gethan/ giesset darüber eine Maaß guten rectificirten Brandenwein/ vermacht es wol/ lässet es acht Tage lang also stehen/ distilliret es hernach fein sittig / und verwahret es zum Gebrauch.

Usus.

Wann man es brauchen will/ so muß man ein wenig Regenwürm-Oel darzu thun/ zween oder drey Löffel voll / in einem Schüsselein warm machen/ und dem Patiesten das schwindende Glied darmit salben/ hernach mit einem warmen Schweb-Tuch folgender Gestalt verbinden:

Man nimmt Schmeer oder Kübel-Hartz.
Hirschen-Unschlit.
Neu Wachs/ eines so viel/ als des andern.
Wüllen-Blumen-Oel/ 2. Löffel voll.

Zerläßt es unter einander/ rühret darunter gepülverten Bocks-horn-Saamen/ wann es eine Weile gesotten/ so tunckt man ein leinen Tüchlein darein/ lässet selbige an der Soñen trocknen/ darmit verbindet man das schwindende Glied.

27. Ein berühmtes Mund-Wasser.

Man nimmt Eppich-Blätter/ und
Wintergrün/ samt der Wurtzel/ rein gewaschen/ jedes eine gute Hand voll.
Album Græcum, (dieses ist weisser gebörnter Hundskoth/) so dick/ als ein Ey.

Dieses alles in einen gläsernen Brenn-Kolbeñ gethan / darüber giesset man eine Maaß gutes Bier / (keinen Wein/) lässet es drey oder vier Tage im Keller verdeckt stehen/ hernach distillirt.

Usus.

Dieses Wasser solle man denjenigen/ so innen und aussen verwundet/ es seyen Manns- oder Weibs-Personen/ alle Morgen zween Löffel voll eingeben/ und eben auch so viel vor dem Abend-Essen/ und dieses vier Wochen lang nacheinander continuiren/ sonderlich wann die Verletzung inwendig ist.

Nota. Durch dieses Mittel seynd so wol Manns- als Weibes-Personen von vornehmen Stand/ glücklich curiret worden.

28. Das Englische Præservativ-Wasser wider die Pest.

Man nimmt schöne außerlesene Angelica-Wurtzel/ 4. Loth.
Bibernell/ 2. Loth. Majoran/
Meisterwurtz/ 3. Loth. Roßmarin/ jedes 1. Loth.
wol-riechende Violwurtz/ 6. Quint. Citronen- und Pomerantzen-schalen/ jedes 3. Quint.
Alantwurtz/ 1. Loth. Zeitige Wachholderbeer/ 20. Loth.
Anißund Fenchel-Saamen/ jedes 1½. Loth. Saffran. Campher/ jedes den sechsten Theil eines Quintleins.

Alles gröblicht zerstossen/ in ein Glaß gethan/ darüber giesset man 4. Maaß rectificirten Brandenwein/ lässet es 8. Tage lang darüber stehen/ distilliret es hernach in Baln. Mar.

Usus.

Darvon brauchet man in Pest-Zeit Morgens frühe nüchtern ein kleines Löffelein voll/ und so es zu starck/ so bricht man solches mit ein wenig Zucker.

29. Ein gutes Nuß-Wasser für die Pest.

Man nimmt ohngefehr um Johanni / unzeitige Baum-Nüsse/ so viel man will/ stösset dieselbige klein/ leget sie in ein Kolben-Glaß/ schüttet darüber eine halbe Maaß guten Wein-Essig/ vermacht es wol/ lässet es stehen/ biß die Nüsse auf dem Baum etwas älter und gröser werden / als um Jacobi/ distilliret alsdann die vorige/ nimmt hernach von diesen grossen Jacobs-Nüssen/ stösset und weichet sie auch in eine Maaß Essig ein / lässet sie darinnen liegen/ biß daß die Nüsse auf dem Baum gantz zeitig werden; Alsdann distilliret man das andere Wasser. Letzlich nimmt man der zeitigen Nüsse auch so viel/ als der ersten gewesen/ thut die grüne Läuffe/ oder Schalen/ jedoch nicht gar/ darvon/ nemlich/ so viel darvon gehen will/ stösset und brennet das dritte Wasser/ jedoch ohne Zuthuung des Essigs.

Diese drey Wasser vermischet man unter einander/ und distilliret es wieder-rum/ behält das Distillirte in einem verwahrten Glaß.

Usus.

1. Einem alten Menschen/ so die Pest angestossen/ giebt man fünff bis sechs Loth/ lässet ihn zwo Stunden lang darauf schwitzen; Es treibet den Gift vom Hertzen mit Gewalt.

2. Zu

2. Zur Vorſorge ſollen junge Menſchen einen halben Löffel voll / Alte aber einen Löffel voll täglich einnehmen / ſo ſeynd ſie ſicher von dieſer Seuche.

3. Dieſes Waſſer dienet auch in allen Fiebern / und zu den jenigen Kranckheiten / ſo durch den Schweiß außgeführet werden müſſen / dann es macht ſchwitzen.

30. Ein vortreffliches Waſſer zur Blutſtillung.

Inſonderheit bey Weibes-Perſonen.

Man nimmt Klapper-Roſen / ſo bald ſie aufgangen ſeynd / ſchneidet das Schwartze von der Blatten ab.

Thut einen guten Theil Blumen in das Glaß / das oben eng ſeyn ſolle / ſchüttet darüber des beſten Brandenweins.

Stellet es den gantzen Sommer über an die Sonne / und läſſet es alſo diſtilliren.

Uſus.

1. Wann demnach ein Menſch überflüſſig aus der Naſe blutet / ſo giebet man denſelbigen einen Löffel voll / oder anderthalben / darnach die Perſon jung / oder alt iſt. Man thut auch einen guten Theil Zucker darein / daß es ſüß wird. Von dieſem nimmt man ein wenig in ein Tüchlein genetzet / und vor die Naſe behalten.

2. Wann ſich ein Menſch gehauen / oder ſonſten verwundet hat / ſo ſtillet es das Blut kräfftiglich.

3. Wann eine Frau ihre Zeit zu viel hat / ſo hilfft es ebenmäſſig.

4. Wann einer Kindsbetterin das Geblüt zu viel gehet / und ſie dardurch gar ſchwach wird / ſolle man derſelbigen alſobald zween Eß-Löffel voll darvon eingeben.

Nota. So es das erſte mal nicht hilfft / ſo ſolle man ſolches noch einmal brauchen / ſo darff man ſich nichts darbey beſorgen.

5. Für die rothe Ruhr ſolle man täglich drey Löffel voll / nemlich / Morgens / Mittags und Abends / jedes mal einen Löffel voll darvon einnehmen.

II. Von allerley diſtillirten Oelen.

1. Wachholder-Oel.

Die Zurichtung.

Man nimmt gute friſche und außgeleſene wol-zeitige Wachholderbeer / ſtöſſet dieſelbigen in einem Mörſer gantz klein / thut ſie in den Diſtillir-Kolben / gieſſet darauf ſied-heiſſes Brunnen-Waſſer / alſo / daß es zween Queer-

Finger hoch darüber gehe/ distillivet es nach gemeiner Art/ so hat man das Oel auf dem Wasser. Hernach giesset man auf das im Brenn-Kolben geblie-bene so viel Wein-Häfen/ nemlich/ ist im Brenn-Kolben vier Maaß Beer übrig geblieben/ so thut man darzu auch vier Maaß Häfen/ rühret es wol unter ein-ander/ wann die Trusen noch warm seynd/ lässet es wol zugedeckt fünff Tag lang stehen/ oder so lang/ biß daß es sich setzet/ alsdann distilliret es/ so gehet der Spiritus und Wasser mit einander. Wann es nun nicht mehr wol riechet/ so höret man mit dem Distilliren auf/ hernach ziehet man die Phlegma darvon/ so hat man ein köstliches Wasser.

Der Gebrauch.

Dieses Oel ist eine vortreffliche und köstliche Medicin, man mag es innen und äusserlich gebrauchen.

Des Morgens nüchtern etliche Tropffen in Wein getruncken.

1. Reiniget den Magen.
2. Stillet das Würgen oder Übergeben.
3. Macht Lust zum Essen.
4. Benimmt den kalten Husten/ und alle Gebrechen der Brust.
5. Stillet alle Blut-Flüsse.
6. Treibet den Harn mit Gewalt.
7. Stillet das Grimmen und Leib-Wehe.
8. Vertreibet das tägliche Fieber.
9. Ist ein gewisses Experiment wider die Pest/ so man dessen ein Scru-pel/ oder/ nach Gelegenheit der Personen/ zehen Tröpfflein/ mit ein wenig Hol-der-Latwergen und Cardobenedicten-Wasser vermischet/ gleich im Anfang einnimmt/ und darauf schwitzet.
10. Ist auch ein Præservans für solche Seuche/ des Morgens nüchtern etliche Tröpfflein in Wein/ oder/ wann es heiß Wetter/ im Rosen- oder Apostemen-Wasser/ einzunehmen.
11. Vertreibet auch die Schmertzen der Glieder/ so von Kälte her-kommen.
12. Dienet auch für das vielfältige Erbrechen/ wann man nur ein wenig oben auf den Wirbel des Haupts schmieret/ und in die Naß-Löcher streichet.
13. In Summa/ dieses Oel dienet wider alle Gebrechen/ so von kalter Phlegmatischer Materi herkommen. Darum es im Anfang der Wassersuchts und Geschwulst ebenmässig einzugehen.

Nota. Wer mit dem schweren Siech-Tag beladen/ und solche Schwach-heit empfindet/ der solle alsobald einen Löffel-voll dieses Oels einnch-

einnehmen/ es vergehet zur Stund. Darum die jenigen/ so sich des befürchten/ allezeit gegen das neue und volle Liecht solches sollen einnehmen.

2. Johannes-Oel zu machen.

Man nimmt frische Johannes-Blumen/ so einen oder zween Tage vor dem Vollmond/ Morgens / wann der Thau vergangen ist / und die Sonne noch nicht zu heiß scheinet/gebrochen/thut dieser Blumen 2. Pfund in eine zinnerne Kanne/ darzu Baum-Oel/ 3. Pfund.

gantzen Saffran/ 1. Quint.

Giesset darüber 2. Maaß guten alten fürnen Wein / die Kanne aber solle eine Queer-Hand breit leer bleiben / hernach mit dem Deckel beheb verkleibet und zugemacht/ stellet es vierzehen Tage lang an die Sonne.

Den funffzehenden Tag solle man einen Kessel voll Wasser über das Feuer setzen / die Kanne darein stellen / und zwölff Stunden an einander sieden lassen.

Hernach macht man die Kanne auf/ schüttet alles in ein weisses starckes leinenes Säcklein/ setzet es in eine saubere Schüssel darüber / zwinget es aus/ lässet es eine Stunde lang stehen.

Hernach hebt man das rothe Oel/ so dick ist/ oben sauber ab / verwahret es in einem Glaß/ es bleibet lange Zeit/ je älter/ je besser.

Usus.

1. Dieses Oel dienet für allerley Schäden und Wunden an Menschen und Viehe.

Ist eine Wunde oder Stich groß und tieff/ so macht man einen Meissel/ nach Gelegenheit des Schadens; Netzet es in diesem Oel / und steckt es in die Wunde/ leget aber über den Meissel ein bequem Pflaster/ und verbindet es.

2. Dieses Oel ist auch gut für lahme Glieder/ dieselbe darmit gerieben.

3. Item/ wann ein Weib in Kindes-Nöthen lieget/ und ihr die Wehen vergangen/ so solle man ihr dieses Oels 6. Tröpffleins/ mit weiß Lilien- und roth Röhl-Wasser vermischt/ eingeben/ so kommen die Gebähr-Schmertzen wieder.

4. Ist auch gut für die Pest. Wann solche Sucht jemand anstösset/ der solle nehmen dieses Oels 1. Scrupel in Cardobenedicten- oder Holder-Blühe-Wasser/ und darauf schwitzen.

3. Das berühmte Mayenblumen-Oel.

Zur Stärck- und Erhaltung der Gedächtnüß.

Man nimmt Mayenblumen/ so viel man ohngefehr mit dem sechzehenden Theil einer Maaß Baum-Oel übergiessen kan.

Thut die Blumen in ein saubers Glaß/oder zinnernes Geschirr/giesset das Baum-Oel darzu/ also/ daß es über die Blumen gehe.

Vermacht das Geschirr/ setzet es in einen Kessel heiß Wasser/ lässet es eine Stunde lang sieden.

Thut es hernach aus dem heissen Wasser / seyhet es durch ein leinenes Tuch in ein ander Geschirr/ und druckt es wol aus.

Hernach nimmt man frische Blumen und thut solches in das abgesiehene Oel/ setzet es ein/ siedet es wieder/ und druckt es aus.

Dieses thut man mit frischen Blumen und vorigem Oel zum dritten mal/ alsdann zum vierdten mal wieder frische Blumen daran / und dreissig Tage lang an die Sonne gestellet / letzlich abgesiehen / und das Oel in ein Glaß gethan/ thut ferner darzu

Mußcat-Nuß/ N. j.
Cubeben-Körner/ N. xv.
Nägelein/ N. xxv.

Stösset es in einem Mörsel zu kleinem Pulver/ und rühret es in das Oel/ vermacht das Glaß/ setzet es wieder 14. Tage an die Sonne/ so ist es recht gemacht.

Nota. So man es wol-riechend machen will / thut man ein wenig Biesem darein.

Usus.

Dieses Oel ist gar dienlich und köstlich zur Erhaltung der Gedächtnüß/ die Pülse und Schläffe/ ingleichem das Genick darmit Morgens und Abends geschmieret/ und solches etliche Tage nach einander. Es hilfft/ und dienet dem Haupt.

4. Mußcat-Nuß-Oel.

Man nimmt 1. Pfund Mußcat-Nüsse/ zerstösset solche/ thut selbige in einen weiten Distillir-Kolben/ mit samt ein wenig gebrannten Wein/ also/ daß sie nur feucht darvon werden/ lässet es 2. oder 3. Tage lang also stehen.

Hernach giesset man so viel Rosen-Wasser darüber/ daß es zween Queer-Finger über die gestossene Nüsse gehe/ vermacht den Helm/ distilliret es im gelinden Feuer/ biß das Wasser heraus geflossen. Alsdann vom Feuer genommen und extrahirt/ biß das Oel alles herüber gegangen.

Usus.

Dieses Oel dienet zu dem blöden Magen; Dann es stärcket denselbigen. Ist auch zu andern Sachen sehr dienlich.

Man mag sich so wol inner- als äusserlich dessen gebrauchen.

5. Spick-

5. Spick- und Lavendel-Oel.

Man nimmt Spicanarden und Lavendel/ ſo viel als man will / zupffet die Blümlein ab/ ſtöſſet dieſelbige in einem Mörſel gar wol/ thut ſelbige in ein ſtarckes Hänffen-Säcklein/druckt es wol aus unter einer warmen Preß/ſtellet es in ein Glaß an die Sonne wol verbunden/ſo wird es vor ſich ſelbſt ſchön lauter und gut.

Uſus.

Dieſes Oels in Wein eingenommen/ ſtärcket den Magen/ und vertreibet die Colic und das Grimmen im Leib/ ſo von Winden herkommen.

6. Violen-Oel.

Man nimmt abgezopffte blaue Mertz-Violen/ ſo viel man will/ gieſſet darüber friſch gut Baum-Oel/ ſtellet es in einem Glaß wol vermacht an die Sonne/ läſſet es ſechs Wochen ſtehen.

Hernach macht man es über einem Kohl-Feuer warm/ und zwinget es durch ein Tuch/ ſo hat man das gemeine Violen-Oel.

Nota. Auf dieſe Weiſe macht man auch
das gelbe Violen-
Camillen- } Oel.
weiſſe Lilien-

Je mehr man Blumen und Kräuter darein thut/ je kräfftiger wird es.

Uſus.

Dieſes Oel iſt ſonderlich gut für die Kinder/ſo die Urſchlechten oder Purpeln haben/ wañ man ihnen die Augen darmit beſtreichet/ ſo bleiben dieſelbige ohne Schaden/ da ſonſten die Kinder entweder böſe rinnende Augen bekommen/ oder gar blind werden.

7. Roſen-Oel.

Man nimmt der guten Leib-farben Roſen/ ſchneidet das Weiſſe von den Blättern ab / thut es in ein verglästes irrdenes Geſchirr/ oder Hafen/ gieſſet Baum-Oel darauf/ vermacht den Hafen/ oder das Geſchirr/ ſetzet es in einen Keſſel mit Waſſer/läſſet es eine Stunde lang ſieden/ hernach über Nacht auf warmer Aſchen ſtehen.

Den andern Tag nimt man ſolches aus/zwinget das Oel von den Blättern durch ein Tuch/ in ein ſaubers Glaß/ ſetzet es wol vermacht an die Sonne vierzehen Tage/ oder drey Wochen/ verwahret es zum Gebrauch.

Uſus.

1. Dieſes Oel kühlet den Magen/ wann er hitzig iſt / auſſen darmit geſchmieret.

2. Nimmt

2. Nimmt die Entzündung hinweg/ und die Geschwulst.

8. Regenwurm-Oel.

Man thut Regen-Würme in trockenen Sand/ lässet sie eine Nacht darinnen/ damit sich der Schleim darvon im Sand abziehe/ thut hernach solche in ein Glaß mit einem engen Halß/ macht einen Brod-Taig darum/ setzet es in Back-Ofen/ lässet es 2. Stunden darinnen/ so werden die Würme zu Oel.

Usus.

1. Dieses Oel dienet für Lähme und Erstarrung des weissen Geäders.
2. Man kan es auch mit Hirschen-Unschlitt zu einer Salbe machen/ und die lahme Glieder Abends und Morgens fein warm darmit schmieren.

9. Ein heilsames Oel zu allerley Schäden und Wunden.

Man nimmt im Sommer vom Johannis-Kraut die gelben Blumen/ 1. Pfund/ thut dieselbige in ein weites Glaß/ und giesset darüber

Lein-Oel/ 1. Pfund.
Terpentin/ so rein gewaschen/ 2. Loth.
weissen Mastix/ und
Weyrauch/ so wol gerieben/ auch zusammen in das Glaß/ vermacht dasselbige wol/ stellet es einen gantzen Monat über in die Sonne/ presset es hernach durch ein Tuch/ und in ein sauber Glaß zum Gebrauch verwahret.

Usus.

Dieses ist ein herzliches Wund-Oel; Man streichet nur von diesem Oel mit einem Federlein in die Wunden/ leget hernach ein sauber Tüchlein/ oder Pflästerlein/ darüber.

10. Mastix-Oel.

Man stösset Mastix zu Pulver/ 1. Pfund.
Zerschmeltzet denselbigen in gutem starckem Wein-Essig/ hernach durch ein Maculatur-Papier abgesiegen/ lässet selbigen über einem sanfften Feuer zu einer Latwergen einsieden/ mischet hernach folgende Stücke darunter:

gebrannt Saltz.
gebrannten Weinstein/ jedes 1. Loth.
Sal Gemmæ, 1. Quint.

Darauf giesset man ein Pfund guten gebrañten Wein/ rühret es fleissig durch einander/ distillivet es im Sand/ erstlich mit lindem Feuer/ darnach etwas stärcker.

Im Anfang kommt eine wässerige Feuchtigkeit/ hernach das Oel.

Usus

Usus.

1. Dieses Oel ist gut zu dem Magen und der Leber / so von Kält und Feuchte herkommen / nur äusserlich sich damit gesalbet.

2. So man etliche Tröpfflein in Wein einnimmt / so stillet es das heffe tige Blutspeyen und den Husten.

3. Es stärcket das Zahnfleisch / wann mans mit Wein vermischt / und in den Mund nimmt / und die Zähn damit aus pühlet.

4. Es machet auch in den tieffen hohlen Geschwähren über die Bein Fleisch wachsen.

5. Es reinigt auch die Flecken des Angesichts.

11. Ein köstliches Terpentin-Oel.

Man nimmt des besten Terpentins / so viel man will / vermenget denselbigen mit rein-gewaschenem Sand / oder gestossenen Kieselsteinen / giesset ein gut Theil rein Brunnen-Wasser darauf / distillierts hernach in einem wolverwahrten Distillier-Zeug (Vetic- oder Alembico) mit gelindem Feuer.

1. So bald es anfängt überzugehen / so kommt der Spiritus gantz weiß / und siehet unter dem Wasser wie Queckssilber. Diesen fängt man allein in einem Glaß.

2. So bald es gelb kommt / behält mans auch absonderlich.

3. Endlich kommt das rothe / dieses thut man in ein anders Glaß / so hat man drey unterschiedliche Oel aus dem Terpentin.

Usus.

1. Dieses Oel ist ein rechter Balsam in Wunden und offenen Schäden / heilet über alle massen.

2. Dienet zu allen contracten Gliedern / zuvor warm gebähet / damit geschmieret.

3. In die Ohren geträufft / bringt das verlohrne Gehör.

4. Vertreibt den Krampff.

5. Wann man dieses Oel ein wenig mit Peterlein-Wasser vermischt und trinckt / treibt es den Stein.

6. Mit ein wenig süssen Wein oder Apostemen-Syrup gebraucht / benimmt das Keichen oder Stechen in der Brust.

7. Ist gut wider das Grimmen und Colic / inn- und äusserlich gebraucht.

8. Widerstehet dem Gifft und Pestilentzischen Fiebern / mit andern guten Appropriatis eingenommen.

9. Vertreibt die heßliche Flecken / so nach den Kinds-Blattern im Angesicht oder sonsten hinterstellig bleiben.

10. Heilet die zerspaltene Wärtzen an den Weiber-Brüsten.

12. Allerhand Kräuter-Oel zu machen.

Man nimmt das jenige Kraut / was und wie viel man will / hackts klei thuts in einen Kolben / distillierts gantz trocken aus.

Das trockene im Kolben nimmt man und stössets klein / giesset das vori Distillierte wieder darüber / lässets vierzehen Tag lang an einem warmen O stehen / distillierts zum andernmal herab.

Thuts noch ferner in den Kolben in Aschen / und ziemlich das Feuer g stärckt / so bekommt man das Oel von dem jenigen Kraut / so eingesc worden.

Usus.

Die jenige Tugend / die das Kraut gehabt / und in unser Haus-Apothe an seiner Stelle angezeiget worden / hat die Krafft dieses Oels desto besser / un bedarff also keines weitern Berichts.

III. Unterschiedliche Balsam.

1. Der Teutsche Balsam.

Man nimmt Lorbeern.	Nägelein.
Wachholderbeer / jedes	Pfeffer.
1. Pfund.	Muscaten-Blumen.
Paradißkörner.	Zimmet-Rinden / jedes 1. Loth.
Diptam / jedes 2. Loth.	Calmuß.
Bertram.	Galgant / jedes 1. Quint.

Diese Stücke alle klein gestossen / in ein Glaß gethan / darüber 1½ Maaß gu ten gebrannten Wein gegossen / wol vermacht / und 6. Tag stehen lassen.

Ferner Balsamkraut.	Salbey.
Lavendel.	Melissenkraut / jedes 8. Loth.
Fenchel.	

Die Stengel von den Blättern abgebrochen / klein gehackt / in einem Mörsne gestossen / daß es ein wenig feucht werde. Alles zusammen in einen Kolben g than / 1. Maaß guten fürnen Wein darüber gegossen / und wol vermacht Wann es 3. Tag lang gestanden / so distilliert mans durch den Helm / daß nichts darvon ausrieche. Nimmt den Brandenwein / der über den Wurtzell ist / seihet ihn ab / so lang es lauter ist. Giesset denselbigen in das Wasser so von den Kräutern distillieret worden / so wird es so trüb wie Molcken Verstopfft es wol / und setzets an die Sonne. Nimmt die übrige Species, di noch feucht seynd / thut sie in einen Kolben / distilliert sie auch / biß daß sie trocke werden.

erden/ gieſſet denſelben diſtillierten Wein zum vorigen Waſſer/ läſſet es wie er einen Tag lang ſtehen. Darnach nimmt man eine Maaß Jungfrau-Ho ig/ thut halb ſo viel des vermiſchten Waſſers darzu/ ſetzets über das Feuer/ ſſets aufſieden/ ſchäumt es wol/ und wann es ein wenig erkühlet/ ſo vermi het man alles zuſammen/ ſetzts an die Sonne/ wol vermacht/ ſo ſcheidet es ch fein lauter/ nimmt oben den Geſt ab/ und was lauter iſt/ in ein anders Glaß/ zerreibt ein Quintl in Saffran/ ſolches darunter vermiſchet/ ſo iſt dies r Teutſche Balſam verfertiget.

Uſus.

1. Des Morgens einen Löffel voll darvon getruncken/ ſtärckt über die maſſen das Gehirn.
2. Schärffet das Geſicht.
3. Reinigt die Flüſſe des Haupts.
4. Wehret der Unſinnigkeit.
5. Heilet alle Mundgeſchwär.
6. Iſt nutz zum Zahnfleiſch.
7. Vertreibt das Bruſtwehe.
8. Iſt gut wider die Schwere des Haupts.
9. Macht einen ſanfften Athem.
10. Hilfft wider das Hertzgeſperr.
11. Reiniget den Magen/ und öffnet deſſelbigen Verſtopffung/ und ſtärckt ihn.
12. Treibt aus alle böſe Feuchtigkeit.
13. Machet Luſt zu Eſſen.
14. Bringt gute Däuung und ſanfften Stuhlgang.
15. Erfreuet das traurige Gemüth.
16. Heilet die Apoſtemen der Lungen.
17. Iſt gut für den Huſten.
18. Oeffnet die Verſtopffung der Leber und Miltz.
19. Hilfft wider das Stechen der Seiten.
20. Vertreibt das Grimmen im Leibe.
21. Verwehret den Krampff.
22. Widerſtehet der Gelbſucht.
23. Wehret der hinfallenden Kranckheit.
24. Läſſet keinen Stein in der Blaſen wachſen.
25. Iſt gut für das Lendenwehe.
26. Stillet den Blutlauff.
27. Beſchirmet vor dem Schlag.

28. Reiniget die Mutter / und legt deroſelbigen Schmertzen.
29. Inſonderheit iſt es den Podagrämiſchen gut / wann man darvo trinckt / und über den Schaden leget.

2. Ein Haupt-Balſam.

Man nimmt Muſcat-Oel / 1. Quint.
diſtilliert Majoran-Oel / 6. Tröpfflein.
der rechten Ambrä / 3. Gran.
Dieſes alles vermiſcht / und in ein ſaubers Büchslein gethan.

Uſus.

Man ſtreicht darvon nur in die Naßlöcher.

3. Ein anderer Haupt-Balſam für den Schlag.

Man nimmt Muſcat-Nuß-Oel / ſo ausgepreſſet / 1. Quint.
geſtoſſene Cubeben / 1. Gran.
Biſam / 3. Gran.
diſtilliert Majoran-Oel / 6. Tröpfflein.
Vermiſcht alles durcheinander.

Uſus.

Darvon nimmt man zu Zeiten / aus guter Vorſorg / einer Linſen groß in die Naſen geſtrichen. Oder / offt daran gerochen.

4. Ein gemeiner Balſam.

Man nimmt weiſſe Lilien. Erndt-Roſen / von den rothen.
rothe Roſen. Holderblühe. (vol
Mertz-Violen. Wüllenkrautblumen / jedes 1. Hand
Camillen-Blumen. Baum-Oel / 2. Pfund.

Alle obbeſchriebene Blumen in das Baum-Oel gethan / und darinnen wol zu gedeckt geſotten / und durch ein ſtarckes Tuch ausgezwungen und gedruckt Und wann dieſes zum öfftern mit friſchen Blumen wiederholet wird / je kräfftiger dieſer Balſam wird / und möchte nicht ſchaden / daß man dieſes zehen mal wiederholte. Hernach Sommerszeit an die Sonne / ſo lang man dieſelbige Wärme haben kan / oder im Winter auf dem warmen Ofen / biß zum Gebrauch ſtehen laſſen.

Uſus.

Dieſer Balſam kan gebraucht werden:
1. Zu allen Wunden / ſo wol inner- als äuſſerlich.
2. Stillet allerhand Haupt-Schmertzen.
3. Hilfft den jenigen / ſo den Huſten haben.

4. J

4. Iſt gut den Lungen- und Leberſüchtigen.
5. Vertreibt das Darmgicht und Seitenſtich.
6. Bricht den Stein in Nieren und Blaſen.
7. Alten Leuten ſolle man darvon in warmer Brühe oder Bier geben/ von 1. biß 2. Loth.
8. Den jungen Kindern aber nur von 1. biß 2. Quint.

5. Ein Schlag-Balſam.

Man nimmt ausgepreſt Muſcat-Oel/ 3½. Scrupel.
der beſten Ambræ/ 2. Gran.
Aliptæ Moſchatæ, 6. Gran.
Biſam/ 10. Gran.
rechten Ziebet/ 20. Gran.
diſtilliert Spick-Oel/ 4. Tropffen.
Mayenblumen-Oel/ 5. Tropffen.
Zerreibts in einem Mörſner zu einem ſubtielen Sälblein.

Uſus.

1. Man nimmt nicht mehr dann eines Senffkorns groß/ oben auf den Kopff und Wirbel geſchmieret.
2. Auch in die Naßlöcher.
3. Zu Zeiten ein wenig in den Mund auf die Zunge genommen.

6. Ein köſtlicher Magen-Balſam.

Man nimmt Angelicawurtzel.
Entzian.
Violwurtzel/ die wolriechende.
Alant.
Baldrian.
Diptam.
Peonienwurtz/ jedes 1. Quint.
Anisſaamen.
Fenchelſaamen.
Baſilienkörner.
Peonienkörner.
præparirten Coriander/ jedes 1½. Quint.
Blumen von Ochſenzungen.
Borragen.
rothe Roſen.
Mertz-Violen.
Stoechados/ jedes 2. Quint.
Spicanardiblühe.
Lavendelblühe.
Iſopblühe.
braune Bethonienblühe.
Roßmarinblühe.
Lorbeerblätter/ jedes 1. Loth.
ſchön geſchabt Süßholtz.
Citronen- und
Pomerantzenſchalen/ jedes 3. Scrupel.

Zerschneidet und zerstösset alles klein. Giesset darüber 2. Maaß guten gebrannten Wein / lässets wol zugedeckt in einer sanfften Wärme 6. oder 7. Tag lang stehen.

Thut hernach darzu Terpentin / ½. Pfund / lässets auch 2. Tag lang stehen / und distillierts hernach in Baln. Mar. biß daß es siedet. Nimmt ferner

Zimmet.	Cardomümlein.
Muscat-Nuß.	Cubeben.
Muscat-Blühe.	Parißkörner.
Nägelein / jedes 1½. Loth.	schwartzen langen Pfeffer.
Calmuß.	Paradißholtz / jedes ½. Loth.
Zitwer / jedes 1. Loth.	Rhabarbara.
weissen Ingber.	Saffran / jedes 1. Quint.
Galgant.	

Dieses alles zerstösset man auch / und was zum erstenmal herüber distillieret worden / giesset man über diese Species, lässets wol verdeckt ein Tag oder drey also stehen.

Distillierts zum andernmal / wie zuvor / und thut zu diesem Distillierten nachfolgende Stücke:

Styrax Calamitæ, 2. Loth.	Mastix.
rothe Myrrhen.	Asæ Dulcis.
Weyrauch.	Agstein / jedes 1. Loth.

Stösset alles zu Pulver / und lässets in obbemeldten Distillierten wieder 1. Tag oder 4. stehen.

Extrahirts noch einmal in Baln. Mariæ, was herüber steigt / in dasselbige thut man Styracis Liquid. vermischet es wol untereinander / lässets wol zugedeckt an einem warmen Ort stehen.

Distillierts das Letztemal / und macht ein Säcklein in dem Helm / legt darein Species Diambræ. Wann es also herüber gegangen / so scheidet man das Oel und Wasser voneinander / das Wasser behält man absonderlich / biß daß man einen frischen Balsam machen will.

Usus.

Dieser Balsam stärcket alle innerliche Glieder / nemlich:

1. Das Hertz.
2. Das Haupt.
3. Das Ingeweid.
4. Die Nieren.
5. Die Blasen.
6. Die Mutter.
7. Den Magen.
8. Es lässet nichts verschleimet werden / so mans in der Wochen ein oder zweymal nimmt.

Nota.

Nota. Dieſes Balſams 9. oder 10. Tröpfflein in Malvaſier oder in einer guten Hüner-Brühe eingenommen / je nachdeme das Anligen und die Perſon iſt.

7. Ein Balſam / für contracte Glieder.

Man nimt des wolriechenden Gumi / Storax Calamitæ, und Wachholder-Gummi / jedes 4. Loth.
Galbani.
Bdellii.
Ammoniac / jedes 3. Loth.
Maſtix.
Myrrhen / jedes 2. Loth.
gewaſchenen Terpentin 5. Loth.

Die Gummi ſtöſſet man klein / thut ſie ſamt dem Terpentin in ein groß Glaß / und gieſſet guten Eſſig darzu / alſo daß er ein paar queer Finger darüber gehe.

Wann nun die Gumi zergangen / ſo thut man darzu ½. Maaß Baum-Oel / läſſets 14. Tag wol zugedeckt ſtehen. Rührt es offt um. Diſtillierts hernach in einem Gläſern Kolben im Sand / ſo bekommt man ein Oel.

Uſus.

Mit dieſem Oel ſalbet man die contracte Glieder des Tages zweymal / inſonderheit die lahmen Podagriſchen Hände.

8. Ein guter Wund-Balſam.

Man nimmt Maſtix.
Myrrhen.
Gummi Elemi.
Bdellii, Galbani.
Gummi Ammoniaci, jedes 1. Loth.
Spangrün / ½. Loth.

Dieſes alles zerſtöſſet man / und vermiſcht es mit einer Echtmaaß ſcharffen Eſſig / thut darzu gewaſchen Terpentin-Oel / 4. Loth.
Baum-Oel / 1. Pfund.

Alles in einer ziñernen Flaſchen / in einem Keſſel voll heiſſen Waſſers 2. Stund lang geſotten hernach ausgepreſſet / und zum Gebrauch verwahret.

Uſus.

Von dieſem leat man auf den Schaden / ſo zuvor mit warmen Wein ausgewaſchen ſeyn ſolle.

9. Ein köſtlicher Balſam / damit man alle Wunden gar bald heilen kan.

Man nimmt groſſe Wallwurtz / wäſcht und trocknet / auch zerſtöſſet ſelbige in einem Mörſner gar klein.

Thuts in einen neuen Hafen / gieſſet Baum-Oel darauf / und läſſets wol ſieden / zwingt es hart aus.

Thut hernach friſch-geſtoſſene Wurtzeln wieder darein / läſſets abermal mit einander kochen / druckts auch / wie zuvor / aus.

Dieſes

Dieſes thut man zum drittenmal / ſiedet es hernach ſo lang / biß kein wäſſerige Feuchte mehr darinn.

Nota. Dieſes kan man probieren / wann man darvon ein wenig in das Feuer gieſſet / daß es nicht ſprützt oder ziſcht.

Nimmt hernach von dieſem Oel / 3. Theil.
diſtilliert Terpentin-Oel / 1. Theil.
Thut darzu friſche Johannes- und
Chelidoniæ-Blumen / jedes eine gute Handvoll.

Alles in einer gläſern oder ſteinern Flaſchen wol verbunden / 40. Tag lang in warmen Roſen ausgeſetzet; ſo iſt dieſer Balſam recht gemachet.

Uſus.

Von dieſem Balſam thut man ein wenig in einen Löffel / läſſet ihn warm werden / trieft ihn in die Wunden / verbindet es mit einem Pülſterlein und einer Binden / läſſets im erſten Gebänd 24. Stund lang ſtehen / ſo wird man ſehen / wie bald die Wunde wieder zuheilen will.

Nota. Iſt die Wunde ſehr groß / ſo gebraucht man ein doppeltes Heffte Pflaſter darzu.

10. Balſam für die gifftige böſe anſteckende Lufft.

Man nimmt Citronen-Balſam / 2. Scrupel.
Angelica / ½. Quint.
Rauten / ½. q;.

Durch einander vermiſcht / und in ein Büchslein gethan.

Uſus.

Mit dieſem Balſam beſtreicht man die Naßlöcher und Lefftzen des Mundes / wann man ausgehen will.

IV. Unterſchiedliche Spiritus.

1. Spiritus Sambuci.

Das köſtliche Holder-Waſſer genannt.

Man nimmt Roggen-Sauer-Taig / miſchet denſelbigen wol mit warmen Waſſer / ohngefehr 4. Loth.

Darnach nimmt man Attich / oder Holderbeer / ¼ von einem Schöffel / zerſtöſſet dieſelbige wol / thuts in einen irrdenen Hafen / vermiſchet es wol mit dem vorigen Sauertaig / läſſets ein Tag lang am Feuer ſtehen / wann es nicht genug aufjähren will / ſo thut man ein wenig Häfen darein / läſſets 10. Tag zugedeckt ſtehen. Rührts zuweilen. Diſtillierts in Alembico.

Dar

Das erste Wasser besonder.

Also auch das andere.

Das dritte giebet guten Wein-Essig/ dafern man es ein wenig mit Beeren färbet. Distilliret es bey gelindem Feuer/ macht den Brenn-Kolben nicht zu voll.

Usus.

1. Dieses Wasser ist vortrefflich für die Winde aus dem Magen zu treiben.

2. Wie auch zu der Mund-Fäule/ und dem Scharbock.

2. Spiritus Salis.

Wie man das vortrefflich-bewährte Saltz-Oel machen solle.

Man nimt von dem getrockneten und calcinirten Meer-Saltz/ 4. Pfund. Darzu frischen Hafner-Lätt/ 2. Pfund/ so durch ein Sieb geräben. Macht solches mit Regen-Wasser an zu einem dünnen Taig.

Formiret daraus runde und länglichte Knöpfflein/ lässet es hinter dem Ofen dürr und trocken werden.

Nachmals in einer irrdenen Retort wol vermacht/ und auf den halben Theil außgefüllet.

Setzet einen Recipienten vor/ erhält das Feuer/ biß die Phlegma alle herus kommen/ in einer Hitze und Grad.

Hernach stärckt man das Feuer/ und distilliret es so lang/ biß daß der weisse Spiritus herüber steiget.

Usus.

1. Dieser Spiritus ist sehr gut/ **den verschlossenen Harn fort zu treiben**/ wann man dessen nur 2. oder 3. Tropffen in Cardobenedicten- oder Johannes-Kraut-Wasser einnimmt.

2. Wann man dieses Spiritus mit dem Cardobenedicten- oder Wermut-Wasser etliche Tropffen vermischet/ so kan man denselbigen innerlich mit grossem Nutzen **zur Wassersucht** brauchen/ alle Tage.

3. **Für den Außsatz** in Wein eingenommen/ reiniget das Geblüt.

4. **Zur Stärckung des Haupts**/ nimmt man solches mit Lavendel- Majoran- oder Salbey-Wasser.

5. **Zur Kühlung des Hertzens**/ mit Violen-Rosen-Borragen- oder Melissen-Wasser.

6. **Zum Magen**/ mit Beyment/ oder Balsam-Wasser. Dieses macht lust zum Essen/ und guten Appetit.

7. Zur Leber/ mit Wegwart/ Lattich/ oder Cardobenedicten-Wasser.
8. Zum Miltz/ mit Endivien- oder Burtzelkraut-Wasser.
9. In der Pest/ mit denen darzu gehörigen Hertz-Wassern. Item/ wann man die Pestilentzische Beulen darmit streichet/ treibet es zurück/ und ziehet der Gifft an einem andern Ort/ ohne allen Schaden/ heraus.
10. Stillet den Englischen Schweiß/ in Essig eingenommen.
11. Reiniget die Nieren und Blasen/ zerbricht den Stein/ mit dem Bad gebrauchet.
12. Tödtet die Würme/ dessen nur etliche Tropffen in Beyfuß-Wasser eingenommen.
13. Wer gebrochen ist/ schmiere sich mit diesem Oel/ und gebrauche ein Bad darzu. Es heilet in kurtzer Zeit. Nimmt nur etliche Tropffen davon ein.
14. Wider das Grimmen und Colic/ ist dieses ein vortreffliches Mittel/ wann man nur ein oder fünff Tropffen in Wein einnimmt.
15. Vertreibet das langwürige Fieber/ wann man nur 4. Tropffen in Aqua Vitæ einnimmt.
16. Ist gut wider die Gelbsucht/ dessen nur 3. oder 4. Tropffen täglich 4. Wochen lang eingenommen.
17. Im Darmgicht.
rothen Ruhr.
Gichtbruch.
Schlag.
Podagra/ außwendig den Schmertzen damit bestrichen.
Brauchet man solches mit darzu bequemen Wassern.
18. Es heilet auch alle innerliche Geschwär.
19. Alle böse unheilsame stinckende Geschwär; Als Fisteln/ Krebs/ Wolff und dergleichen/ heilet dieser Spiritus in kurtzer Zeit/ wann man es nur offt und viel darmit schmieret.
20. Wo eine Contractur vorhanden/ oder ein Glied aus seiner Stelle gewichen. Oder:
Ein Apostema vorhanden/ so vermischet man solches unter die darzu gehörige Salben.

3. Spiritus Tartari.
Oder:
Des Weinsteins.

Man nimmt des besten weissen Weinsteins/ so im Bruch schön glänzet/ 6. Pfund.

. Pfund. Wäschet in laulichtem Regen-Wasser alle Unreinigkeit darvon/ ernach auch im laulichten Wein/ trocknet denselbigen in der Sonne/ oder warmen Stube/ fleissig ab/ und stösset ihn hernach zu Pulver.

Oder:

Man nimmt den pulverisirten Weinstein/ wäschet denselbigen in warnen Regen-Wasser/ und lässet ihn zergehen/ und was nicht zergangen/ und uf dem Boden liegen blieben/ lässet man im Regen-Wasser sieden/ biß daß r zergehet.

Hernach durch ein Maculatur/ oder Filtrir-Sack/ abgesiegen/ das Wasr darvon abgedämpffet/ die letzte Helffte an einen kalten Ort gestellet/ damit er Weinstein wieder hart/ und zu einem Stein werde.

Und dieses ist der geringste Weinstein/ und zum Distilliren bequem genacht.

Dieses thut man in einen Distillir-Kolben/ und distilliret ihn wie ein Scheidwasser/ leget den grösten Vorsatz daran/ und verkleibet denselbigen zum llerbesten/ dann sonsten durchdringet dieser Geist/ und gehet verlohren hinweg.

Das Feuer solle man anfänglich gantz gelind machen/ hernach je länger e mehr stärcken/ biß daß alles herüber gangen.

Nota. Man muß aber fleissig Achtung geben/ daß das Feuer nicht zu starck seye/ sonsten zerspringet das Distillir-Gezeug.

Das Wasser tropfft zum allerersten heraus.

Nach demselbigen ein stärckendes Oel.

Dieses muß man von dem vorigen scheiden und separiren.

Der Spiritus wird am ersten corrigiret/ und nachfolgender Gestalt rectificiret: Nemlich/ wann man denselbigen 8. Tage in einem kühlen Keller in feuchten Sand setzet.

Das Oel aber wird durch einen distillirten Essig/ durch eine Retort/ bey offenem Feuer/ verbessert/ da es mit dem Essig heraus tropffet/ und dasselbige erst roth/ dann gelb/ herüber gehet. Dann also nimt der Essig den Brand in dem Oel an/ und das Oel folget in einer Gold-gelben Farbe/ ohne allen Gestanck/ hernach

Der Spiritus oder Wasser wird nachmals in der Aschen durch den Alembic distillirt/ und zwey- oder dreymal rectificiret/ damit er desto reiner werde/ und seinen stinckenden Geruch verliere.

Nota. Wann man das Saltz von seinem Todtenkopff fein künstlich abziehet/ und den Spiritum darüber in Balneo rectificiret/ so gehet der Gestanck mehrentheils hinweg. Dann:

Eben auf solche Weise kan man alle Oel/ durch das Abziehen/ von ihrem eigenen Saltz/ am allerbesten von ihrem Gestanck rectificiren.

Den Geſtanck vertreibet auch der Brandenwein/ wann man denſelbigen mit dieſem Spiritus herüber gehen läſſet.

Oder/ man kan ihn mit Nägelein rectificiren.

Oder/ etliche Tropffen Vitriol-Oel mit zwey oder drey Löffel voll Brandenwein digeriren/ und hernach mit dem Spiritus des Wein-Steins vermiſchen. Es vertreibet demſelbigen allen Geſchmack.

Oder/ man thut ein wenig Roſen-Waſſer darzu.

Hierbey iſt nothwendig anzumercken/ daß man dieſem Spiritus den Geſtanck nicht gäntzlich benehmen ſolle/ weil derſelbige inſonderheit in der Peſt-Zeit/ die ſtinckende Schweiß/ mit groſſem Nutzen/ häuffig aus des Patienten Leib treibet.

Uſus.

1. Dieſer Spiritus iſt ſehr vortrefflich vor allen andern Artzneyen/ in Eröffnung der Verſtopffungen/ und Außrottung der Fäule.

2. Iſt ſehr bequem in der hinfallenden Seuch und Gichtbruch/ des Tages dreymal gebrauchet; Dann er durchdringet den gantzen Leib/ und ſtärcket denſelbigen/ welcher ſonſten von dieſer Kranckheit ſehr geſchwächet wird.

3. In der Waſſerſucht/ wird er mit den diſtillirten Waſſern von Soldanell und Attich/ mit groſſem Nutzen genoſſen: Alſo auch mit dem Oel von Vitriol/ auf welche Weiſe er das Waſſer durch den Harn gewaltig außtreibet/ und was durch dieſes Mittel nicht hinweg kommt/ das wird durch andere ſchwerlich vertrieben.

4. Befördert den Weibern die verſtopffte Monatliche Blum.

5. Reutet den anfangenden Außſatz aus.

6. Hilfft dem Rothlauff/ am Ende deſſelbigen ein Quintlein ſchwer mit gleich ſo viel Theriac genoſſen/ zu erwünſchtem Ende; Jedoch alſo/ daß man in den ſtarcken Perſonen eine Ader zuvor eröffnen laſſe.

7. Iſt in den Frantzoſen eine ſonderbare Artzney/ wann man ihn nemlich mit den Turpetho Minerali gebrauchet; Dann/ er treibet die innerliche Seuche aus der Mitte des Leibes heraus; Nach welchem die Rufen der Geſchwär/ wann ſie mit dem Oel von Frantzoſen-Holtz geſchmieret worden/ ſehr fein herab fallen.

8. Es vertreibet auch die Gelbſucht/ und alle Kranckheiten/ ſo von denſelbigen herkommen.

9. Aus dem Centro ziehet er auch alle verborgene Räudigkeit und Zittermähler heraus.

10. Befördert den Schweiß.

11. Iſt gut zu den Halß-Geſchwären/ und gefährlichen Seiten-ſtechen.

12. Wird

12. Wird in dem Haupt-Wehe gebrauchet.

13. Iſt auch gut in den Fiebern und Contractur oder Lähme.

Die Doſis oder Gewicht iſt zum höchſten 2. Scrupel / mit bequemen und darzu gehörigen Waſſern eingenommen und gebrauchet.

4. Spiritus Vitrioli.

Man nimmt Ungariſchen / Cypriſchen und Römiſchen Vitriol / ſolvir denſelbigen im diſtillirten Waſſer / oder Mayen-Thau / durchſeyhet denſelbigen / läſſet ihn hernach im gantzen Monat in der heiſſen Aſchen / Sonne / oder Miſt in einem nicht gar zu wol zugemachtem Alembico digeriren / dieweil nicht leichtlich etwas heraus dämpffet. In obbeſagter Zeit ſtöſſet er die Häfen aus.

Läſſet ihn ferner digeriren / daß er keine Häfen mehr von ſich giebet / nachmals wieder durchſeyhen. Was klar und lauter iſt / bey gelindem Feuer des Balnei, oder im Sand diſtilliren / ſo kommt die Phlegma in 2. oder 3. Stunden darvon / dieſelbige hebet man fleiſſig ab / biß die Spiritus kommen. Welches man ſpühren kan / wann ſie ſauer kommen / alsdann ſetzet man ein ander Glaß vor.

Dieſer Spiritus Vitrioli bekommt einen lieblichen Geſchmack / und anmuthige Säure / in welchem nicht die geringſte ſchädliche Schärffe / ſondern eine Spiritualiſche Säure geſpüret wird. Iſt nützlich / und zu den Curen eine nothwendige Artzney.

Auf eine andere Art kan man den Spiritus Vitrioli nachfolgender Geſtalt machen.

Man nimmt des rohen Vitrioli, und reiniget denſelbigen / wie oben gelehret worden / 2. Pfund.

Diſtilliret es bey dem allerſtärckſten Feuer / damit der Spiritus, ſamt dem Oel / heraus komme.

Thut zu dem / was heraus kommen / zwey Theile diſtillirt Regen-Waſſer / und läſſet es in Baln. Mariæ mit einander diſtilliren / ſo ſteiget der ſubtilſte Spiritus mit dem Regen-Waſſer in die Höhe / und läſſet das allerſäurſte Oel auf dem Boden liegen.

Uſus.

Dieſer Spiritus, mit dem Regen-Waſſer vermiſchet / dringet gewaltig durch / und hat in den Ungariſchen und andern hitzigen Fiebern ein groſſes Vermögen.

V. Säffte und Syrupi.

1. Ein guter rother Quitten-Safft.

Man nimt gute zeitige Quitten/ schälet dieselbigen/ zerschneidet sie in vier Stücke/ die Kerne mit dem Gehäuß aus/ reibet es auf einem Reib-Eysen/ oder stösset es in einem Mörser/ zwinget es durch einen Sack/ oder unter einer Preß/ aus/ siedet es in einer messingen Pfannen; Oder/ welches besser/ in einem verglästen Töpff/ lässet es fein dicklich/ wie Honig/ langsam einkochen/ schüttet solches aus/ lässet es kalt werden/ und verwahret es zum Gebrauch.

Usus.

Dieser rothe Quitten-Safft dienet insonderheit den jenigen/ so die rothe Ruhr/ oder den Durchlauff haben.

Darvon solle man Abends und Morgens ein paar Löffel voll einnehmen.

2. Ein Rettich-Safft.

Man nimmt Rettiche nach Belieben/ stösset solche zu einem Brey/ in ein sauber Tuch gethan/ und mit zween Tellern zwischen beyden Händen starck außgedruckt.

Hernach nimmt man Brandenwein einen halben Schoppen/ darein leget man grosse Rosinen/ 1. Loth Zucker.

Thut alles zusammen in ein Glaß/ oben wol zugemacht/ hernach in warmen Wasser/ so nicht zu heiß seyn solle/ einen Tag lang stehen lassen/ hernach wann man es brauchen will/ mit obigem Rettich-Wasser ½. Trinck-Glaß voll vermischet/ Morgens und Abends 2. Löffel voll.

Usus.

Dieses ist eine bewährte Artzney wider den Husten/ so von der Lunge herkommt.

3. Ein rother Saurach-Safft.

Man nimmt wol-zeitige Beere von Saurach/ so man sonsten Erbsel nennet/ thut selbige/ wie oben in einen starcken leinenen Sack/ zwinget sie unter der Preß aus.

Diesen Safft lässet man hernach in einem irrdenen verglästen Geschirr sieden/ und fleissig verschäumen/ auch biß auf den halben Theil einsieden/ und fein langsam kochen/ daß es wird wie Honig/ verwahret dasselbige zum Gebrauch.

Nota. Diesen Safft kan man ein Jahr lang ohne Zucker erhalten.

Usus

Uſus.

Dieſer Safft/ wann er ohne Zucker geſotten/ wird gantz braun. So man aber Zucker darzu thun will/ ſo bleibet es ſchön roth.

Dienet für den groſſen Durſt in hitzigen Fiebern.

4. Johannes-Träublein-Safft.

Man nimmt außgepreſſten Johannes-Träublein-Safft/ ſetzet ſelbigen auf das Feuer/ kocht ihn fein gemächlich/ mit ſtätigem Verſchaumen/ biß daß er fein dicklich wird.

Uſus.

Dieſer Safft dienet denjenigen inſonderheit/ ſo in hitzigen Schwachheiten einen groſſen Durſt haben.

Man mag ſolchen allein/ oder aber mit friſchem Brunn-Waſſer einnehmen.

5. Unzeitiger Trauben-Safft.

Man nimmt unzeitig-außgepreſſten Trauben-Safft/ 5. Pfund/ Hut-Zucker/ 3. Pfund.

Clarificirt es mit Eyerklar/ und ſiedet es zu einer rechten Dicke/ thut es hernach in ein gläſernes oder verglästes Geſchirr/ und verwahret es zum Gebrauch.

Uſus.

1. Dieſer Trauben-Safft iſt dienlich denjenigen/ ſo in hitzigen Fiebern liegen/ darvon giebet man den Patienten in groſſem Durſt/ mit Sauerampffer-Waſſer vermiſchet/ und zu einem Julep gemacht/ zu trincken.

2. Es ſtillet das Unwillen und Durchlauffen/ ſo aus der Gall bißweilen entſtehet.

3. Iſt gut den ſchwangern Weibern.

6. Ein bewährter Safft/ für das Herabſincken des zähen Schleims im Halß.

Man nimmt ½. Maß Malvaſier/ thut darzu 3. oder 4. Löffel voll zerſtoſſen guten Hut-Zucker/ ferner

Borragen-
Ochſenzungen-
Meliſſen- und
Roſen- } Waſſer/ jedes einen Löffel voll.

alles mit einander vermiſchet/ und auf den halben Theil einſieden laſſen/ alſo/ daß es zu einem Safft werde.

Uſus.

Usus.

Von diesem Safft mag man / wann man Abends schlaffen gehet / auch sonsten am Tag / einen Kindes-Löffel voll nehmen.

Dieses zertheilet den Schleim / und macht Außwerffen.

Von Syrupen.

1. Ein Quitten-Syrup.

Man nimmt zeitige Quitten mit den Schalen auf einem Reib-Eisen und zwinget den Safft durch ein starckes leinenes Tuch aus. Lässet hernach diesen Safft durch einen Beutel-Sack starck außtrieffen / so wird er hell / wie ein Wein.

Dieses Saffts nimmt man eine völlige Maaß / thut darein 2½. Pfund Zucker / setzet es auf das Feuer / schäumet und siedet es zu einem Syrup.

Nota. Man pfleget auch diesen Safft ohne Zucker zuzurichten / ist aber nicht so lieblich / sondern schärffer.

Usus.

1. Dieser Safft dienet Jungen und Alten in der rothen Ruhr und Bauch-Flüssen.
2. Widerstehet dem Gifft / und
3. Stärcket den Magen.

2. Ein purgierender Quitten-Syrup.

Man nimmt rothen Quitten-Safft / 3. Pfund.
præparirt Scammonii oder Diagryd, 3. Loth.

Mischet alles wol durch einander / lässet es etliche Tage stehen / also / daß sich die Krafft aus dem Scammonio gezogen.

Darnach giesset man es durch ein Tuch fein gemächlich ab / daß es nicht trüb werde. Thut darzu weissen Hut-Zucker / so viel / als des Saffts ist / und siedet es zu einem rechten Syrup.

Usus.

Dieses Syrups nimmt man einen Löffel voll / zertreibet selbigen in einer bequemen annuthigen Brühe / oder mit ein wenig Wein / und giebet es dem Patienten nüchtern zu trincken / so wird man den Effect bald spühren. Dann / es purgieret ziemlich starck / aber sanfft ohne Schmertzen.

Nota. Schwangere Weiber sollen sich dieses Syrups enthalten.

3. Ein rother Citronen-Syrup.

Man nimt schöne frische Citronen oder Limonien / schneidet die Schale

ab /

b/ löset das Fleisch von dem inwendigen weissen Häutlein mit dem Messer uber ab. Thut es in ein Zucker-Glaß/ streuet darauf weiß-gestossenen Cari-Zucker/ zweymal so viel als des abgelöseten Citronen-Fleisch ist/ verindet es/ und stellet es hin zum Gebrauch.

Usus.

1. Dieser Syrup dienet insonderheit für grosse Hitze.
2. Löschet den Durst.
3. Treibet den Gifft vom Hertzen.
4. Darum hat dieser Safft in der Pest-Zeit billig den Vorzug vor allen ndern Artzneyen.

4. Ein Nuß-Syrup.

Man nimmt unzeitige grüne Welsche Nüß/ wann sie noch weiche Schan haben/ zerstösset sie in einem Mörsner/ presset den Safft durch ein starck leen Tuch aus. Siedet es hernach mit Zucker zu einem Syrup/ und verahrts zum Gebrauch.

Usus.

1. Dieser Syrup ist dienlich vor Kinder und alte Leute/ insonderheit ann dieselbige die Kindsblattern haben/ daß ihnen dieselbige nicht im Halß haben.

2. Von diesem Safft solle man einen Löffelvoll unter frisches Braunellen-Wasser mengen/ durch einander schütten/ und offt den Mund und Hals damit gurgeln. Hernach von diesem Syrup einen kleinen Löffelvoll/ mit Rosenonig vermenget/ fein gemächlich einschlingen. So heylet es den Hals/ und haben die Purpeln niemand.

Nota. Den Kindern solle man weiß-gedürrten Hunds-Koth nehmen/ und denselbigen in ihren Trunck legen/ und also stätig darüber trincken lassen.

5. Ein purgierender Rosen-Syrup.

Man nimmt schöne frische Leibfarbe Rosenblätter ein gutes Theil/ so el man will/ thut dieselbige in eine Zinnerne grosse Flasche/ giesset darauf siedeiß Wasser/ also/ daß dasselbige einer queeren Hand hoch darüber gehe.

Läßts 24. Stund lang stehen/ und setzet die Flasche in einem Kessel mit issem Wasser.

Nachdeme es nun ziemlich warm worden/ so zwingt man die Brühe/ samt den Rosen/ durch ein leinen Tuch/ ziemlich hart aus.

Und dieses thut man zum wenigsten fünff- oder sechsmal; je nachdeme an den Safft starck oder gelind haben will.

Hierzu thut man so viel Zucker / nemlich / zu einer halben Maaß Safft zwey Pfund Zucker. Darzu das Weiß von einem Ey / setzets über das Feur / siedet es fein stätig / und verschäumt es / biß daß es zu einem Syrup wird.

Usus.

1. Diesen Syrup nimmt man Morgens nüchtern 3. Löffelvoll / in einer Erbs- oder wolgesottenen Hüner-Brühe vermischt / ein.
2. Ist auch gut den schwangern Weibern / und
3. Welche mit der Pest angegriffen / und keinen Stulgang haben. Man mag es ohne Gefahr gebrauchen.
4. Den jungen Kindern nur halb so viel / es laxiert fein sanfft.
5. Stärckt das Hertz.

6. Ein guter Klapper-Rosen-Syrup.

Man nimmt frische aufgegangene abgezopffte Klapper-Rosen / so viel man will.

Thut selbige in eine zinnerne Kanne / giesset siedheiß Wasser darüber / läsets 24. Stund lang also stehen.

Zwingt es hernach hart aus.

Thut wieder frische Blumen darein / und das zum dritten oder vierdtenmal / je nachdeme man es starck haben will.

Hierzu setzt man so viel Zucker / nemlich zu einer halben Maaß Brühe 2. Pfund / läsets mit einander zu einem rothen Syrup einsieden.

Usus.

1. Dieser Syrup ist gut für die subtiele Flüsse / so vom Haupt auf die Brust fallen / Husten und Heyßrigkeit verursachen.
2. Bringt auch den Schlaff.
3. Wehret der Hitz.
4. Ist sonderlich den jungen Kindern gesund und gut.

7. Ein Erdbeer-Syrup.

Man nimmt der besten blauen Violen / $1\frac{1}{2}$. Loth.
braune Bethonien-Brühe ausgezogen / 1. Loth.
Spargenwurtzel klein zerschnitten.
Süßholtz rein geschabt / jedes $1\frac{1}{2}$. Loth.
Widerthon oder Frauenhaar / 1. Loth.
Juden-Kirschen / $1\frac{1}{2}$. Loth.
kleine Rosinlein / 4. Loth.

Diese Stück alle in 3. Echtmaß Wasser zum halben Theil eingesotten / hernach

nach abgeſiegen/ und wol ausgedruckt/ und mit Eyerweiß clarificirt/ und durchgelaſſen.

Ferner thut man darzu friſche Erdbeer/ 3. Echtmaaß/ oder mehr/ kochts ohne Uberlauffen ein/ biß daß die Beere anfangen weiß zu werden/ und die Röthe denſelbigen vergangen iſt.

Darnach durch ein wüllen Tuch geſiegen/ letzlich mit ſo viel gutem Zucker/ als hierzu nöthig/ zum Syrup eingeſotten.

Uſus.

Dieſer Syrup dienet.

1. Vor das Grieß.
2. Hitzige Nieren.
3. Verſtopffung des Harns.

Darvon nimmt man 2. Loth mit 3. Loth. Prterlein-Waſſer/ ſonderlich des Abends/ wann man ſchlaffen gehen will/ und zuvor nicht viel gegeſſen hat/ ein.

8. Ein Pappeln-Syrup.

Man nimt Pappelwurtzel/ 4. Loth.
Graßwurtzeln.
Spargen.
Süßholtz.
ausgekernte groſſe Roſinen/ jedes 1. Loth.
die Spitzen von Garten- und Haſen-Pappeln.
S. Peterskraut.
Welſch Bibernell.
Wegerich.
Frauenhaar/ weiß und ſchwartz.
rothe Zucker-Erbſen jedes 2. Loth.
der vier groſſen/ und der vier kleinen Saamen/ jedes 3. Quint.

Dieſes alles kochet man in 6. Pfund klarem Waſſer/ läſſet den dritten Theil darvon einſieden/ ſeyhet es hernach durch/ und kochts mit 4. Pfund weiſſem Zucker zu einem Syrup.

Uſus.

Dieſes iſt ein vortrefflicher/ kühlender/ eröffnender und laxierender Syrup. Iſt dienlich.

1. Für die Colic.
2. Stein.
3. Grieß in Nieren und Blaſen.

9. Ein guter Syrup für die Enge der Bruſt und Huſten.

Man nimmt Eybiſchwurtzel.
Wegwartwurtzel.
Süßholtz/ jedes 2. Loth.
Cardobenedictenkraut.

Roßmarin.
Salbey.
Isop/ jedes 1. Handvoll.
kleine Rosinlein/ 3. Loth.
frische Feigen/ 12. Stück.

Diese Stück alle klein zerschnitten/ ohne die Rosinlein/ kochts in 2. Maaß Regen-Wasser eine Stund lang. Nachdeme es nun kalt worden/ so druckt mans durch ein Tuch wol aus/ lässets hernach stehen/ biß daß es fein lauter wird. Giesset es hernach ab/ in einen Kessel/ thut so viel Zucker darzu/ biß daß man vermeinet/ daß es gnug seye. Siedet es über einem gelinden Feuer zu einem Syrup. Mischet hernach darunter

distilliert Zimmet-Oel/ 1. Quint.
Ambræ der besten/ 10. Gran.

Usus.

Wer mit Engigkeit der Brust und beschwerlichem Husten beladen/ der solle von diesem Syrup/ Morgens nüchtern/ zween Löffelvoll/ mit ein wenig Schlehen-Blühe oder weiß Lilien-Wasser warm darvon trincken.

10. Ein guter Syrup für einen kalten Fluß/ oder schweren Husten.

Man nimmt Lungenkraut/ so an den Eychenbäumen wächst.
Welsche Salbey.
Isop.
Haselwurtz.
Frauenhaar.
Scabiosenkraut.
weissen Andorn/ jedes 1. Handvoll.
klein geschabt Süßholtz/ 8. Loth.
Aniß Saamen/ 4. Loth.
grosse Rosinen/ darvon die Kern ausgenommen/ ½. Pfund.

Thut alles in einen irrdenen Hafen/ giesset darüber Brunnen-Wasser biß daß es genug ist/ lässets zugedeckt eine Nacht darüber stehen und baitzen/ hernach biß auf den halben Theil eingekocht/ seyhet es durch. Nimmt ferner zu jeder Maaß dieses Liquoris 1. Pfund Zucker/ und siedets zu einem Syrup.

Usus.

Hiervon nimmt man Morgens und Abends einen guten Löffel voll/ oder vermischet es mit einem andern guten Brust-Wasser.

11. Ein weisser Andorn-Syrup.

Man nimmt weissen Andorn.
Haselwurtz.
Poley.
Ackermüntz/ jedes 1. Handvoll.
Süßholtz/ 2. Drachma.
Feigen.
lange Rosinen ohne Kern/ jedes 2. Loth.
Pflaumen-Kern.
Aniß- und
Fenchel-Saamen/ jedes ¼. Untz.

Dieses

Dieſes läſſet man alles ſieden / mit reinem Waſſer / biß daß es einen dritten Theil einſiede. Zwinget es durch ein Tuch. Thut ein Pfund Zucker darzu. Siedet es zu einem Syrup.

Uſus.

Dieſer Syrup iſt inſonderheit dienlich für das Hertzgeſpann. Darvon mit oder ohne Bruſt-Waſſer eingenommen.

12. Ein Kinder-Syrup.

Man nimmt auserleſene Hirſchen / 4. Handvoll / gieſſet darüber friſch Brunnen-Waſſer / 1. Maaß / thut darzu ½. Echtmaaß guten weiſſen Wein. Läſſets ſo lang ſieden / biß daß der Hirſchen auffſpringt. Seyhet hernach das Waſſer darvon ab. Thut zu einer halben Maaß des gekochten Waſſers 1½. Pfund weiſſen Zucker / und ſiedet es zu einem Syrup nicht gar zu dick.

Uſus.

Dieſer Syrup iſt dienlich den Kindern / wann dieſelbige die Kindsblattern bekommen / und ſolche nicht heraus wollen / giebt ihnen darvon zu trincken / ſo viel ſie wollen / und ſiehet zu / daß ſie ſchwitzen / ſo kommen ſie häuffig heraus.

VI. Von Julepen.

1. Ein guter Julep / für die Engbrüſtigkeit und den Huſten.

Man nimmt weiſſe Rüben / ſo nicht bitter ſeynd / ſchälet dieſelbige / und reibts auf einem Reib-Eiſen / zwinget hernach den Safft durch ein leinen Tuch aus. Siedet es in einem ſaubern Hafen fein langſam / und verſchäumts mit einem höltzern Löffel / wirfft hernach ein Stück braunen Bruſt- oder weiſſen Lavendel-Zucker darein / läſſets noch einmal auffſieden. Seyhet es durch ein Tüchlein.

Uſus.

Dieſer Syrup iſt dienlich / ſo wol zu jungen Kindern / als alten Leuten.

1. Den Kindern giebt man in ſtarckem Huſten ein Löffelvoll warm zu trincken.

2. Wann eine Verſtopffung des Stulgangs darbey / ſo nimmt man an ſtatt des Zuckers ein paar Loth / oder etwas mehr / je nach deme des Saffts viel iſt / auserleſen Manna darein. Wann dieſelbige verſchmoltzen / ſo giebt man dem Kind Abends und Morgens darvon zu trincken.

3. Dieſes mögen auch ſchwangere Weiber / in Verſtopffung und mit dem Huſten geplaget / ohne Gefahr gebrauchen.

2. Ein guter Julep / für das Auffsteigen der Mutter.

Man nimmt schwartz Kirschen-Wasser / so zu rechter Zeit distillieret worden.

Peonien- oder
Pfingst-Rosen
Schlüsselblumen-
Rauten. } Wasser.

Hernach nimmt man von Schlüsselblumen- und schwartz Kirschen-Wasser jedes 2. Loth.

Bibergail-Wasser / 1. Loth.
Zimmet-Wasser / 1. Quint.
Nägelein-Syrup / 3. Quint.

Usus.

Darvon nimmt man 2. Löffelvoll / so offt man will.

3. Ein guter Julep / für den grossen Durst in hitzigen Fiebern.

Man nimmt blauen Viol-Syrup / 3. Loth.
Saurampffer- oder
Wegwart-Wasser / 6. Loth.
Zimmet-Wasser / 2. Loth.
recht Vitriol-Oel / so distilliert / 4. Tropffen.

Alles durch einander vermischt / und zu einem Julep gemacht.

Usus.

Darvon giebt man dem Patienten zu trincken / so offt er will.

4. Ein guter Julep in der Pest.

Man nimmt præparierte Perlein / 1. Scrupel.
rothe Corallen / ½. Scrupel.
Oriental-Bezoar / 5. Gran.
Manus Christi-Täfelein / 1. Loth.

Zerstösset alles in einem Mörsner / giesset ferner darüber
Saurampffer-Wasser.
Borragen-Wasser / jedes 3. Loth.
Rosen-Wasser / 2. Loth.
Citronen-Safft / 1. Löffelvoll.

Vermischt alles wol durch einander zu einem Julep.

Usus

Uſus.

Von dieſem giebt man dem Krancken / ſo von der Peſt angegriffen wor-den / offt ein par Löffel voll zu trincken.

5. Ein Julep für die Waſſerſucht.

Man nimmt dick eingeſottene Attich-Lattwergen / ſo viel man will / gieſſet darüber diſtilliert Lein-kraut- oder Frauenflachs-Waſſer / machts zu einem Julep.

Uſus.

Der Patient ſolle täglich darvon trincken / ſo treibt es das Waſſer gewaltig durch den Harn aus.

6. Ein Julep für den Stein.

Man nimmt Peterſilien- und Fenchel-Waſſer / jedes 4. Loth.
Süßholtz-Syrup / 2. Loth.
diſtilliert Terpentin-Oel / ½. Scrupel.
Muſcatenblumen-Oel / 6. Tropffen.
Vitriol-Oel / 4. Tropffen.
Vermiſchts / und machts zu einem Julep.

Uſus.

Darvon giebt man dem Patienten zu trincken / wann der Harngang nicht verſtopffet iſt.

7. Ein Julep für das Grimmen.

Man nimmt Camillen- und Balſam-Waſſer / eines ſo viel als des andern / thut darein ein wenig Candel-Zucker / machts warm zu einem Julep.

Uſus.

Darvon ſolle der Krancke jederzeit warm trincken / ſo offt er will / und ſich im Bett warm halten.

8. Ein Julep für das Rothlauff.

Man nimmt Holderblühe- und Peſtilentzwurtzel-Waſſer / jedes 3. Loth.
Holder-Lattwerg mit Zucker geſotten / 1. Löffelvoll.
Seeblumen-Waſſer / 2. Loth.
drey geſtoſſene Lorbeern.
Vermiſcht es wol zu einem Julep.

Uſus.

Darvon giebt man dem Krancken warm zu trincken / und läſſet ihn alsdann ſchwitzen.

9. Ein

9. Ein Julep für die Gelbsucht.

Man nimmt Camillen- und blau Eysenkraut-Wasser/ jedes 4. Loth.
weissen Andorn-Syrup/ 4. Loth.
Mischt es durch einander/ und machts zu einem Julep.

Usus.

Darvon giebt man dem Krancken Abends und Morgens/ etliche Tag lang nach einander zu trincken/ und legt ihme Schelkraut auf die blosse Fußsohlen.

10. Ein Julep für die schwere Noth.

Man nimmt Mayen-Blümlein- und Lattich-Wasser.
braunen Bethonien-Syrup/ jedes 2. Loth.
4. oder 6. Tropffen Blut von einer Turtel-Taub.
Vermischt es untereinander/ und macht es zu einem Julep.

11. Ein Magen-Julep.

Man nimmt Balsam-Syrup/ 2. Loth.
Zimmet-Wasser/ 8. Loth.
Vitriol-Oel/ 4. Tropffen.
Vermischet es/ und machts zu einem Julep.

Usus.

Dieser Julep dienet für einen schwachen Magen/ so offt man das Trücken und Kälte des Magens verspühret/ so nimmt man obiges auf zweymal ein.

12. Ein Julep für das Seitenstechen.

Man nimmt ein Gläßlein voll Veh-distel-Wasser/ thut darein drey Schaf-Bohnen/ zerreibt dieselbige darinnen/ und seyhet es hernach durch ein Tüchlein. Thut ferner darzu einen Löffelvoll Apostemen-Syrup. Oder in Mangel dessen/ ein wenig braun- oder weissen Zucker/ machts zu einem Julep.

Usus.

Darvon giebt man dem Krancken warm zu trincken/ und lässet ihn darauff schwitzen.

VII. Von Saamen-Milch.

1. Eine gute Saamen-Milch für die Engbrüstigkeit/ Seitenstechen und Apostemen.

Man nimmt Hanff-Saamen/ ½. Loth.

gestossen

geſtoſſenen Vehedistel-Saamen/ 1. Quint.
rſtöſſet es durch einander/ thut darzu
Schlehenblüh-Waſſer.
Körbel-Waſſer.
Weiß Lilien-Waſſer eines ſo viel als des andern.
vinget es hernach durch ein Tüchlein/ daß es wird wie eine Milch/ macht es
ß mit Apoſtemen- oder Iſop-Waſſer.

Uſus.

Darvon giebet man dem Patienten Abends und Morgens laulicht-warm
trincken.

2. Eine gute Saamen-Milch zum Harn.

an nimmt bittere Mandel-Kern.
Pfirſing-Kern/ jedes ½. Loth.
töſſet dieſelbigen/ und thut ferner darzu.
Peterſilien-und
Käßpappeln-Waſſer/ jedes 3. Loth.
ühret alles durch einander/ thut darzu ein wenig Süßholtz-Safft/ oder
anus Chriſti-Täfelein.

Uſus.

Darvon giebet man dem Krancken/ ſo nicht harnen kan/ obiges auf
eymal lau warm zu trincken.

3. Eine Saamen-Milch/ zur Beförderung des Schlaffs.

Man nimmt Lattich- und weiſſen Mag-Saamen/ jedes 1. Quint.
töſſet es in einem Mörſel gantz klein. Gieſſet darüber rothes Hünerdarm-
aſſer ein Gläßlein voll/ und rühret es fleiſſig durch einander/ darnach zwin-
t man ſolches durch ein Tüchlein.
In dieſer Milch zertreibet man ein Manus-Chriſti-Täfelein/ mit Per-
n zugerichtet/ 1. Loth.

Uſus.

1. Darvon giebet man inſonderheit jungen Kindern zu trincken.
2. Man kan auch wohl halb Roſen-Waſſer darzu nehmen.
3. Brauchet auch darneben einen Haupt-Uberſchlag.

4. Eine kühlende Saamen-Milch zu den hitzigen Nieren.

an nimmt außgeſchälte Kürbs-Kern.

Melonen- und Cucumern-Kern.
weissen Mag-Saamen/ jedes 1. Quint.
drey geschälte Mandeln.

Alles in einem Mörser zerstossen/ und darüber Käßpappeln-Wasser gegossen. Thut ferner darzu.

Erdbeer-Wasser/ jedes ein klein Gläßlein voll.
weissen gestossenen Candel-Zucker/ 1. Löffel voll.

Vermischet alles wol durch einander/ und zwinget es durch ein leinenes Tuch hart aus.

Usus.

Darvon solle der Patient zweymal lau-warm trincken.

5. Eine gute Saamen-Milch/ für junge Kinder/ wann sie die Blattern bekommen wollen

Man nimmt weissen Rüb-Saamen/ und
Kressen-Saamen/ eines so viel als des andern.

Stösset es gantz klein in einem Mörsel/ giesset darüber Taubenkropff-Wasser/ und druckt es durch ein Tüchlein. Thut darein Manus-Christi-Täfelein/ biß daß es fein lieblich wird/ zerreibet auch zwey-geschlagene Goldblätlein darein.

Usus.

Darvon giebet man dem Kind stracks im Anfang zu trincken/ und hält es fein warm.

6. Eine Saamen-Milch zum Fiebern.

Man nimmt 30. außgeschälte Peonien-Kern/ stösset sie klein/ giesset darüber 3. Loth weissen Wein/ rühret es wol unter einander.

Usus.

Darvon giebet man dem Krancken/ so bald man mercket/ daß das Fieber kommt/ zu trincken/ deckt ihn wol zu/ und lässet ihn schwitzen.

7. Eine gute Milch für die Würme der jungen Kinder.

Man nimmt $\frac{1}{2}$. Loth des allerschönsten Waitzen-Meels/ giesset so viel rein Brunnen-Wasser darzu/ und rühret es zu einer Milch.

Usus.

Darvon giebet man den Kindern zu trincken/ so gehen die Würme von ihnen im Stuhlgang.

8. Eine

8. Eine Saamen-Milch für das Darm-Gicht der Kinder.

Man nimmt Hanff-Saamen/ 1. Eß Löffel voll/ stösset denselbigen klein/ und giesset darzu rothen Hünerdarm- oder blau Eisenkraut-Wasser ein kleines Gläßlein voll. Zwinget es durch ein Tüchlein/ daß es wird wie eine Milch/ thut darzu ein wenig Zucker.

Usus.

Darvon giebet man dem Kind offt ein paar Löffel voll.

9. Eine gute Mandel-Milch für den Durst.

Man nimt außgeschälte süsse Mandeln/ $\frac{1}{2}$. Pfund. Stösset selbige gantz klein. Ferner nimmt man $1\frac{1}{2}$. Maaß frisches Brunnen-Wasser/ und darzu eine Hand voll schöne Waitzen-Kleyen/ lässet es hernach mit einander aufsieden/ und seyhet es durch ein Tuch. Thut obbemeldte Mandeln darzu/ zwinget es durch ein Tuch/ setzet ferner diese Milch in einem verdeckten Geschirr in einen Keller. Damit diese Milch desto lieblicher zu trincken/ so thut man 3. oder 4. Loth weissen Canari-Zucker darzu.

Usus.

Hiervon trincket man nach Belieben/ je nachdem man grossen Durst hat.

Nota. An statt der Kleyen/ nehmen etliche nur einen gantzen Weck/ und sieden denselbigen in Wasser.

10. Eine Saamen-Milch für die Gichter der jungen Kinder.

Man nimmt außgeschälte Peonien-Kern/ $\frac{1}{2}$. Loth. Stösset diese in einem Mörsel gar klein/ darzu thut man ein wenig præparirte Perlein/ ohngefehr ein Drittel-Quintlein: Giesset darüber Huflattich-Wasser/ 6. Loth/ rühret alles durch einander/ zwinget es hernach durch ein starckes leinenes Tuch/ thut darzu weissen Candel-Zucker/ oder Manus-Christi Täfelein/ 1. Loth.

Usus.

Dem Kind giebet man darvon offt ein paar Löffel voll zu trincken.

Nota. Hier kan man auch die darzu verordnete Kinder-Pülverlein gebrauchen/ darvon nachfolgend an seinem Ort wird nachzusehen seyn.

11. Eine Saamen Milch für das Blutharnen.

Man nimmt außgeschälte Kürbs- und Melonen-Kern/ jedes 1. Quint. gebrannt Hirschhorn/ $\frac{1}{2}$. Quint.

Stösset alles klein/ giesset darüber breites Wegerich- und Schafftheu-Wasser/ jedes 3. Loth. Zwinget es durch ein Tüchlein/ thut darein Quitten-Syrup/ 3. Löffel voll.

Usus.

Darvon giebet man dem Patienten etliche mal zu trincken.

12. Eine gute Krafft-Milch.

Man nimmt des besten Rosen-Wassers/ 7. Loth.
gestossene Manus-Christi-Täfelein/ 2. Loth.
præparirte Perlein/ ½. Quint.
Zimmet-Wasser/ 1. Loth.

Usus.

Dieses brauchet man im Fall der Noth/ bey grosser Mattigkeit/ zur Hertzstärckung.

VIII. Von gesottenen Träncken.

1. Ein bewährter Tranck für die Engbrüstigkeit der alten Leute.

Man nimmt Roßhüb- oder Huflattichwurtzel/ 1½. Loth.
Alantwurtzel/ 1. Loth.
Isop.
weissen Andorn.
Ehrenpreiß.
Maurrauten.
Tamariß-Blätter/ jedes 1. Handvoll.
Salbey-Blühe.
Roßmarin-Blühe.
Tausendgüldenkraut/ jedes so viel man mit 3. Fingern fassen kan.
Fenchel-Saamen/ 1. Quint.
Zimmet/ ½. Loth.
Muscat-Blühe/ 1. Quint.
Nägelein/ ½. Quint.
Wermuth-Saltz.
Tamariß-Saltz/ jedes 1. Quintlein.

Dieses alles zerschneidet und zerstösset man wol durch einander vermenget. Thut es in ein Säcklein/ giesset sied-heiß Wasser daran/ 1. Maaß/ lässet es zugedeckt eine Stunde lang darüber stehen/ giesset ferner 3. Maaß alten weissen Wein darüber.

Usus.

Darvon trincket man bey dem Mittag- und Abend-Essen den ersten Trunck/ ein gutes Glaß voll.

Nota. Dieser Tranck ist von dem Vortrefflich- und Hoch-berühmten Doctore Medicinæ, Herrn Johann Jacob Wepffern/ von Schaffhausen/ &c. wie in Morb. Asthmath. verordnet/ in welcher Kranckheit

ich

ich 2. Jahr lang hoch-beschwerlich zubringen müssen; Anjetzo aber/ im 58. Jahr meines Alters/ bey dieser Artzney/ nächst GOttes Hülff/ grosse Besserung verspühre. Derowegen dieses Recept auch andern in dieser Kranckheit Angefochtenen wir hiermit wollen recommendiret haben.

2. Ein anderer guter Tranck für die Engigkeit der Brust bey alten Leuten.

Man nimmt Süßholtz / 1½. Loth.
Alantwurtz / 1. Loth.
weisse Viol-wurtz / ½. Loth.
rothe Brustbeerlein / xv.
frische Datteln / x.
weissen Andorn.
spitzige Salbey / jedes 1. Hand voll.
Fenchel / 1. Löffel voll.
rothen Candel-Zucker / 4. Loth.

Siedet alles in 2. Maaß Wasser / thut darzu ein wenig Zimmet.

Nota. Will man auch Wein / gleichwie bey vorigen darzu thun / könte es nicht schaden; Insonderheit / weil solcher Tranck besser dem Magen / als das Wasser.

Usus.

Von diesem trinckt man / so offt man will / jedoch daß dieser Tranck nicht gar zu kalt seye.

3. Ein anderer berühmter Tranck für die Engigkeit der alten Leute.

Man nimmt gedörrte Alantwurtz / 1½. Loth.
Süßholtz / 1. Loth.
Schlangenkraut.
weissen Andorn / jedes 1. Hand voll.
kleine Rosinlein / 3. Loth.
Aniß / 1. Quint.
Zimmet / ½. Quint.

Dieses alles siedet man in einer Maaß guten Wein / und ½. Maaß Wasser / zween Queer-Finger ein. Wann es kalt worden / seyhet man es ab / und thut darzu weissen Hut-Zucker / 4. Loth.

Usus.

Hiervon trinckt man Abends und Morgens einen guten warmen Trunck.

4. Ein köstlicher Magen-Tranck.

Man nimmt Krausemüntz.
rothe Rosen / jedes ½. Hand voll.
schwartzen Pfeffer / ½. Loth.
Muscat-Nüsse.
Muscat-Blühe.

Jngber. Alantwurtz.
Nägelein. Zimmet.
Galgant. Lorbeern/ jedes 1. Loth.
Calmus.

Dieſes alles zu Pulver geſtoſſen/ und in Brandenwein gethan.

Uſus.

Darvon alle Morgen und Abend einen Löffel voll genommen. Jſt gut für die Flüſſe und ſtärcket den Magen.

5. Ein Tranck für das Grimmen.

Man nimmt weiſſen Weyrauch.
Maſtix/ jedes 1. Quint.
Pomerantzen-Schalen/ ½. Loth.

Dieſes ſiedet man in Wein.

Uſus.

Darvon giebet man dem Patienten zu trincken: Leget auch demſelbigen ein Säcklein/ mit Feldhüner-Federn gefüllet/ warm auf den Leib.

6. Ein Träncklein wider den Schwindel.

Man nimmt gelb Violen-Waſſer.
Majoran-Waſſer/ jedes 3. Loth.
thut darzu weiſſen Candel-Zucker/ 2. Loth.

Läſſet es ein wenig mit einander ſieden/ ſeyhet es hernach durch ein Tüchlein.

Uſus.

Dieſes ſoll man auf zweymal trincken/ ſonderlich gegen Abend/ und die beyde Schläffe mit Muſcat-Nuß-Oel beſtreichen. Jngleichem nimmt man darvon eine Erbſen groß in den Mund.

Nota. Es iſt auch gut/ daß man einen Topaſer-Stein am Halß auf bloſſer Haut trage.

7. Ein guter Tranck für die Schwind- und Lungen-Sucht.

Man nimmt kleine Klettenwurtz.
Huflattichwurtz/ eines ſo viel/ als des andern.

Die Wurtzel ſäubert man/ und zerſchneidet ſie/ thut darzu Lungenkraut von einem Buchbaum/ 1. Hand voll. Spitzige gedörrte Salbey/ nach Belieben.

Siedet alles in zwo Maaß Regen-Waſſer auf den halben Theil ein/ wann es kalt worden/ ſeyhet man es durch einen Sack/ thut darzu ein Stück weiſſen Zucker.

Uſus.

Uſus.

Hiervon mag der Patient trincken/ ſo offt er will. Mag auch darauf ein aar Kühl- oder Tragant-Täfelein machen.

8. Ein guter Tranck für die Haupt-Flüſſe/ ſo auf die Bruſt fallen.

Man nimmt klein-geſchnitten Süßholtz/ 1½. Loth.
Zimmet/ ½. Loth.
weiß- und rothen Sandel/ jedes 1. Loth.
rein-gehobelte Spähne vom Frantzoſenholtz/ 9. Loth.
Thut alles zuſammen in einen irrdenen verglaſten Hafen/ gieſſet darzu 2½. Maaß guten weiſſen Wein/ deckt es zu/ und läſſet es 24. Stunden lang beiſen. Setzet es zum Feuer/ läſſet es hernach kalt werden.

Uſus.

Darvon nimmt man alle Morgen einen Trinck-Becher voll/ läſſet ſelbi- en zuvor in einer Schüſſel heiſſen Waſſers warm werden; Alſo/ daß man es n Trincken erleiden kan/ faſtet hernach ein paar Stunden darauf.

Nota. Man mag auch Abends ſolcher Geſtalt darvon nehmen. Dafern etwan ein Schweiß ſich darbey erzeigen wolte/ ſolle man gar wol zugedeckt denſelbigen außwarten. Man mag ſich auch mit einer Aderläß und Purgation vorhero darzu bereiten.

Arme Leute können auch wol Waſſer/ an ſtatt des Weins/ nehmen. Dafern der Patient keinen ſchwachen Magen hat.

9. Ein bewährter Tranck für den Schwindel.

Man nimmt Muſcat-Blühe.
Nägelein/ jedes 1. Loth.
Kümmel-Saamen/ 1. Hand voll.
Thut es zuſammen in einen irrdenen verglaſten Hafen/ gieſſet darüber ein Vierl guten alten fürnen Wein/ verkleibet den Hafen mit einem Deckel oben wol / alſo/ daß keine Krafft außdünſten kan/ ſtellet es zum Feuer. Oder elches noch/ beſſer in einen Keſſel mit ſiedheiſſem-Waſſer/ läſſet es halb nſieden.

Uſus.

Darvon trincket man alle Morgen ein Becherlein voll warm aus/ und f man will/ mag man ein wenig Coriander im Mund zerkäuen.

10. Ein

10. Ein guter Tranck in hitzigen Fiebern.

Man nimmt klein-zerschnittenes Süß-Holtz / ½. Loth.
Aniß / 1. Löffel voll.
Rosinlein / 1. Hand voll.
Ochsenzungen-Blumen.
Borragen- und
gedörrte Leibfarbe Rosen-Blätter / jedes was man mit drey Fingern fassen kan.

Thut alles zusammen in einen verglästen Hafen / giesset darüber Brunnen-Wasser 1½. Maaß / lässet es zugedeckt ein paar Queer-Finger einsieden / hebet es vom Feuer / lässet es kalt werden.

Usus.

Von diesem Tranck giebet man dem Krancken / so viel er will / und lässet ihn den Durst damit löschen.

Nota. An statt der Rosinen mag man auch Feigen nehmen; Und ist dieser Tranck auch sehr gut / wann niemand ein Apostemen im Leib / und groß Seiten-Stechen hat.

11. Ein Tranck für die rothe Ruhr.

Man nimmt blau Eisenkraut.
Gänsisch- und Täschelkraut / jedes 1. Hand voll.

Dieses siedet man in Milch / oder frischer Fleisch-Brühe / so nicht viel gesaltzen seyn solle / lässet es ein paar Queer-Finger einsieden / hernach kalt werden.

Usus.

Dem Patienten giebet man darvon des Tages dreymal warm zu trincken.

Für junge Leute siedet man nur Birn und Quitten / gedörrte Schnitze / thut darzu ein wenig.
Tormentillwurtz / und
Mastixkörner.

Siedet es in halb Wasser und halb Wein / auch so viel / als obiges ein / thut auch eine Hand voll gedörrte Schlehen darzu /

Lässet den Patienten darvon trincken / so offt er will.

12. Ein guter Tranck für die Würme.

Man nimmt Pfirsing-Laub.
Bibernellen- und Tausendgüldenkraut / jedes 1. kleine Hand voll.

Für alte Leute siedet es in Wein.
Für junge Leute in Milch.

Usus

Usus.

Darvon giebt man dem Patienten alle Tage dreymal einen guten Trunck.

Nota. So man ein wenig Theriac darunter mischen will/ so ist es desto besser.

IX. Von unterschiedlichen Artzney-Weinen.

1. Ein guter Wein für die Engbrüstigkeit und den Husten.

Man nimmt Süßholtz/ 1½. Loth.
Violwurtz/ 1½. Quint.
Fenchel- und
Aniß-Saamen/ jedes
1. Löffelvoll.
Zimmet/ 1. Loth.
Muscaten-Blühe.
Cardomümlein.
Nägelein/ jedes 1. Quint.
weissen Candelzucker/ ½. Pfund.

Zerstöst alles gröblich/ thuts in eine Zinnerne Flasche oder Kaune/ giesset darüber 1. Maaß guten Malvasier/ darzu auch/ so man will/ eine Echtmaaß wol-riechend Rosen-Wasser/ lässets ein paar Tage zugemacht stehen/ seyhet es alsdann durch ein Härin Sack/ also offt hin und her/ biß daß man vermeint/ die Krafft seye alles heraus/ und verwahrts zum Gebrauch.

Usus.

Der Krancke solle alle Morgen nüchtern ein klein Gläßlein voll darvon trincken/ so wird er bald Besserung spühren.

2. Ein kräfftiger Wein für die Flüß.

Man nimt Spähn von Frantzosenholtz/ 5. Pfund.
braune Bethonien.
Wermuth.
Salbey.
Majoran/ jedes 3. Hand voll.
Cardobenedicten.
Isop.
Hirschzung/ jedes 2. Hand voll.

Dieses alles thut man im Herbst in ein Fäßlein/ von 30. Maassen/ in neuen Most/ lässets drüber verjähren.

Usus.

Darvon trinckt man den ersten Trunck bey dem Mittag-Essen/ und den andern zu Nachts.

Nota. 1. Dieser Tranck stärckt den gantzen Leib.
2. Ist gut vor die Wasser- und Schwindsucht.
3. Wehret dem Podagram.
4. Vertreibt den Stein.

5. Verhindert andere böse Zufälle.
6. Machet die Weiber fruchtbar.

3. Ein Wein für die Wassersucht.

Man nimmt Wermuth.
Cardobenedictenkraut.
Tausendgüldenkraut/ jedes ½. Handvoll.
weissen Andorn.
Brunnenkreß.
Roßmarin.
Majoran.
Poley.
Salbey.
Melissen.
Katzenmüntz/ jedes 1. Handvoll.
Wiesen-Kümmel/ 1. Loth.
Pomerantzen-Schalen/ ½. Loth.

Thut alles zusammen in ein verglästes Geschirr/ giesset 2. Maaß guten alten Wein darüber/ lässets ein paar Tag also stehen.

Usus.

Darvon trinckt man täglich Morgens und Abends ein Gläßlein voll den ersten Trunck bey dem Essen.

Nota. Man mag auch blaue Schwertelwurtz darzu thun.

4. Ein guter Wein für das Fieber.

Man nimmt Mäußöhrlein.
Quendel.
Tormentillkraut mit der Wurtzel.
Erdbeerkraut/ jedes 1. Handvoll.

Die Kräuter thut man in eine zinnerne Flasche / giesset darüber 1½. Maaß Wein / setzets in einen Kessel/ mit heissem Wasser/ lässets biß auf ein Drittel einsieden/ hernach abgesiegen/ und kalt werden / in einem Geschirr zugedeckt und zum Gebrauch stehen lassen.

Usus.

Wann demnach der Patient vermerckt / daß das Fieber kommen will / so macht man einen zinnern Becher voll / lässet selbigen im heissen Wasser warm werden/ und trinckts / so warm als man kan / legt sich zu Bett wol zugedeckt / und darauf geschwitzt.

Nota. Wann man zuvor purgiert/ so ist es desto besser.

Oder aber:

Arme Leute nehmen nur frische Weydenblätter / so sauber und ohne Mangel seynd / ein paar Handvoll / thun selbige in einen irrdenen verglästen Hafen / oder anders Trinck-Geschirr / giessen darüber 1. Maaß guten alten Wein / lassens einen Tag und eine Nacht darüber stehen / trincken hernach Abends und Morgens einen guten Trunck darvon.

5. Ein

5. Ein guter Purgier-Wein zur Leber.

Man nimmt Cardobenedicten. Lerchenschwamm/ jedes 1. Loth.
wilde Wegwartwurtz. Aniß.
Melissen. Coriander/ jedes 1. Quint.
Leberkraut. Zimmet.
Benedictenwurtz. Galgant/ jedes 1½. Loth.
Wermuth/ jedes 1. gute Handvoll. Pomerantzen-Schalen/ 4. Loth.
Nägelein/ 1. Quint.
Sennetblätter.

Das Gewürtz und Wurtzeln schneidet man/ vermischet alles durch einander/ thuts in ein sauber Taffet oder leinen Säcklein in ein Geschirr/ giesset darüber 2. Maaß guten weissen Wein/ lässets zugedeckt 24. Stunden darüber stehen.

Usus.

Von diesem trinckt man alle Morgen nüchtern ein Glaß voll.

Dieser reiniget und purgieret ohn eintzigen Schmertzen die Leber/ und sonsten alle innerliche Glieder.

6. Ein guter Wein für die rothe Ruhr.

Man nimmt roth Eychenlaub/ eine Handvoll. Thuts in einen verglästen Hafen/ giesset darüber ein Maaß rothen Wein. Setzets zum Feuer/ und lässets eine Stund lang sieden. Seyhet hernach den Wein von den Blättern/ und lässet ihn kalt werden.

Usus.

Von diesem Wein solle der Krancke des Tages dreymal trincken/ insonderheit bey dem Essen.

Oder auf eine andere Art:

Man nimmt wolzeitige Holderbeer/ dörret dieselbige in der Lufft/ welches am besten/ oder in einem Back-Ofen. Diese Beer/ nachdeme sie dürr worden/ legt man hernach/ in Zeit der Ruhr/ in einen nicht gar zu starcken Wein/ lässets so lang darinn liegen/ biß daß sich der Wein darvon färbt.

Usus.

Darvon solle der Patient Morgens und Abends einen ziemlichen Trunck thun/ solle aber zuvor purgieren.

7. Ein Wein für die Gelbsucht.

Man nimmt Tausendgüldenkraut. weissen Andorn.
Odermenig. Cardobenedicten.

Mäußöhrlein.
Erdbeerkraut/ jedes 1. kleine Hand voll.
Lorbeer/ ½. Loth.
Schelkrautwurtz sauber gewaschen/ 1. Loth.
Sennetblätter / 5. Quint.
Saffran/ ½. Quint.

Dieses alles thut man zusammen in einen zwomässigen Hafen oder Krug/ giesset darüber anderthalb Maaß guten weissen Wein / lässets einen Tag und eine Nacht darüber stehen.

Usus.

Von diesem Wein solle man täglich trincken / im Anfang der Mahlzeit ein gutes Glaß voll / und damit continuiren / so lang der Wein währet.

8. Ein guter Kräuter-Wein für das Magenwehe.

Man nimmt Tausendgüldenkraut.
Wermuth.
Cardobenedictenkraut.
Wegwart samt der Wurtzel/ jedes 1. Handvoll.
Citronenschalen/ 1. Loth.
Zitwer/ 2. Quint.

Dieses alles thut man in ein zweymässiges irrdenes Geschirr/ giesset darüber anderthalb Maaß guten alten Wein / lässet denselbigen 24. Stund lang darüber stehen.

Usus.

Darvon nimmt man anfänglich bey der Mahlzeit den ersten Trunck ein gutes Glaß voll.

9. Ein guter Purgier-Wein / für die Miltz-Kranckheit.

Man nimt Cardobenedictenkraut.
Wermuth.
Bethonien-Blätter.
Melissen.
Hirschzungen.
Frauenhaar.
Ochsenzungen-Blumen.
Roßmarin-Blühe.
Borragen-Blumen/ jedes eine halbe Handvoll.
Mechoacannaswurtz/ ½. Loth.
Rhabarbara.
Bibernell.
Ochsenzungenwurtz/ jedes 1. Loth.
Sennetblätter/ 6. Loth.
Zimmet.
Muscat/ jedes ½. Loth.
Zitwer/ 1½. Quint.
Engelsüß/ 2½. Loth.

Dieses alles gröblicht zerschnitten / thut darzu Zucker / 1. Pfund / alles in ein Fäßlein / giesset darüber 6. Maaß alten weissen Wein / lässets ein paar Tag lang darüber stehen.

Usus

Uſus.

Von dieſem Wein trinckt man des Mittags den erſten Trunck über Eſſen.

10. Ein guter Wein für das Grieß.

Man nimmt kleine zerſchnittene Rhabarbara / ½. Loth/ oder 3. Quint. Gieſſet darüber

Brandenwein.
Erdbeer-Waſſer.
Katzenwadel-Waſſer/ jedes ein achtel Maaß.
guten Zucker ¼. Pfund.

Thut alles zuſammen in ein Glaß/ läſſets an einem Ort/ ſo nicht zu warm/ noch zu kalt ſeye/ ſtehen.

Uſus.

Von dieſem Wein nimmt man alle Morgen nüchtern einen Löffel voll/ und continuiret ſolches etliche Tage nacheinander.

Oder:

Man nimmt eine gantz friſche Citron/ ſchneidet dieſelbige zu Scheiben.

Canari-Zucker / 6. Loth.
guten Malvaſier / ein halb Maaß.
Sennetblätter/ 3. Quint.

Alles unter einander in ein Glaß gethan.

Uſus.

Darvon trinckt man morgens nüchtern zween Löffelvoll.

X. Von allerley Kräuter-Saltz.

1. Ein Wacholder-Saltz.

Man nimmt zeitige Wacholder-Beer ſamt den Stauden / läſſets dürr werden. Dieſe verbrennet man auf einem ſaubern Heerd / und ſammlet die Aſche ohne Kohlen zuſammen / thuts in einen eng-geflochtenen Korb / gieſſet darüber ein laulicht Waſſer / machets zu einer Laugen / läſſets ſo offt durchlauffen/ biß daß die Krafft alle aus der Aſche. Hernach gieſſet man dieſe Lauge in einen vergläſten Hafen / läſſet ihn bey einem Feuer gantz einſieden / ſo bleibet der Reſt wie ein Saltz übrig. Dieſes Saltz ſolviret man mit Wachholder-Waſſer / ſeyhet es durch / und trocknet es ein / thuts ſo lang / biß daß das Saltz klar wie ein Cryſtall wird.

Uſus.

Dieſes Saltz hat alle Tugenden / gleichwie das Wachholder-Oel; von

deme wir droben in der II. Abtheilung dieser Haus-Apotheck umständig angezeiget/ und also den Hausvatter dorthin hiemit angewiesen haben wollen.

2. Camillen-Saltz.

Man brennet die Camillen/ wie zuvor bey den Wachholdern angezeiget/ zu Aschen/ auf einen saubern Heerd. Legt hernach dieses Krauts auch ein gutes Theil in einen enggeflochtenen Korb/ thut oben darauf die Asche/ jedoch ohne Kohlen/ giesset darüber siedheisses Wasser/ lässets einmal oder neun durchlauffen. Thut diese Lauge in eine eyserne Pfanne/ lässets zu einem Saltz einsieden.

Usus.

1. Dieses Saltz ist gut für den Stein und Grieß/ darvon gibt man dem Patienten einer Bohnen groß in Erdbeer-Wasser ein/ vermischts ein wenig mit Citronen-Safft.

2. Es treibt auch den verstopfften Harn.

3. Roth Beyfuß-Saltz.

Dieses wird wie das Camillen-Saltz gemacht.

Usus.

Dieses Saltz ist nützlich in der Pest/ dessen 1. Quint in Cardobenedicten-Wasser/ mit ein wenig Citronen-Safft vermischt/ und im Anfang warm eingenommen/ und den Patienten/ in einem Bett wol zugedeckt/ schwitzen lassen.

4. Wermuth-Saltz.

Man nimmt Wermuth/ so an der Lufft gedörret/ brennet selbigen auch auf einem saubern Heerd zu Aschen. Diese Asche rädet man hernach durch ein enges Sieb/ thuts in einen Kessel/ giesset einen ziemlichen Theil Wasser darüber/ und rührts wol untereinander/ lässets biß auf eine quere Hand hoch Wasser wol einsieden über dem Feuer/ hebets demnach darvon.

Alsdann nimmt man zween oder mehr wüllene Bendel/ netzet dieselbige in diesem Wasser/ lässets hernach solcher Gestalt über den Kessel heraus hangen/ also daß das ein Ende die Asche berühre/ das andere Ende aber über den Kessel in ein anders Geschirr heraus hange/ so wird sich alsdann alles Wasser durch den wüllen Bendel aus dem Kessel herüber in das vorgestellte Geschirr ziehen.

Das heraus-gezogene Wasser siedet man hernach in einem irrdenen Hafen so lang ein/ biß daß die Feuchte alle hinweg/ so bleibt das Saltz zurück.

Nota,

Nota. So man die Aſche ſchön weiß gebrannt / ſo wird das Saltz auch ſchön weiß.

Uſus.

Dieſes Wermuth Saltz iſt zu vielen Dingen in der Artzney ein vortreffliches Mittel / inſonderheit dienet daſſelbige

1. **In der Peſt.** Dafern ein Menſch von derſelbigen eingenommen / ſo giebt man ihme 1. Quintlein von dieſem Saltz / in Cardobenedicten-Waſſer vermiſcht / und läſſet ihn darauff ſchwitzen.

2. **Iſt gut in der Waſſerſucht.** Dem Patienten im Anfang dieſer Kranckheit mit Gundelreben-Safft oder Holderblühe-Waſſer eingeben. Man ſolle aber zuvor purgieren.

3. **Befördert den Weibern ihre Zeit.** Wann ſie darvon mit Poley-Waſſer und rothen Beyfuß-Syrup einnehmen.

5. Tamariſken-Saltz.

Wird / wie aller andern Kräuter- und Wurtzeln Saltz / gleich vorigen / gemacht / und jedes nach ſeiner Krafft und Würckung in der Artzney gebraucht. Erachten alſo unnöthig zu ſeyn / weitläufftiger darvon zu ſchreiben. Wenden uns demnach ferner anzudeuten

XI. Von etlichen Extracten.

1. Ein Extract, für Engigkeit der Bruſt / Flüß / und kurtzen Athem.

Man nimmt Majoran-Blätlein / 1. Theil.
Gundelreben.
Iſopen / jedes 2. Theil.

Thut alles in ein Glaß / ſo oben eng / darzu ein Stück weiſſen Candel-Zucker / gieſſet den beſten Brandtenwein darauf / alſo daß derſelbige vier quer Finger hoch drüber gehe. Bindet es fleißig zu / läſſets eine Zeitlang ſtehen / biß daß der bemeldte Wein die Krafft aus dem Kraut gezogen / und ſo grün wie ein Smaragd worden.

Uſus.

Nachdeme man nun vermerckt / daß die Flüſſe vom Haupt in den Hals fallen / ſo trincke man darvon ein klein Löffelvoll. Wann es zu ſtarck / ſo thut man ein wenig Zucker darein.

Nota. Dieſes ſolle man nicht zu offt brauchen / dann ſonſten verurſacht es mehr Flüſſe / ſonderlich bey den jenigen / ſo nicht diæt leben.

2. Ein

2. Ein Extract von Wermuth.

Man nimmt Wermuth/ entweder frisch oder gedörrt/ so viel man will/ thut denselbigen in ein Glaß/ giesset darüber guten gebrannten Wein/ läßts etliche Wochen lang darüber stehen und erweichen/ so lang biß daß der Brandenwein von dem Kraut eine andere Farbe bekommet/ giessets hernach ab in ein ander Glaß/ und verwahrts zum Gebrauch.

Usus.

Will man einen guten Wermuth-Wein haben? So nimmt man von dem vorigen zugerichten einen halben Löffelvoll/ weniger oder mehr/ je nachdeme man es starck oder schwach von Wermuth haben will/ in ein Maaß Wein/ giesset es etlichmal mit grossen Gläsern durch einander/ also daß es sich wol vermischt/ so hat man einen guten Trunck Wermuth-Wein/ und dienet zu diesen Sachen/ worzu man sonsten den Wermuth gebrauchen muß.

3. Ein Extract aus Cardobenedictenkraut.

Man nimmt frisches Cardobenedictenkraut/ zerhackt solches gantz klein/ thuts hernach in ein Glaß/ so ziemlich weit seyn solle/ giesset darauf guten gebrannten Wein/ also daß derselbige zween queer Finger hoch drüber gehe/ bindet hernach das Geschirr fleissig zu/ also daß nichts ausriechen möge/ und lässets etliche Tag lang an einem Ort oder Ofen stehen.

Nachdeme man nun vermeinet/ daß der Brandenwein die Krafft des Krauts genugsam ausgezogen/ so seyhet man denselbigen darvon ab/ und zwingt das Kraut durch eine Presse/ oder mit den Händen durch ein Tuch gewunden/ aufs äusserste darvon.

Ferner nimmt man wiederum frisch/ geschnittenes oder zerhacktes Cardobenedictenkraut/ giesset das Ausgepreste darüber/ procediret und continuiret wie voriges zum vierdten biß fünfftenmal.

Endlich so distilliert und ziehet man es in Baln. Mar. herüber. Was nun im Brenn-Kolben bleibt/ behält man absonderlich/ und verwahret es.

Usus.

Dieses 1. Scrupel oder ½. Quintlein in Pestzeiten mit Taubenkropff-Wasser eingenommen/ darzu ein wenig Citronen-Safft gethan/ damit man die Bitterkeit nicht so viel schmecket/ ist eine stattliche Artzney/ und solle im Anfang der Kranckheit alsobalden gebraucht werden.

4. Ein Extract aus Aloes.

Man nimmt Aloës Hepatica oder Succotrina.
rothe Myrrhen.

Metrida

Metridat (Damascen.) jedes 4. Loth.
Oriental-Saffran/ 1. Loth.

Diese Species thut man zusammen in ein Glaß/ giesset darüber guten rectificirten Brandenwein/ lässet es an einem warmen Ort wol außziehen/ und exhairen/ verwahret es hernach mit einer Rindes-Blasen gar wol/ daß die Krafft nicht außtrockne.

Usus.

Darvon nimmt man in der Woche zweymal ein in warmer Brühe/ Wein oder Bier 20. Tropffen; Ist sehr vortrefflich und gut in nachfolgenden Stücken:

1. Erquicket das Hertz.
2. Stärcket das Gesicht.
3. Hilfft der Gedächtnüß.
4. Ist nützlich in der Pest/ obbesagter massen eingenommen/ und darauf geschwitzet.
5. Ist gut in der Contractur und Lähme.
6. Dienet wider den Schlag.
7. Widerstehet der Ungarischen und hitzigen Kranckheit.
8. Vertreibet den Gifft.
9. Im Fieber gleich Anfangs eingenommen/ und darauf geschwitzet.
10. Vertreibet das Kopff-Wehe/ wann man zu viel getruncken hat.
11. Reiniget das Geblüt/ so man vor der Aderläß darvon einnimt.

5. Ein anderer Extract aus Aloes.

Man nimmt Aloës Succotrinæ, ½. Pfund.
Giesset darüber Leibfarbes Rosen-Wasser/ eine gute Echtmaaß.
Setzet es in einem Pfännlein über ein gelindes Kohlfeuer/ lässet es ein wenig sieden/ biß daß es schäumet. Hebet den Schaum mit einem höltzernen Löffel ab. Stellet hernach das Pfännlein auf einen Stroh-Ring/ lässet es so lang darauf stehen/ biß daß es sich setzet. Schöpffet alsdann das Lautere ab/ und seyhet es durch ein Tüchlein in ein Glaß.
Über das Hinterbliebene giesset man ferner abermaln ein Echt-Maaß Rosen-Wasser. Siedet es wieder wie zuvor/ und thut dieses zum dritten mal/ biß daß die Krafft gantz aus der Aloe in das Wasser sich außgezogen.
Endlich wann nun alles außgezogen/ so giesset man das schönste darvon ab/ thut es in einen Brenn-Kolben/ und thut darzu außgepresten und clarificirten Rosen-Safft von Leibfarben Rosen. Verlutirt den Brenn-Kolben wol/ und distilliret die Phlegma darvon in Baln. Mariæ.
Hernach macht man den Brenn-Kolben auf/ lässet selbigen auf heisser

Aschen oder Sand eintrocknen/ biß daß die Materi darinnen außsiehet wie eine gelinde Latwerge. Diese thut man heraus/ und verwahret es in einem Glaß zum Gebrauch.

Usus.

Von diesem Extract giebet man dem Patienten/ je nach Gelegenheit der Personen und Zustandes / den dritten Theil eines Quintleins schwer / oder ein halb Quintlein mit einem Löffel voll Rosen-Syrup/ und ein wenig Zimmet-Wasser vermischet/ 2. Stund vor dem Essen.

Ist dienlich:

1. In der Wasser- und
2. Gelbsucht.
3. Widerstehet der Colic und
4. Melancholey.
5. Vertreibet das hitzige Fieber.
6. Es treibet aus dem Leib gar sanfft alle Unreinigkeit.
7. Ist ein Præservativ wider alle langwürige Siech-Tage und Kranckheiten / so eine Zeitlang sich im Menschen gesammlet / und endlich außbrechen wollen.

Nota. Eine gesunde Person kan Monatlich ein Quintlein darvon / obbesagter massen / einnehmen.

XII. Von Pillen.

1. Vortreffliche Pestilentz-Pillen.

Man nimmt Aloes Hepatica.
rothe Myrrhen.
Methridat (Damasc.) jedes 4. Loth.
Oriental-Saffran/ 1. Loth.

Hieraus formiret man Pillen/ so groß/ als Pfefferkörner/ verwahret solche in einer Schachtel/ an einem trockenen Ort / zum Gebrauch.

Nota. Man kan auch die gantze Mass machen wie Lebküchlein/ und so viel darvon nehmen / als man will / hernach obiger massen zum Gebrauch verwahret und aufbehalten.

Usus.

Von diesen Pillen nimmt man im Anfang der Pest 12. biß 14. und solches innerhalb 24. Stunden/ und darauf geschwitzet.

Sonsten nimmt man alle Morgen/ oder über den andern Tag/ 2. oder 3 Seynd dienlich zu folgenden Sachen:

1. Ei

1. Sie stärcken das Gedächtnüß.
2. Erquicken das Hertz.
3. Erfrischen das Gesicht.
4. Seynd gut zum Haupt.
5. Im Anfang des Fiebers nimmt man zwölff biß vierzehen / und hwitzet darauf.
6. Dienet in der Contractur und Lähme.
7. Wider den Schlag erstlich vierzehen oder fünffzehen/hernach täglich n oder zwey.
8. Vor der Aderläß solle man zehen oder zwölff nehmen.
9. Wann man zu viel getruncken/ nimt man etliche nach Belieben.
10. In der Ungarischen oder hitzigen Kranckheit seynd diese Pillen vorefflich/ man nimmt vierzehen biß funffzehen.
11. So jemand Gifft in den Leib bekommen/der nehme von diesen Pillen ölff biß vierzehen/ schwitze darauf; Es treibet den Gifft vom Hertzen / und us des Menschen Leib.

2. Wie man die Pestilentz-Pillen auf eine andere Weise machen solle.

Man nimmt der besten Aloes/ 8. Loth.
schöne rothe Myrrhen/ 4. Loth.
des besten Saffrans/ 1. Loth.

lles klein gepülvert und unter einander gemischet/ zerlässet alsdann Tragant it ein wenig Wein/ stösset alles im Mörsel fleissig unter einander zu einer Massa/ und formiret Pillen daraus in voriger Grösse. Diese verwahret man rnach zum Gebrauch.

Usus.

Von diesen Pillen nimmt man täglich / oder über den andern Tag / ein er zwey.

Diese dienen wider die ansteckende Lufft und Pest-Seuche.

3. Pillen wider die Wassersucht.

Man nimmt Aloes/ 2. Loth.

Borragen-
Ochsenzungen-
Hopffen- und
Rosen- } Safft/ jedes 1½. Quint.

n diesen Säfften wird die Aloes eingeweichet / thut hernach weissen Wein Glaß voll darzu / und lässet es über einem Feuer so lang sieden / biß daß

es dick genug wird / also / daß man Pillen / so groß / als eine Erbs / daraus machen kan.

Usus.

Von diesen Pillen solle man 8. des Morgens nüchtern / und Abends jedesmal so viel einnehmen.

4. Pillen / so zur Leber dienlich.

Man nimmt Rhabarbarum.
Lerchenschwamm.
Aloes / jedes 2. Loth.

Dieses alles stösset man mit einem rothen Rosen-Safft / biß daß es dick genug wird / daß man Pillen / einer Linsen groß daraus formiren kan.

Usus.

Von diesen Pillen sollen die jenigen / so mit der Leber-Kranckheit behafftet / Morgens und Abends sieben auf einmal einnehmen.

5. Pillen für den Gifft.

Man nimmt eine frische Eyer-Schale voll gutes Orientalischen Saffraus / und brennet selbige bey dem Feuer / biß daß die Schale anfänget gelb zu werden. Stösset hernach die Schale mit dem Saffran zu Pulver.

Ferner nimmt man Theriac.
Senff-Meel / jedes 2. Loth.

Das Senff-Meel muß klein und geräden werden.

Dürre Welsche Nüsse / davon die Haut abgeschälet / 1. Loth.
Baldrianwurtzel / 1. Quint.

Dieses alles zusammen gestossen / und zu Pillen gemacht / so groß / als eine Erbs.

Usus.

Von diesen Pillen nimmt man alle Morgen nüchtern drey / ist eine Præservativ wider allen Gifft.

6. Hauß-Pillen / für die Flüsse / so nicht purgieren.

Man nimmt Gummi Stiracis Calamitæ, 1. Scrupel.
Cubeben / 1½. Scrupel.
Galliæ Moschatæ, 1. Quint.
Paradiß-Körner / ½. Quint.
Bibergail / ½. Scrupel.

Alles klein gepülvert / hernach mit Bethonien-Syrup angemacht / und

aus

aus einem Quintlein dieser Massa 15. Pillen formiret / und in Süßholtz-Meel gewälgert.

Usus.

Des Abends / ehe man schlaffen gehet / nimmt man fünff von diesen Pillen auf einmal.

7. Vortreffliche Haupt- und Magen-Pillen.

Man nimmt Haselwurtz.
Maria Magdalenen-Blum.
Cameel-Heu.
Carpo Balsami.
Cardomümlein.
Zimmet.
Muscat-Blühe.
Muscat-Nuß.
Nägelein.
Cubeben.
Calmus.
Paradiß-Holtz.
Mastix / jedes 2. Loth.
Rothe Rosen.
Wermuth / jedes 5. Quint.

Diese Stücke alle zerschneidet und zerstösset man gröblicht / giesset darüber 12. Pfund Wasser / lässet es einen Tag lang also weichen / hernach biß auf den halben Theil eingesotten / und durch ein Tuch gesiegen.

Von dem Abgesiegenen nimmt man alsdann 2. Pfund. Thut darzu 1. Pfund des besten Aloes / und arbeitet es starck durch einander / biß daß es anfänget hart zu werden. Thut noch ferner darzu

Mastix.
Myrrhen / jedes 5. Quint.
Saffran / 3. Quint.

Giesset das übrige Wasser / so zuvor stehen blieben / noch darzu / und rühret es in einer warmen Stuben / biß daß zu einem Pillen-Taig starck genug worden. Formiret hernach Pillen daraus nach Belieben.

Usus.

Von diesen Pillen nimmt man bißweilen ein Quintlein schwer / mehr oder weniger / auf einmal ein. Seynd dienlich

1. Dem Haupt und
2. Magen.
3. Stärcken die Gedächtnüsse.
4. Lindern den Kopff-Schmertzen.
5. Vertreiben alle Phlegmatische Feuchtigkeiten in des Menschen Leib.
6. Verhüten die böse aufsteigende Dünste des Magens in den Kopff.

8. Pillen / für die Verstopffung der Leber.

Man nimmt Entzian- und
Haselwurtz / jedes 2. Scrupel.
Petersilien-Saamen / ½. Quint.
Indianische Spica / 1. Scrupel.
Thymseide / 1. Quint.
Gummi Ammoni, in Essig zerlassen / ½. Quint.
Rhabarbara / der besten / ½. Quint.
Aloes / 2. Quint
Myrrhen / 4. Scrupel.

Alles gantz klein gestossen / und durch ein Sieblein geräben / hernach mit Cardobenedicten-Safft angefeuchtet / und ein Pillen-Taig / so fein gelind / und zügig werde / darzu ein wenig distillirt Fenchel-Oel gethan / und kleine Pillen daraus gemacht.

Usus.

Von diesen Pillen nimmt man Abends / ehe man schlaffen gehen will / das erste mal / ½. Quintlein schwer / in ein wenig Wein ein / probiret sie / was sie thun / nach diesem kan man mehr oder weniger nehmen / je nachdem man es für gut befinden wird.

9. Weiber-Pillen / zu Beförderung ihrer Zeit.

Man nimmt Bibergail.
rothe Myrrhen / jedes ½. Quint.
Aloes / der besten.
Gummi Opoponacis, jedes 1. Quint.

Alles klein zerstossen / hernach mit Sevenbaum-Safft zu einem Pillen-Taig angemacht / thut ferner darzu etliche Tröpfflein Vitriol-Oel / macht kleine Pillen daraus.

Usus.

Von diesen Pillen nimmt man Morgens frühe nüchtern den dritten Theil eines Quintlein schwer / in Wein oder Poley-Wasser ein / und dieses drey Morgen nach einander.

Nota. Einer starcken Weibes-Person giebet man ein halb Quintlein / oder 2. Theile eines Quintleins ein.

10. Krafft-Pillen / so die Geburt in Mutterleib stärcken.

Man nimmt Galgant / 1. Quint,

Zimmet /

Zimmet/ 2. Quint.
Muscat-Nüsse/ so safftig und frisch seyn sollen/ ij.
Hirsch-Creutzlein/ ij.

lles neu gepülvert mit ein wenig Honig vermischet/ darunter 10. Blätlein gut eschlagen Gold. Von dieser Massa nimmt man so groß als eine halbe Boh- en formiret eine oder zwey Pillen daraus / verwahret die Massa in einem ubern Glaß.

Usus.

Von diesen Pillen nimmt man eine oder zwey des Morgens nüchtern in n Mund / lässet sie darinnen zerschmeltzen / hernach des Abends auch eder ein.

XIII. Purgier-Säcklein/ und purgierende Sachen.

1. Ein gutes Laxier-Säcklein / für die Engigkeit und Verschleimung der Brust.

Man nimmt der besten Mannæ/ 3. Loth.
præparirten Lerchenschwamm/ 1. Loth.
wilden Saffran-Saamen/ außgeschälet/ ½. Loth.
Roßmarin-Blühe/ jedes ½. Quint.
Zimmet.
Bibernellenwurtz.
wol-riechende Viol-Wurtz.
Alantwurtz/ jedes 1½. Quint.
Ferner Salbey.
Cardobenedictenkraut.
weissen Andorn.
Isop/ jedes so viel man zwischen 3. Fingern fassen kan.

lles klein zerschnitten / und in ein sauber leinenes Säcklein gethan / hernach einem saubern Geschirr ein Maaß guten alten Wein darüber geschüttet/ ei- n Tag und Nacht darüber stehen lassen.

Usus.

on diesem trincket man des Mittags und Abends den ersten Trunck bey n Essen / jederzeit ein gutes Glaß voll.

2. Ein Purgier-Säcklein/ zur schwachen Leber.

an nimmt Wegwart-Wurtzel/ 1. Loth.
Schwalbenwurtzel/ ½. Loth.
kleine Rosinlein/ 3. Loth.
Rhabarbara/ 5. Quint.

Meer-

Meerkohl/ 1. Quint.
Zimmet/ 1½. Quint.
Blaue Kornblumen.
Leibfarb gedörrte Rosen/ jedes 1. Quint.
Ehrenpreiß.
Gamanderlein/ der Edlen.
Odermenig.
Wermuth.
Wasser-Bathenig/ jedes ½. Handvoll.

Dieses alles klein zerschnitten/ und in ein Säcklein gethan/ darüber 1. Maaß Wein gegossen.

Usus.

Darvon trincket man/ wie zuvor/ Mittags und Abends/ täglich/ jedesmal bey dem Essen ein Gläßlein voll.

3. Ein Purgier-Säcklein zum verstopfften Miltz.

Man nimmt die Hertz-stärckende Blumen/ als:
Borragen.
Ochsenzungen.
Mertz-Violen.
Leibfarbe Rosen/ jedes 1. Scrupel.
Violwurtz/ 1. Scrupel.
weissen Andorn.
rothen Turbith.
Ceterach.
Tausendgüldenkraut/ jedes 1. Quint.
Galgant.
Muscat-Blühe/ jedes ½. Quint.
Cardobenedictenkraut/ dürr/ 1½. Quint.

Alles klein zerschnitten in ein Säcklein gethan/ hernach ½. Maaß weissen Wein darüber gegossen/ und 12. Stunden lang darüber stehen lassen.

Usus.

Im Frühling und Herbst/ wie auch sonsten/ kan man jederzeit bey dem Mittags- und Abend-Essen den ersten Trunck einen guten Becher voll darvon trincken.

4. Ein Purgier-Säcklein/ für die Haupt-Flüsse/ so in die Augen und in den Halß fallen.

Man nimmt Cardomömlein.
Cubeben/ jedes ½. Quint.
weissen Ingber.
Zittwer/ jedes 1. Quint.
Castenwurtzel/ 1½. Quint.
braune Bethonien.
Augentrost.
Roßmarinblühe/ jedes 1. Hand voll.
Wachholderbeer/ 1. Eß-Löffel voll.
Küchlein von Lerchenschwam/ 3. Qu.
außgelesene Senetblätter/ 2. Loth.

Alles klein geschnitten/ unter einander vermenget/ hernach in ein sauber Säcklein gethan/ darüber in ein sauber Geschirr ein Maaß Wein gegossen/ 24. Stunden lang darüber stehen lassen.

Usus.

Usus.

Von diesem trinckt man / wie bey vorigen geschehen / des Mittags und Abends den ersten Trunck bey dem Essen. Ist Mittags am besten.

5. Ein Purgier-Säcklein / zu dem täglichen Fieber.

Man nimt Leibfarbe gedörrte Rosen.
Tausendgülden-Blumen.
Mertz-Violen / jedes so viel man zwischen drey Fingern halten kan.
Wermuth.
Cardobenedictenkraut / jedes 1. Handvoll.
Wegwartwurtz / 2. Loth.
Süßholtz / 1. Loth.
Engelsüßwurtz / ½. Loth.
Aniß.
Lerchenschwamm.
Fenchel-Saamen / jedes 1. Quint.
gedörrte Citronen- und Pomerantzen-Schalen / jedes 1½. Quint.
Zimmet.
Ingber / jedes 1. Quint.
Diagrydii, 10. Gran.
Rhabarbara der besten / 1. Quint.
Senetblätter auserlesen / 5. Quint.

Alles zerschnitten / in ein Säcklein über Nacht in einem Geschirr / ein Maaß guten alten weissen Wein darüber gegossen.

Usus.

Darvon trinckt man Morgens nüchtern / oder im Anfang der Mahlzeit einen guten Trunck.

Dieser Tranck ist auch gut
1. Zu bösem unverdäulichem Magen.
2. Wie auch zu Verstopffung des Miltz und der Leber.

6. Ein gutes Purgier-Säcklein / für das Grieß.

Man nimmt Bibernellwurtz.
gedörrte Pomerantzen-Schalen.
Hauhechelwurtz / jedes ½. Loth.
Mannstreuwurtz.
Graßwurtz.
Fenchel-Samen / jedes 1. Quint.
Ferner
Roßmarin.
braune Bethonien.
Gundelreben.
Steinreben.
Cardobenedictenkraut / jedes 1. Handvoll.
Rhabarbara / 1. Loth.

Dieses alles gröblicht zerschnitten / in ein Säcklein gethan / 2. Maaß weissen Wein darüber gegossen / einen Tag und Nacht darüber stehen lassen.

Usus.

Darvon bey dem Mittag- und Abend-Essen/ nach Belieben/ getruncken.

7. Ein vortrefflich Purgier-Säcklein/ für einen blöden Magen.

Man nimmt Cardomümlein.
præparirten Coriander.
Benedictenwurtzel.
klein Tausendgüldenkraut-Blümlein.
Cypernwurtzel/ jedes 1. Quint.
Cardobenedicten.
Römischen Wermuth.
Bergpoley.
Katzenrepp/ jedes so viel man mit 2. Fingern fassen kan.
weissen Ingber/ 2. Quint.
Pomerantzen-Schalen/ 3. Quint.
Turbith der besten/ ½. Loth.
Rhabarbara der Weissen/ 1. Loth.

Alles zerschnitten/ und gröblicht in ein Säcklein gethan/ darüber/ 1. Maaß guten alten weissen Wein gegossen/ lässets einen Tag und Nacht darüber stehen.

Usus.

Von diesem Wein trinckt man/ so offt man will/ nach Belieben.

8. Ein Purgier-Säcklein/ vor die jenigen Personen/ so keine andere purgierende Artzney einnehmen können.

Man nimmt Zimmetrinden.
Rhabarbara.
Ingber/ jedes 1. Quint.
Roßmarin.
Melissen/ jedes so viel man mit 3. Fingern fassen kan.
Sennetblätter/ so rein gelesen/ 3. Loth.
Lerchenschwamm des weissen/ 1½. Loth.

Alles klein zerschnitten/ und in ein Säcklein gethan/ darüber ½. Maaß Wein gegossen/ einen Tag und Nacht drüber stehen lassen.

Usus.

Darvon trinckt man Mittags und Abends/ wie zuvor/ und füllets wieder mit anderm Wein auf/ so lang es kräfftig ist.

9. Ein Purgier-Säcklein/ zu Reinigung des Geblüts.

Man nimmt Benedicten- und Angelicawurtzel.
Engelsüßwurtzel.
Wegwartenwurtzel.

præpa-

præparirten Weinſtein.
Jngber.
Zimmet.
Galgant/ jedes 1. Quint.
præpar. Lerchenſchwamm/ 2. Quint.
Mannæ/ 1½. Loth.
Senetblätter/ 5. Quint.
Rhabarbara/ 1. Loth.
Borragen.
Leibfarbe gedörrte Roſen.
Mertz-Violen.
Schlehen-Blühe/ jedes ½. Quint.
Tauſendgüldenkraut mit der Blum.
Wermuth.
klein Miltzkraut.
Roßmarin.
Majoran / jedes ſo viel man zwiſchen 3. Fingern faſſen kan.
Cardobenedicten / ſo viel man zwiſchen 2. Fingern nehmen kan.

Dieſes alles klein zerſchnitten / in ein länglicht Säcklein gethan / darüber ½. Maaß guten alten weiſſen Wein gegoſſen / 24. Stund drüber ſtehen laſſen.

Uſus.

Darvon trinckt man täglich bey der Mahlzeit einen ziemlichen Tiſch-Becher voll. Jſt im Frühling am beſten.

10. Ein köſtlich Purgier-Säcklein/ zu vielen Kranckheiten dienlich.

Man nimmt Bibernellenwurtz.
Engelſüß.
Benedictenwurtz.
Aniß-Saamen.
Fenchel-Saamen.
Mechoaca.
Zimmet.
Jngber.
Pomerantzen-Schalen.
Cappern-Schalen/ jedes 1. Quint.
Ochſenzungen-Blümlein.
Mertz-Violen.
Leibfarbe Roſen/ jedes/ ½. Quint.
Wegwartwurtzel/ ein halb Loth.
Cardobenedictenkraut/ ½. Handvoll.
Tauſendgüldenkraut mit Blumen.
Hirſchzungen.
Pontiſchen Wermuth.
weiſſen Andorn.
ſpitzig Salbey / jedes ſo viel man mit 3. Fingern faſſen kan.
Senetblätter/ 6. Quint.
Rhabarbara / ein halb Loth.

Alles klein zerſchnitten / in ein Säcklein gethan / in ein Geſchirr / darüber 2. Maaß alten weiſſen Wein gegoſſen/ und 24. Stund lang ſtehen laſſen.

Uſus.

Darvon trinckt man Abends und Morgens / ſo offt man will / nach Belieben.

Nota. Dieſer Tranck 1. reinigt die Nieren 2. Jſt gut zur Leber und Miltz/ und kan man ihn das gantze Jahr lang brauchen.

XIV. Unterschiedliche Gurgel-Wasser.

1. Ein gutes Gurgel-Wasser / für die Flüß des Haupts / so das Zahnweh verursachen.

Man nimmt Bertramwurtzel / 1. Loth.
Rosen-Honig / 4. Loth.
Alaun / ½. Loth.
Salbey.
Spitzig Wegerich.
Herbst-Rosen.
Hartrigel mit den Blumen / jedes ½. Handvoll.
Diese Stück in Wein und Wasser ohngefehr ½. Maaß zusammen gesotten.

Usus.

Wann mans brauchen will / so macht man es warm / und schwanckt den Mund damit. Man kans auch eine Zeitlang im Mund halten. Es ziehet den Schleim aus / und stillet den Schmertzen.

2. Ein ander Gurgel-Wasser bey grossem Zahnwehe.

Man nimmt Bertramwurtzel.
Mastix / jedes 1. Quint.
weissen Ingber.
Nägelein / jedes ½. Quint.
Alaun / 1½. Quint.
Wachholder-Beer / 1. Eß-Löffelvoll.
Dieses alles gröblicht zerstossen / hernach dieses Pulvers einen Fingerhutvoll in einen Becher voll weissen Wein gethan / und warm gemacht / und durch ein Tüchlein abgesiegen.

Usus.

Mit diesem spühlet man die hohlen Zähne aus / muß warm gebraucht werden.

Nota. Hierbey ist zu mercken / daß die hohlen Zähne müssen ausgezogen / und durch bequeme Mittel getödtet werden / sonsten kommt der Schmertz wieder.

3. Ein Gurgel-Wasser für die Mundfäule.

Man nimmt Löffelkraut.
Bachbungen / jedes 1. Handvoll.
weissen Senff-Saamen / ½. Loth.

gedörrte

gedörrte Meerrettichwurtzel/ 1. Loth.

Dieses siedet man in einer halben Maaß Wein und halben Maaß Wasser biß auf den dritten Theil ein.

Usus.

Mit diesem schwenckt man den Mund zum öfftern aus.

Nota. Wann man im Winter obige Kräuter nicht frisch haben kan/ so nimt man distillierten Brunnenkreß und Hartriegel-Wasser/ eines so viel als des andern/ durch einander geschüttet/ und den Mund zum öfftern damit ausgespühlet.

Oder:

Man nimmt frische grüne Korn-Saat/ stösset dieselbige/ und zwingt den Safft darvon aus/ mit diesem den Mund gegurgelt/ und das Zahnfleisch offt damit bestrichen.

4. Ein Gurgel-Wasser/ zu einem wundten Hals.

Man nimmt Roßmarin.
Spitzige Salbey.
Egelkraut/ jedes 1. Handvoll.

Siedet alles in süsser Milch.

Usus.

Den Hals zum öfftern damit warm gegurgelt.

5. Ein Gurgel-Wasser/ für die Bräune.

Man nimmt Isopen.
Salbey.
Rauten/ jedes so viel/ als man mit einer geschlossenen Hand halten kan.
weissen Hunds-Koth/ einer Welschen Nuß groß.

Giesset darüber eine Maaß Wasser/ und Essig eine Eyerschaal voll/ lässets ½. Stund lang sieden/ und seyhet es durch ein Tüchlein/ rührt einen Löffelvoll Honig darunter/ nachdeme es gesotten/ so schaumet man es ab.

Usus.

Mit diesem Gurgel-Wasser solle sich der Krancke zum öfftern gurgeln.

Oder:

Man nimmt Braunellen-Wasser.
Salbey-Wasser.
Rauten-Wasser/ jedes 8. Loth.

Darzu thut man Rosen-Wasser.
Maulbeer-Safft/ jedes 2. Loth.

Wein-Essig / 1. Löffelvoll.
Machts warm / und gurgelt sich damit.

6. Ein Gurgel-Wasser für den Schlag.

Man nimmt Roßmarin-Wasser.
gelb Violen-Wasser.
Poley-Wasser.
Lavendel-Wasser / eines so viel als des andern.
Mischet alles durcheinander.

Usus.

Mit diesem Gurgel-Wasser den Mund zum öfftern damit ausgespühlet.

7. Ein ander Gurgel-Wasser / weme die Sprach entfallen vom Schlag.

Man nimmt Pomerantzen-Schalen / 1. Loth.
spitzige Salbey.
Schlüsselblumen.
Roßmarin.
braune Bethonien / jedes 1. Handvoll.
Diese Stücke alle in einer halben Maaß Wein gesotten.

Usus.

Von diesem Gurgel-Wasser / so warm als man es leiden kan / in den Mund genommen / darinn behalten / und damit gegurgelt / je öffter / je besser.

Nota. Man solle auch schwartze Lamm-Woll in Camillen-Oel rösten / selbige zwischen einem leinen Tuch einschlagen / und warm auswendig um den Hals binden. Wanns kalt worden / wieder wärmen / und diß zum öfftern mal thun.

8. Ein Gurgel-Wasser / für die Geschwulst der Mandeln im Hals.

Man nimmt braune Halß-Rosen / 5. Stück.
Feigen / 4. Stück.
Rosinen / 1. Loth.
klein geschnitten Süßholtz / ½. Loth.
Dieses alles in frischer Milch gesotten / hernach durch ein Tüchlein gesiegen / und darzu ein par Löffelvoll Rosen-Safft gethan.

Usus.

Dieses warm in Mund gethan und damit gegurgelt.

9. Ein

9. Ein Gurgel-Waſſer/ wenne das Zäpfflein herab geſuncken iſt.

Man nimmt Brombeern-Laub.
ſpitzige Salbey.
Braunellen.
Alaun/ ein wenig.
Honig/ 1. Löffelvoll.
weiſſen Hundskoth/ einer Caſtanien groß in ein Tüchlein gebunden.

Gieſſet darüber halb Wein und halb Waſſer/ läſſets ſieden.

Uſus.

Damit den Hals zum öfftern warm gegurgelt.

10. Ein Gurgel-Waſſer/ für hitzige Geſchwulſt der Kehlen.

Man nimmt Salbey/ ſo ein wenig gedörrt ſeyn ſolle. Thut darzu weiſſen Hunds-Koth/ 1. Quint. gieſſet gute Milch darüber/ läſſets mit einander etwas auffſieden/ ſeyhet es hernach durch ein Tuch.

Uſus.

Damit gurgelt man den Mund zum öfftern warm/ und nimmt ein ſtück in weiſſen Candelzucker unter die Zungen.

XV. Brechende Artzneyen.

1. Ein Brech-Träncklein / für das viertägliche Fieber.

Man nimmt Haſelwurtz/ vermiſcht mit einer Brühe oder Malvaſier.

Oder:

Man nimmt gepülverte Haſelwurtz/ 1. Quint. oder ſo viel derſelben geſſene Blätter/ vermiſcht mit ſaurem Honig-Syrup/ und ein wenig Malvaſier/ machts zu einem Trüncklein.

Uſus.

Beyde nimmt man lauwarm ein.

2. Ein gemeines Brech-Träncklein.

Man nimmt Baum-Oel/ 2. Loth.
geſotten Gerſten-Waſſer/ 6. Loth.
Rauten-Eſſig/ 2. Loth.

Vermiſchts durch einander.

Uſus.

Usus.

Darvon giebt man dem Patienten lauwarm zu trincken.

3. Ein ander Brech-Tränklein.

Man nimmt Köhl-Kraut / in heiß siedend Wasser eine Weil drüber stehen lassen / thuts wieder heraus / zwingt den Safft durch ein leinen Tüchlein / lässets über Nacht in einem Geschirr stehen / des andern Tags thut man zu 8. Loth dieses Saffts ein wenig gestossenen Kümmel und Saltz.

Usus.

Wann man nun dieses brauchen will / so solle man den Abend zuvor nichts essen / frühe Morgens aber nüchtern nimmt man ein Gläßlein voll von diesem Tränklein / und gehet im Hauß oder Gemach ein paar Stund auf und ab / so wird es bald anfangen zu operiren.

4. Ein Brech-Tränklein / so man etwas Gifftiges gegessen hat.

Man macht eine Lauge von Reb-Aschen / nur mit Brunnen-Wasser / nicht gar zu starck. Darvon nimt man ein halb Trinck-Gläßlein voll / thut darzu

Saltz / 1. Quint.
Essig / 2. Löffelvoll.
Baum-Oel / 3. Löffelvoll.

Alles durch einander vermischt.

Usus.

Man machts laulicht warm / und trinckts.

5. Ein ander gutes und geringes Brech-Träcklein.

Man nimmt die mittelste Rinde von einer grünen Holderwurtz / so viel man mit drey Fingern fassen kan. Giesset darüber ein wenig Wein / zwingt den Safft durch ein leinen Tüchlein.

Usus.

Darvon giebt man dem Patienten zu trincken / nicht zu viel / und nicht zu wenig.

XVI. Allerley Pulver und Trisenteyen.

1. Ein vortreffliches Pulver / für Engbrüstigkeit / Husten und kurtzen Athem.

Man nimmt gedörrte Fuchs-Lungen / 2. Loth.
præparirten Schwefel / 1. Loth.

Alant-

Alantwurtz/ 6. Loth.
Süßholtz.
Candel-Zucker/ jedes 3. Loth.
Penid-Zucker/ 6. Loth.

lles zu reinem Pulver gestossen/ in einer trockenen Schachtel verwahret zum ebrauch.

Usus.

Darvon nimmt man alle Morgen nüchtern einer Bohnen groß/ mit ein enig Rosen-Conserva.

Oder:

In einem Ey/ so in heisser Aschen gebraten. Und dieses solle man täglich ontinuiren.

2. Ein gutes Haupt-Pulver/ für die Flüsse.

Man nimt Cubeben/ 1½. Loth.
Alantwurtz.
Kümmel/ jedes 3. Quint.
guten Hut-Zucker/ 2. Loth.

lles zu Pulver unter einander vermenget.

Usus.

Von diesem nimmt man in der Woche zwey- oder dreymal/ auf gebähten eck-Schnitten in Wein/ und den Wein getruncken.

3. Ein gutes Magen-Pulver.

Man nimmt Römischen Kümmel.
Fenchel-Saamen.
Zittwer.
weissen Ingber.
Nägelein.
Galgant.
Muscat.
Rhabarbara/ jedes 1. Loth.
Senetblätter.
Candelzucker/ jedes 3. Loth.

lles klein gestossen zu Pulver/ unter einander vermenget.

Usus.

Von diesem nimmt man einer Bohnen groß/ zu Morgens auf geröstem rod ein im Wein/ und eine halbe Stunde lang darauf gefastet.

Nota. Wann dieses Pulver/ weden der Rhabarbara/ sehr purgieren möchte/ kan man selbige wol darvon lassen/ oder aber nur über den zweyten oder dritten Tag brauchen.

4. Ein Pulver/ zur Stärckung der Gedächtnüß.

Man nimmt Zucker/ 2. Loth.
Zittwer/ ½. Loth.
Saffran.
Cubeben/ jedes 1. Quint.
Nägelein/ ½. Quint.
Alles klein geſtoſſen/ zu Pulver/ unter einander vermiſchet.

Uſus.

Alle Morgen 1. Quint. darvon eingenommen/ vertreibet den Schwindel und ſtärcket die Gedächtnüß.

5. Ein Pulver für eine heiſerne Stimme.

Man nimmt weiſſe Violwurtz.
Iſopblätter.
Süßholtz.
Pened-Zucker/ jedes ſo viel man will.
Macht es durch einander zu Pulver.

Uſus.

Darvon nimmt man Morgens frühe nüchtern ½. Löffel voll.

6. Ein gutes Pfaffenfutter/ für einen kalten Magen.

Man nimt friſch Süß-Holtz/ klein würfflicht geſchnitten und gedörret.
Calmus.
Galgant.
Dieſe Stücke alle gröblicht zerſchnitten.
rauen Aniß/ 1. Loth.
Fenchel/ 2. Loth.
Cubeben/ ½. Loth.
Cardomümlein/ 1½. Quint.
Coriander/ ſo zuvor in Eſſig geweichet/ ½. Loth.
Nägelein.
Muſcat-Blühe.
Muſcat-Nüſſe.
Ingber/ jedes 1. Quint.
Zimmet/ ½. Loth.
Aniß.
Fenchel.
Coriander.
Cubeben/ jedes überzuckert/ 2. Loth.
Kümmel/ 1. Loth/ auch überzuckert.
Alles unter einander vermiſchet/ und in einer Schachtel verwahret.

Uſus.

Dieſes kan man nach dem Eſſen/ Morgens und Abends/ nach Belieben/ nehmen/ und im Munde fein zerkäuen.

7. Ein

7. Ein Pulver / zur Stärckung des Gesichts.

Man nimmt Fenchel / 2. Loth.
Aniß / ½. Loth.
gelben Senff.
Kümmel.
Coriander / so zuvor über Nacht in Essig geweichet / jedes ½. Qu.
Zimmet / 1. Quint.
Galgant.
Nägelein.
Muscat-Nuß.
Ingber.
Cubeben.
Cordamümlein.
Calmus / jedes ½. Quint.
Augentrost mit den Blümlein.
Baldrian-Wurtzel / jedes 1. Loth.
Edle Salbey.
Roßmarin.
Gemsenwurtzel / jedes ½. Quint.

Diese Stücke alle klein zerstossen / darunter auch gestossenen Zucker / nach Belieben / gethan / und in einer Schachtel verwahret.

Usus.

Von diesem Pulver alle Abend / ehe man schlaffen gehet / eine gute Messer-Spitze voll genommen.

8. Ein bewährtes Pulver / für die rothe Ruhr.

Man macht ein lang Stück Stahl glühend / hält daran einen rohen Schwefel / wie man in den Krämen feil hat / so wird der Stahl anfangen zu flieſſen. Diesen läſſet man in eine untergesetzte Schüssel durch rothen Wein fallen / hernach darvon abgestiegen / trocknen lassen / und zu einem schwartzen Pulver zerstossen.

Usus.

Darvon giebet man dem Patienten den dritten Theil eines Quintleins / mit ein wenig rothen Wein oder Quitten-Safft vermischet / ein.

Nota. Etliche machen anfänglich den Stahl glüend / löschen selbigen in ungesaltzenem Speck / oder Schweinen-Schmaltz / zum andern oder dritten mal ab / procediren damit alsdann ferner / wie oben gemeldet.

9. Ein Pulver / für das Grieß.

Man nimmt güldenen Widerthon.
Pfriemen-Saamen.
Mespelkern.
gedörrte Eycheln.
Eyerschalen.
Krebszungen / eines so viel / als des andern.

Stösset alles zu reinem Pulver.

Uſus.

Hiervon giebet man alle Morgen dem Krancken eine halbe Nuß-Schale voll / mit ein wenig warmer Brühe / oder ein paar Löffel voll Wein zu trincken ein.

10. Ein gutes Pulver für die Waſſerſucht.

Man nimmt rothen Beyfuß. Bohnenſtroh.
Wermuth. Pfriemen / eines ſo viel / als des andern / ziemlich viel.
Wachholder-Stauden.

Brennet es auf einem ſaubern Heerd zu Aſchen / rädet es durch ein enges Sieblein / alſo / daß keine Kohlen darinnen bleiben.

Von dieſer Aſche nimmt man eine Handvoll / thut ſie in ein Säcklein / gieſſet darüber ſchlechten weiſſen Wein / läſſet ſie einen Tag und Nacht darüber ſtehen.

Uſus.

Hiervon ſolle der Patient ſtätig trincken / ſo gehet das Waſſer durch den Urin fort.

11. Ein geringes Pulver für den Schwindel.

Man nimmt Muſcat-Blühe / ½. Loth.
Cubeben / ſo friſch ſeyn ſollen / 2. Loth.
Hut-Zucker / des feinen / 5. Loth.

Stöſſet alles zu Pulver / verwahret es in einer trockenen Schachtel.

Uſus.

Von dieſem Pulver nimmt man Morgens und Abends eine Meſſerſpitze voll / und hält die Naſe eine Weile zu / damit der Geruch darvon deſto beſſer in den Kopff ſteigen könne. Auch / ſo man will / kan man einen Löffel voll Poley- oder Majoran-Waſſer darauf trincken.

12. Ein Pulver für die Gelbſucht.

Man nimmt gedörrten Gänßdreck.
Saffran / das dritte Theil eines Quintleins.

Hieraus macht man ein zartes Pulver.

Uſus.

Dem Patienten giebet man von dieſem Pulver drey Morgen nach einander eine halbe Nußſchal voll / und läſſet denſelbigen aus einem gelben Wachs-Becher trincken.

13. Ein

13. Ein bewährtes Pulver für allerley Gifft.

Man nimmt Baldrian-Wurtzel/ 4½. Quint.
Schwalbenwurtz/ 2. Loth / oder
Engelsüß / 3. Loth.
Meiſterwurtz / oder
Heil. Geiſtwurtz / und
Eybiſchwurtz/ jedes 4. Loth.
Brenn-Neſſelwurtz/ 2. Loth.
Angelicawurtz/ 8. Loth.
Die Schalen / oder Rinden / von Kälberhalßwurtz/ 3. Loth.
Einbeer / 12. Stücke.
Einbeerblätter/ 30. Stücke.

Die Wurtzeln und Kräuter ſollen alle im 30. gegraben und geſammlet werden.

Dieſes thut man alles in einen neuen verglaſten Hafen. Gieſſet darüber guten Wein-Eſſig/ alſo/ daß derſelbigr 3. oder 4. Queer-Finger darüber gehe. Verkleibet den Hafen wol/ und läſſet es 1. Stunde lang ſieden. Seyhet hernach dem Eſſig darvon ab/ und dörret die Wurtzel in einer Stube / die nicht zu warm/ auf einem Sieb/ ſtöſſet es hernach zu reinem Pulver.

Uſus.

Wann man vermeinet/ daß man Gifft bekommen/ ſo ſolle man von dieſem Pulver/ ½. Quintlein einnehmen/ ſo man aber gewiß weiß / daß man Gifft bekommen/ ſo muß man 1. Quintlein nehmen.

Wann man es trocken nehmen kan / ſo iſt es ſehr gut / und ſolle man einen Becher Wein darauf trincken.

So man es aber nicht trocken nehmen könte/ ſo ſolle man ſolches in einem guten Trunck Bier oder Wein einnehmen.

14. Ein Pulver für das Rothlauff.

Man nimmt Tormentillwurtzel / und
Agley-Saamen.
Macht alles zu einem Pulver / und verwahret es in einer trockenen Schachtel.

Uſus.

Von dieſem giebet man dem Patienten ½. Quint. in Saurampffer- oder Erdrauch-Waſſer ein / und läſſet ihn darauf ſchwitzen.

15. Ein gutes Pulver für die Peſt.

Man nimmt von Eppich die grünen Beere oder Körner / macht ſie über einem Kohlfeuer in einem eiſernen Löffel dürr / ſtöſſet ſelbige hernach zu Pulver/ und verwahret es zum Gebrauch.

Uſus.

Von dieſem Pulver giebet man / mit Wein oder Eſſig vermiſchet/
Einem Mann 2. Goldgülden ſchwer.

Einer Weibes-Person/ 1. Quint.
Einem Kind/ ½. Goldgülden schwer.
Hernach in das Bett gelegt/ warm zugedeckt; So bekommt man einen starcken Schweiß.

16. Ein Pulver für das Fieber.

Man nimmt langen Pfeffer. Ingber/ jedes 1. Quint.
Calmus. rothen Balsam/ 12. Quint.
Paradißkörner.
Man stösset jedes allein/ menget es hernach durch einander / und verwahret es.

Usus.

Wann den Krancken das Fieber anstösset/ so giebet man von obigem Pulver 2. Hasel-Nüsse groß in ein wenig sauren Wein-Essig/ 3. Morgen nach einander/ und lässet ihn 2. Stunden lang darauf fasten.

Nota. Einem Kind soll man nur einer Bohnen groß geben.

17. Ein Pulver für die Würme.

Man nimmt außg schälten Citronen-Saamen.
Wurm-Saamen.
Purtzel-Saamen/ jedes 1. Scrupel.
gebrannt Hirsch-Horn/ 1. Quint.
Diptam.
Rhabarbara/ jedes ½. Quint.
Alles zu reinem Pulver/ und unter einander vermischet.

Usus.

Darvon giebet man einem vier-jährigen Kind ½. Quintlein/ mit Violen-Safft vermischet/ Morgens frühe nüchtern/ lässet es etliche Stunden lang darauf fasten.

18. Ein Pulver für das Abnehmen.

Man sammlet im Mayen Fünffingerkraut.
Gundelreben/ eines so viel/ als des andern.
Alles gedörrt/ absonderlich abgewogen/ hernach unter einander vermischet/ zuvor gepülvert.
Thut ferner darzu so viel Majoran/ so viel/ als beyde Kräuter gewesen/ auch gedörrt und gepülvert/ und unter die vorige gemenget/ hernach verwahret.

Usus.

Hiervon giebet man einem alten Menschen 9. Tage nach einander / jedes Tages zweymal so viel / als man zwischen 3. Fingern fassen kan/ Abends und Morgens mit Agley-Wasser/ oder Quitten-Safft ein. Nota.

Nota. Für ein Kind nimmt man nur halb so viel.

19. Ein Pulver für stätiges Haupt-Wehe

Man nimmt Wachholderbeer.
Welsche Nüsse.
Gall-Aepffel.
Schwefel.
weissen Weyrauch.
Mastix/ eines so viel/ als des andern.

Stösset jedes besonder/ macht es zu Pulver/ unter einander vermischet.

Usus.

Von diesem Pulver nimmt man eine halbe Nuß-Schale voll/ thut so viel Stärck-Meel darzu/ macht es mit Eyerweiß zu einem Sälblein/ auf zwey kleine Papierlein gestrichen/ und auf beyde Schläffe geleget/ des Abends/ hernach Morgens mit warmen Wein/ oder Speichel auffgeweichet/ und wieder frisches auffgestrichen/ und übergeleget/ und darmit continuiret/ biß die Schmertzen nachgelassen.

20. Ein Pulver für die schwere Noth/ das Marggrafen-Pulver genannt.

Man nimmt 30. Blätlein fein geschlagen Gold.
præparirte Perlein.
rothe und weisse Corallen.
weissen Agtstein.
Hirsch-Horn.
Helffenbein/ jedes ½. Loth.
Peonien-Saamen/ so geschälet seyn solle/ 1. Loth.
Peonien-Wurtzel gedörrt/ 2. Loth.
Eychen-Mispel.
Helffenbein/ so geschabet.
Elend-Klauen/ jedes ½. Loth.

Alles zu reinem Pulver gestossen/ unter einander vermischet/ hernach in einer trockenen Schachtel/ so mit Papier gefüttert/ verwahret.

Usus.

Dem Patienten giebet man darvon ½. Quint. schwer/ mit schwartz Kirschen-Wasser/ oder braun Bethonien-Wasser vermischet/ ein/ alle Wochen zum wenigsten einmal/ und lässet ihn 24. Stunden lang darauf fasten.

II. Von unterschiedlichen Trisencyen.

1. Ein gutes Magen-Trisency.

Man nimmt Ingber/ ½. Loth.
Zimmet/ 1. Loth.

Lor-

Lorbeeren/ 10. Stück.
Cardemümlein.
Galgant.
Nägelein.
Muſcat-Blühe/ jedes 1. Quintlein.

Alles klein geſtoſſen/ und unter einander vermiſchet/ darzu zweymal ſo viel Hut-Zucker/ und in einer Schachtel verwahret.

Uſus.

Morgens frühe nüchtern nimmt man von dieſem eine halbe Nuß-Schalvoll/ auf gebähteten Weck-Schnitten in Wein geweichet ein.

2. Ein andere Triſeney bey dem Eſſen.

Man nimmt Cubeben.
Muſcat-Blühe/ jedes 1. Quint.
Nägelein/ 2. Quint.
Zimmet/ 1. Loth.

Stöſſet alles gantz klein/ mit ½. Pfund geſtoſſenen weiſſen Hut-Zucker unter einander vermenget.

Uſus.

Von dieſem nimmt man einen guten Löffelvoll/ in einer Schüſſel auf den Tiſch mit Wein vermenget/ und darinn das Brod/ oder andere Speiſen/ vermenget / wann man iſſet.

3. Eine köſtliche Krafft-Triſeney.

Man nimmt Citronen-Schalen/ ½. Loth.
præparirten Coriander/ 1. Loth.
Kümmel.
Fenchel.
Süßholtz/ geſchabet oder geſchnitten/ jedes 2. Loth.
guten Zimmet/ 1½ Loth.
Cubeben/ 1. Quint.
Galgant.
Nägelein/ jedes 2. Quint.
Muſcat-Blühe.
Muſcat-Nuß/ 3. Quint.
Calmus/ 4. Quint.
weiſſen Ingber/ 5. Quint.
Ferner/ ſo man will/ von guten Bieſem/ 4. Gran.
Ambræ Gryſeæ, 6. Gran.

Jedes beſonder zu einem Pulver/ hernach unter einander vermenget/ und/ ſo viel/ als obige Stücke mit einander wiegen/ weiſſen Candel-Zucker darzu gethan.

Uſus.

Darvon Morgens nüchtern/ auf geröſten und in Wein eingeweichten Wecken-Schnitten eingenommen.

4. E

4. Ein Laxier-Triseney für das Magen-Fieber.

Man nimmt Ingber. frische Sennetblätter / 1. Loth.
Zimmet. weissen Hutzucker / 2. Loth.
Nägelein / jedes 1. Quint.

Alles unter einander gestossen zu einem Pulver / und zum Gebrauch verwahrt.

Usus.

Darvon giebt man dem Patienten alle Morgen nüchtern / auf einem gebähten Weckschnitten in Wein eingedaucht / 1. Löffelvoll / lässet ihn 2. Stund lang darauf fasten.

5. Ein vortrefflich Triseney / für schwangere Weiber / so Schrecken eingenommen haben / oder zur Stärckung der Frucht.

Man nimt von einem Hirschereutz. Nägelein.
Fenchel-Saamen. Galgant.
Muscat-Nuß. Ingber / jedes ½. Loth.

Alles klein unter einander gestossen und vermengt / darzu so viel Zucker als dieses wiegt / hernach in eine Schachtel verwahret.

Usus.

Hiervon solle die Frau Morgens nüchtern ein klein Löffelvoll / auf gebähten Brodschnitten in Malvasier / oder sonsten in gutem weissen Wein geweicht / essen / und eine Stund darauf fasten.

Nota. Die Frau mag solches auch / nach Belieben / in einer Suppe / oder anderer guten Brühe einnehmen.

XVII. Etliche Magisteria.

Dieses seynd durch die Apothecker-Kunst / sonderbare köstliche Artzneyen / so im Fall der Noth / wann dieselbige recht præpariret seynd / grosse Krafft haben / und dem Menschen in vielerley Fällen und Zuständen / nechst Göttlicher Hülffe / wiederum zu recht helffen.

Wie man aber solche auf vielerley Weise zurichten könne und solle / wollen wir jetzo auf eine Seite setzen / und / zu Verhütung fernerer Weitläufftigkeit / nur kürtzlich nachfolgende Stücke / so in unserer Haus-Apotheck nicht wol können ausgelassen werden / kürtzlich anzeigen / worzu dieselbige dienlich / und wie sie sollen appliciret werden.

Ein Magisterium.

1. Von Perlen.

1. Dieses dienet zu schweren Kranckheiten.
2. Widerstehet dem Fieber.
3. Ist für die schwere Sucht.
4. Benimmt den Schwindel.
5. Stillet die Ohnmachten.
6. Verhindert das Hertzzittern.
7. Stärckt das Hertz / und
8. Die schwache Frucht in Mutterleib.

Usus.

Hiervon nimmt man ein halb Scrupel oder 7. Gran in Melissen- oder Borragen-Wasser ein.

2. Von rothen Corallen.

1. Dieses dienet in der rothen Ruhr / und
2. Durchlauff.
3. Stillet das hefftige Bluten der Wunden und Nasen.
4. Stärckt das Haupt /
5. Hertz und
6. Magen.
7. Ist eine gute Hülff in den Gichten und schweren Noth.
8. Stillet die Ohnmachten.
9. Verstopfft die Gülden-Ader.
10. Wehret den Mißgeburthen.

Usus.

Darvon giebt man dem Patienten von 10. biß 12. Gran in Rosen-Wasser.

3. Von Krebs-Augen und 4. Kaulpersteinen.

Diese beyde haben nachfolgende Wirckungen:

1. Treiben den verstopfften Urin.
2. Seynd gut wider den Nieren- und
3. Blasenstein.
4. Lindern das Seitenstechen.

Usus.

Usus.

Darvon nimmt man/ im Fall der Noth/ ein halb Scrupel in Steinbrech- oder im Seitenstechen in Cardobenedicten-Wasser ein.

XVIII. Von Conserven-Zucker.

Wir haben oben in der Class. XXX. vom Confect und Zuckerwerck/ fol. 787. biß 793. Anweisung gethan/ wie die Haus-Mutter unterschiedliche Conserven zurichten könne;

Wie man aber selbige zur Artzney und in unterschiedlichen Kranckheiten oder Zufällen brauchen könne/ hieher verspahren wollen. Setzen also zum Uberfluß nachfolgende wenige:

1. Eine gute Conserve, zu blödem Haupt.

Man nimmt Citronen-Safft und
Majoran-Zucker/ jedes 3. Loth.
Roßmarin-Zucker/ 5. Loth.
Diamoschi dulcis.
Lætitiæ Galeni, jedes ein halb Quint.
des besten Vitriol-Oel/ 3. Tröpfflein.
Dieses alles macht man zu einer Latwerge/ und verwahrts.

Usus.

Darvon isset man Abends und Morgens einer Haselnuß groß/ und trinckt bißweilen 1. Löffelvoll-oder Majoran-Wasser darzu.

2. Eine gute Conserve, für die Würm.

Man nimmt Pfirsing-Blühe/ ein halb Pfund/ stösset selbige gantz klein in einem Mörsner/ thut darzu anderthalb Pfund weissen Canarizucker/ und verwahrts in einem Zucker-Glaß.

Usus.

Von dieser Conserva giebt man alten und jungen Leuten Morgens und Abends einer Welschen Nuß groß/ darvon sterben die Würm/ und machen einen gelinden Stulgang.

3. Eine gute Conserve, für die Schwindsucht.

Man nimmt weissen Zucker/ 2. Pfund.
Giesset darüber ein wenig Rosen-Wasser/ lässets zu rechter Dicke sieden/ thut darzu rothe und Leibfarbe Rosen/ ¼. Pfund.

Diese hackt man klein/und vermischt es wol über dem Feuer/thuts hernach in ein Glaß/ wol verbunden/ etliche Tage an die Sonne gesetzt.

Dieses ist auch dienlich für einen bösen Hals.

Usus.

Darvon nimmt man alle Morgen nüchtern einer Welschen Nuß groß.

4. Eine gute Conserve, für stinckenden Athem/ so von verderbtem faulen Magen herkommet.

Man nimt von den harten Winterbirn/ die sich fein roth und weich sieden lassen/ schälet dieselbige/ und zerschneidet sie in 4. Stück/ thuts in einen Hafen/ schüttet darüber halb Wein und halb Wasser. Nachdeme sie nun genug weich gesotten/ so treibt mans durch einen Kuchen-Seiher mit einem Koch-Löffel/ gleichwie man mit den Quitten pflegt umzugehen.

Von diesen durchgetriebenen Birn nimmt man 2. oder 3. Pfund/ thut darzu weissen Hutzucker/ 4. Pfund/ schüttet darüber

Rosen-Wasser/ 1. Becherlein voll.

Rühret alles wol durch einander/ und lässets über einen Kohlfeuer zur rechten Dicke einsieden/ thut ferner nachfolgende Stücke darzu:

Pomerantzen- und Citronen-Schalen.
Cubeben/ jedes 1. Quint.
Zimmet und Ingber/ jedes ein halb Loth.
Nägelein/ 1. Loth.
Muscat-Nuß/ 3. Stück.
Ferner/ so man will/ von gutem Bisam/ 4. Gran.

Dieses alles zu vorigem über dem Feuer durch einander gerühret/ und zu einer Conserve gemacht/ hernach ausgeschüttet/ in Schachteln oder Zucker-Gläsern verwahret zum Gebrauch.

Usus.

Von dieser Conserve nimmt man alle Morgen einer Welschen Nuß groß in den Mund/ lässets gemählich darinn zergehen. Man solle aber zuvor den Mund mit Rosen- oder Salbey-Wasser ausspühlen.

Nota. Dieses verhütet/ daß die Speise im Magen nicht verfaulet/ und stopffet nicht so sehr als die Quitten-Latwerg/ machet einen lieblichen Athem.

5. Eine Weiber-Conserve, wann sie ihre Zeit zuviel haben.

Man nimmt præparirten Blutstein.

gestossene

gestossene Perlenmutter.
rothe Corallen/ jedes 1. Quint.
rothe Rosen.
gedörrte Granatäpffel-Blühe.
Nessel-Saamen/ so 24. Stund in Essig geweicht/ und trocken worden/ jedes ein halb Quint.

Dieses alles klein zerstossen/ hernach vermischt mit
alten Rosen-Zucker/ 6. Loth.
Vitriol-Oel/ 4. Tropffen.

Verwahrts in einem Zucker-Glaß zum Gebrauch.

Usus.

Darvon solle die Frau Morgens und Abends einer Welschen Nuß groß essen/ und allezeit ein wenig roth Eychenlaub Wasser darauf trincken.

XIX. Von unterschiedlichen Confect-Täfelein.

Hievon hat die Hausmutter zu wissen/ daß wir oben in der Classf. XXX. fol. 793. von neunerley Sorten allerhand guten Zältlein/ zum Confeet gehörig/ Anweisung gethan. Damit aber auch in diesem Stück in unserer Haus-Apotheck nichts ermangeln möge/ so wollen wir zum Uberfluß noch etliche wenige/ so zur Artzney dienlich/ kürtzlich nachfolgender Gestalt beysetzen.

1. Gute Confect-Zeltlein/ zu Stärckung des Haupts.

Man nimmt Galgant.
Muscat-Blühe.
Ingber.
Nägelein/ jedes 1. Quint.
Zimmet/ ein halb Loth.
Cubeben/ ein halb Quint.

Diese Stücke alle stösset man klein durch einander. Nimmt hernach
Zucker/ 1. Pfund.

Thuts in eine Mössinge Pfannen/ schüttet darüber Majoran-Wasser/ setzets über das Feuer lässets genugsam sieden/ rühret alsdann obige Species darein/ thut darzu 4. Tropffen Roßmarin-Oel/ giessets aus/ macht Zeltlein darvon/ lässets trocknen/ und verwahrets.

Usus.

Darvon nimmt man Morgens und Abends/ nach Belieben/ 1. oder 2. lässets gemächlich im Munde zergehen.

2. Zeltlein/ für den Schwindel.

Man nimmt vier nachfolgende Stück/ so alle mit Zucker überzogen seyn sollen:

Aniß.
Kümmel.
Coriander.
Fenchel/ eines ſo viel als des andern.
Vermiſcht alles durch einander.

Uſus.

Darvon nimt man alle Morgen nüchtern ein klein Eß-Löffelvoll/ trinck darauf eine Nußſchal voll des rechten unverfälſchten Wein-Brandenwein und zerkäuet alsdann 4. oder 5. Cubeben im Mund/ und eine Weile darin behalten/ ſo ziehet es den Schleim aus/ ſo neben den Cubeben auszuſpeyen iſt.

3. Zeltlein/ für die Schwindſüchtige.

Man nimmt friſche ſüſſe Mandelkern/ 2. Loth.
grüne ausgeſchälte Piſtatien/ 3. Loth.
auserleſen Pinen-Nüßlein/ 4. Loth.
Dieſes alles klein zerſchnitten. Thut darzu
præparirte Perlein/ 1. Quint.
fein geſchlagen Gold/ 12. Blätlein.
Zerläſſet hernach 1. Pfund Canari-Zucker in Roſen- und ein wenig Zimmet-Waſſer/ rührt obige Species darunter/ macht Zeltlein/ nach Belieben/ daraus/ verwahrts in einer trocknen Schachtel.

Uſus.

Von dieſen nimmt man/ ſo offt man will/ etliche nach einander/ läſſets gemächlich im Munde zergehen.

4. Confect-Zeltlein/ zu Stärckung der Natur.

Man nimmt der friſchen Pinen-Nüßlein/ ſäubert und ſchälet dieſelbige/ 8. Loth. Zerläſſet hernach 1. Pfund Zucker/ des beſten/ in Roſen- und Zimmet-Waſſer/ biß daß er faſt ſpinnet/ wie wir oben bey der Läuterung des Zuckers Anweiſung gethan haben. Nimts vom Feuer/ und rührt es ſtätig mit einer Spatel/ thut allgemach obige Pinen-Nüßlein darein/ ſetzets wieder übers Feuer/ kochts zur rechten Dicke ein/ biß der Zucker anfängt hart zu werden. Formieret daraus alsdann Zeltlein oder Wecklein/ nach Belieben/ läſſets trocknen/ und verwahrts zum Gebrauch.

Uſus.

Hiervon nimt man Morgens nüchtern/ und Abends vor dem Schlaffengehen/ ſo viel man beliebt/ trinckt darauf ein wenig Malvaſier/ oder guten alten Wein.

5. Con-

5. Confect-Zeltlein für den Husten.

Man nimmt gestossen Süßholtz/ 1. Loth.
Fœnum Græcum, oder Griechisch Heu/ ein halb Loth.
Penit-Zucker/ nach Belieben.

Macht darnach einen Taig von Tragant/ so in Zimmet- oder Isop-Wasser zergangen/ von diesem nimt man einer Welschen Nuß groß/ stösset alles in einem Mörsel zu einem schönen zarten Taig/ thut etliche Tröpfflein 3. oder 4. Aniß-Oel darzu/ formiert daraus Zeltlein/ lässets trocknen.

Usus.

Von diesem nimmt man/ so offt man will/ ein paar in den Mund/ lässets ergehen/ und langsam zerschmeltzen.

6 Krafft-Zeltlein.

Man nimmt Citronen-Rinden.
Nägelein/ jedes ein halb Quint.
Paradißholtz.
Muscat-Blühe/ jedes 1. Quint.

erschneidet die Muscat-Blühe und Citronen-Rinden klein/ die übrige Stück össet man zu Pulver/ thut darzu zerlassenen Zucker in Rosen-Wasser/ 8. Loth/ it 3. Tröpfflein distillierten Zimmet-Oel/ macht Zeltlein daraus.

Usus.

Von diesem nimmt man/ so offt man Krafft vonnöthen hat/ in den Mund/ nd lässets darinn zergehen.

7. Gute Zeltlein/ zur Stärckung des Magens.

Man nimmt Muscat-Blühe/ ein ½. Quint.
Zimmet/ 1. Quint.
weissen Ingber 1½. Quint.
grüne Pistatien/ 1. Loth.
frische Pinen-Nüßlein/ anderthalb Loth.
eingemachte und wieder gedörrte trockene Citronen-Schalen/ anderthalb Loth.
ausgeschälte Mandeln/ 2. Loth.

ie Mandeln/ Pinen und Pistatien/ wann sie geschälet/ legt man sie ein paar tund in Rosen-Wasser/ lässets hernach wieder trocknen; alsdann länglicht nd klein zerschnitten.

Nimt hernach Canari-Zucker/ anderthalb Pfund/ zerstösset selbige in Ro-n-Wasser/ lässets genugsam einsieden/ vermischt obige Species darunter/ und

thut

thut darzu ein paar Löffelvoll rohen Citronen-Safft / und formieret Zeltlein daraus nach Belieben / lässets / trocknen / und verwahrts.

Usus.

Dieses kan man zu den Speisen / nach dem Essen / anstatt des Confects / und zwischen dem Essen nehmen / nach Belieben.

8. Gute Magen-Zeltlein / wie man sonsten die Morsellen macht.

Man nimmt Ingber / ½. Loth.
Muscat-Blühe.
Nägelein / jedes ½. Quint.

Zerlässet guten weissen Hutzucker / 1. Pfund / in ein halbe Echtmaaß Rosen-Wasser so lang sieden lassen / biß daß der Zucker spint; thut hernach obige Species darein / wann sie gröblicht zerschnitten / und unter einander vermischt seyn / formiert daraus Täfelein / nach der Länge zerschnitten / und zum Gebrauch verwahret.

Usus.

Darvon nimmt man Morgens und Abends nach Belieben.

9. Purgier-Zeltlein von Ingber.

Man nimmt gestossenen Ingber / ½. Loth / so rein gestossen seyn solle.
Nägelein.
Zimmet-Rinden.
præparirt Diagrydium, jedes 1. Quint.
Galgant.
Muscat-Nuß / jedes ½. Quint.
Turbith / ½. Quint.

Hernach zerlässet man 6. Loth Zucker in Fenchel-Wasser / lässets wol sieden / mischet alsdann vorige Species darunter / macht Zeltlein daraus / lässets trocknen / und verwahrts.

Usus.

Darvon giebt man dem jenigen / so purgieren will / auf einmal ½. Loth / je nachdeme sie operiren / man mag alsdann mehr oder weniger nehmen.

10. Laxier-Morsellen.

Man nimmt Muscat-Nuß.
Muscat-Blühe.
Zimmet-Rinde.
Fenchel- und
Aniß-Saamen
Rhapontic / jedes 1. Quint.

Engel-

Engelſüß-	Rhabarbara.
Süßholtz.	Mannæ/ jedes ½. Loth.
Senetblätter/ jedes	Spicæ Indicæ, 2. Scrupel.
1½. Quint.	Diagryd, ½. Quint.

Die Muſcat und Zimmet-Rinden muß man klein zerſchneiden / und nicht ſtoſſen.

Die Mannam aber mit Fenchel- und Endivien-Waſſer feuchten.

Hernach nimmt man zweymal ſo viel Zucker/ als obige Stücke mit einander gewogen. Läutert den Zucker. Wann er genug geſotten/ ſo rühret man obige Stücke darein/ und läſſet es mit einander einſieden. Außgenommen das Rhabarbara und Diagryd. Dieſes thut man erſt darein/ wann man es vom Feuer hebet / und kalt werden will / macht alsdann Morſellen daraus.

Uſus.

Darvon nimmt man Morgens nüchtern 1. Loth/ und faſtet ein paar Stunden darauf.

Manus-Chriſti-Täfelein zu machen.

Man nimmt weiſſen Hut-Zucker / 1. Pfund.
Roſen-Waſſer / ½. Pfund.

Miſchet es durch einander / kocht es ſo lang / biß daß das Roſen-Waſſer alles einſiedet / hernach gieſſet man ſolches auf ein Blech / oder Marmorſtein/ ſo zuvor mit Stärck-Meel beſprenget.

Oder:

Man leget es auf ein Kupffer-Blech/ wann es trocken/ hebet man ſolches in wenig über das Kohl-Feuer/ ſo gehen die Zeltlein ab.

12. Gemeine Magen-Morſellen.

Man nimmt Jngber / ½. Loth.
Muſcat-Blühe.
Nägelein/ jedes 1. Quint.

Zerſchneidet alles/ jedoch nicht gar zu klein; Nimmt hernach weiſſen Hut-Zucker/ gieſſet darüber ½. Echtmaaß Roſen-Waſſer.

Läſſet es wol ſieden / biß daß der Zucker ſpinnt / rühret obige Sachen darein/ und macht Morſellen/ nach Belieben / daraus.

Uſus.

Dieſe Morſellen mag man zum Confect / oder ſonſten / wer einen blöden Magen hat / nach Belieben eſſen.

13. Kümmel-Zucker-Gebackens.

Man nimmt das Weisse von einem Ey/den Vogel thut man darvon/stösset darunter so viel weissen Hut-Zucker/biß daß ein steiffer Taig daraus wird. Des Zuckers kan man ein halbes oder drey Viertel-Pfund zum höchsten nehmen/streuet unterdessen gantzen sauber belesenen Kümmel darein; Zerschneidet hernach den Taig in 3. oder 4. Stücke/und leget ihn auf Oblaten/bäckt ihn in einer Pasteten-Pfannen/so gehet er ein paar Finger hoch auf/und ist gantz lieblich und gut/insonderheit zum Trunck.

14. Marcipan-Wecklein.

Man nimmt Zucker/2. Loth. Stösset selbigen zu reinem Meel/nimmt hernach süsse geschälte Mandeln/1. Pfund. Leget selbige über Nacht in distillirt Zimmet- und Rosen-Wasser/mischet alsdann obigen Zucker darunter/und macht daraus einen Taig/formiret alsdann kleine Wecklein daraus/leget sie auf Oblaten/und bäckt sie in einem Ofen oder Pfanne.

Nota. So man sie gar gut haben will/so thut man von obigen Manus-Christi-Täfelein darunter.

15. Wie man die Pomerantzen-Schalen überzuckern solle.

Man nimmt Pomerantzen- oder Citronen-Schalen/so viel man will/leget selbige acht Tage lang in frisches Brunnen-Wasser/man muß täglich frisch Wasser nehmen/und voriges abgiessen/zuletzt setzet man solches über ein Kohlfeuer/lässet es eine Weile sieden/nimmt es alsdann vom Feuer/lässet es kalt werden/und schneidet das Weisse von der Rinden/die äussere gelbe Rinden aber schneidet man den langen Weg dünn und klein/leget es einen Tag und Nacht in zerlassenen Zucker/lässet es ein wenig kochen/nimmt es aus/und lässet es trocken werden.

Nach diesem nimmt man die Pomerantzen-Schalen/thut selbige in einen flachen Confect-Kessel/giesset allgemach recht gesottenen Zucker also heiß mit dem Confect-Löffel darüber/und lässet unterdessen jemand anders den Confect-Kessel/so über dem Oefelein aufgehänget seyn solle/hin- und her wannen/damit also die Rinden allenthalben vom Zucker überzogen und begossen werden. Es solle aber der Zucker wol gesotten werden/also/daß er sich gleich auf der Rind candiren möge. Es muß aber das Becken über dem Oefelein solcher Gestalt nicht zu weit/noch zu nahe über der Glut gehänget werden/also/daß der Zucker desto eher trocken werden möge.

Will man diese Rinden rauh und nicht glatt haben/so solle man ein

Con-

onfect-Löffelein/ mit einem kleinen engen Löchlein/ nehmen/ und ſelbigen mit olgeſottenem Zucker füllen/ hernach hoch von oben herab auf die Schalen llen laſſen/ und den Confect-Keſſel ſtätig hin- und her bewegen.

Nota. Auf dieſe Weiſe macht man auch Mandeln / Nägelein / Zimmet/ Coriander/ Fenchel/ Aniß / und dergleichen.

Will man dieſen Confect färben.

1. So nimmt man zu einer **rothen Farbe**/ klein geraſpelt Priſilien/ oder then Sandel/ 2. Loth.

Thut darzu Alaun/ ½. Quint/ bindet es in ein leinenes Säcklein/ hängets 12. Loth Waſſer 8. Tage lang / ſetzet es hernach über das Feuer / läſſes es ol erwarmen / mit dieſem Waſſer ſiedet man den Zucker.

2. **Zu blauer Farbe** nimmt man Indich und Gummi-Tragant / jedes 1. Loth.

hut darzu rothen Wein / 1. Echtmaaß.

Stöſſet den Indich und Gummi zu Pulver / thut es in ein leinenes äcklein/ hänget es ſechs Tage lang in Wein/ wärmet es über dem Feuer/ und cht damit den Zucker.

3. **Zu gelbem Zucker** nimt man Saffran/ 1. Quint/ weniger oder mehr/ nachdem man viel Zucker machen will/ leget es einen Tag und Nacht lang in ſch Brunnen-Waſſer/ wärmet es über dem Feuer/ und zwinget es durch ein üchlein. Mit dieſem gelben Waſſer kocht man den Zucker.

4. **Zu grünem Zucker** nimt man Safft von Korn-Saat/ oder Safft- um von den Creutz-Beeren/ procediret darmit/ wie bey den vorigen.

XX. Von Latwergen.

Wiewol wir oben in der XXX. Claß / fol. 816. zwantzigerley Latwergen gewieſen haben/ ſo wollen wir/ zum Uberfluß/ noch etliche in unſerer Hauß- otheck verordnen / damit man / im Fall der Noth / auch zur Artzney dergleien haben möge.

1. Eine gute Latwerge / für Engigkeit der Bruſt

Man nimmt im Mertz/ oder Aprill/ wie dann auch zur Herbſt-Zeit / der inen Roſen/ Huffwurtzel/ ſo viel man will ſäubert ſie wol/ und ſchneidet ſie ntzklein/ kocht ſie in friſchem Brunnen-Waſſer 3. Stunden lang. Hernach ann das Waſſer ziemlich eingeſotten / ſo füllet man ſolches mit warmen Waſſer wieder auf / ſiedet es ſo lang/ biß daß ſie weich werden/ hernach ſeyt man die Brühe darvon ab / behält ſolche in einem ſaubern Geſchirr / die

Wurtzeln aber stösset man in einem höltzernen oder steinernen Mörsel zu Pulver/ giesset die vorige abgesiehene Brühe wieder darüber.

Man muß zuvor die Wurtzeln abwiegen/ so viel als diese wiegen/ nimmt man so viel Zucker darzu / lässet es also mit einander zu einer Latwerge einsieden.

Will man diese Latwerg sehr köstlich und gut machen/ so thut man darzu

Pinen-Nüßlein.
Pistacien.
frische süsse Mandel-Kern/ alles zerschnitten.

Seynd der Wurtzeln 2. Pfund gewesen/ so muß man von jetzt-gesetzten jeder Species 6. Loth nehmen. Thut ferner darzu

gestossenen Zimmet/ 1. Loth.

Der Rosinen oder Cibeben sollen ½. Pfund seyn/ vermischet alles unter einander. Verwahret es in einem steinernen Geschirr.

Usus.

Von dieser Latwerg nimmt man Abends und Morgens einer grossen Baum-Nuß groß/ ist sehr vortrefflich

1. Für den Husten.
2. Engbrüstigkeit.
3. Mehret den Saamen.
4. Stärcket die schwache Natur.
5. Dienet allen Lungensüchtigen.

2. Ein guter Brust-Honig für den Husten.

Man nimmt geläuterten Rosen-Honig / thut darzu Holderblüh-Essig/ so viel man will/ lässet es mit einander aufsieden zu einem Syrup/ verwahret es in einem Glaß.

Usus.

Darvon giebet man dem Patienten ½. Löffel voll in Mund.

3. Eine andere Latwerge / für den Husten.

Man nimmt ½. Pfund frische ungeschmeltzte Butter/ thut darzu

geläuterten Honig/ 1. Pfund.

Lässet es mit einander sieden/ hernach wann es kalt worden/ durch einander gerühret.

Usus.

Hiervon giebt man alten und jungen Leuten/ offt einer Welschen Nuß groß/ Abends und Morgens zu essen.

4. Ein

4. Eine köstliche Latwerge / für einen blöden Magen und die Lungensucht.

Man nimmt im Mertz gelbe Lilienwurtzel / ehe sie blühet / wäschet sie rein / schneidet es zu Scheiblein / 8. Loth.
Peonienwurtzel / 2. Loth.
Violenwurtzel / $1\frac{1}{2}$. Loth.
Calmus / auch so viel.
Galgant / $\frac{1}{2}$. Loth.

Diese Wurtzeln alle gesäubert und zerschnitten / hernach in rothem Wein gesotten / biß sie gar weich worden / stösset sie alsdann in einem Mörsel gantz klein / und streichet sie durch ein grobes härenes Sieb.

Zerlässet alsdann Zucker / 4. Pfund / auch in rothen Wein / lässet es mit einander zu rechter Dicke einsieden / rühret alsdann die durchgezwungene Wurtzel darunter / thut ferner darzu

Muscat-Nuß.
Muscat-Blüh.
Cordamümlein.
Nägelein.
Cubeben.
weissen Pfeffer / jedes $\frac{1}{2}$. Loth.
Calmus / 1. Loth.
Zimmet / $1\frac{1}{2}$. Loth.
Ingber / 4. Loth.

Alles unter einander vermischet / zu vorigem gethan / und so lang / als ein paar harte Eyer lassen sieden / lässet es kalt werden / und verwahret es.

Und dieses heisset man die Ackermanns-Latwerge.

Usus.

Von dieser Latwergen nimmt man in der Lungensucht / des Tages dreymal / einer grossen Nuß groß / und fastet eine Stunde darauf.

Diese Latwerge dienet:

1. Für den Schlag.
2. Das Hand-Zittern.
3. Stillet das Haupt-Wehe.
4. Ist für alle kalte Kranckheiten und Flüsse.

5. Für das Abnehmen des Leibes.

Man nimmt Majoran.
Fünffinger- und Erdbeer-Kraut.
Maßliebenkraut.
Mäußöhrlein / eines so viel / als des andern.

Diese Kräuter hackt man / wann sie noch frisch seyn / gantz klein / bäckt sie mit drey Eyer und Butter / macht daraus einen Pfann-Kuchen; Diesen isset man

neun Morgen nach einander nüchtern. Trincket darauf ein Gläßlein Majoran- oder Cardobenedicten-Wein.

6. Eine Latwerge für die Wassersucht.

Man nimmt Liebstöckelwurtz/ 1. Loth.
Lorbeeren.
Ingber.
gestossene Nägelein/ jedes 2. Loth.
Muscat-Blühe/ ½. Loth.

Alles klein gestossen/ in einer Maaß guten Honig gesotten/ und zu einer Latwerge gemacht.

Usus.

Darvon nimmt man alle Morgen nüchtern einer Welschen Nuß groß/ und trinckt darauf ein paar Löffel voll Wermuth-Wein.

7. Eine Latwerg für die Gelbsucht.

Man nimmt gesäuberte Regen-Würme/ thut selbige in ein irrdenes Häfelein/ mit einem Deckel vermacht und in einem Back-Ofen/ so nicht gar zu heiß/ dörr werden lassen.

Diese stösset man zu Pulver/ wieget darvon ½. Loth unter 3. Löffelvoll Holder-Latwerg/ siedet es mit Zucker/ lässet es kalt werden/ und verwahret es.

Usus.

Darvon gibet man dem Krancken zu Morgens nüchtern einer Welschen Nuß groß/ und trincket darauf 3. Löffel voll Holder-Blühe-Wasser/ und dieses continuirt man neun Tage nach einander.

Nota. Man solle aber zuvor im Anfang der Purgation nicht vergessen.

8. Eine gute Latwerge/ für die rothe Ruhr.

Man nimmt Holder-Muß/ so mit Zucker gesotten/ 8. Loth.
vier gestossene Muscat-Nüsse.
gebrannt Hirsch-Horn/ ½. Loth.

Alles durch einander vermischet/ macht daraus eine Latwerge.

Nota. Wann es zu dick werden will/ so thut man ein wenig Quitten-Syrup darunter.

Usus.

Hiervon mag der Patient essen/ so offt er will/ allein muß man zuvor eine gelinde Purgation von Rhabarbara einnehmen/ man mag auch darneben rothen Wein trincken.

9. Eine

9. Eine vortreffliche Latwerge zu einem kalten Magen und Leuden-Grieß.

Man nimmt Meerrettich-Wurtzel/ wäschet selbige/ schabet sie/ zerschneidet sie hernach würfflicht/ lässet sie sieden in einer messingen Pfannen mit Wasser/ so lang biß daß die Wurtzel weich wird.

Im Sieden nimmt man den Schaum darvon fleissig ab. Leget hernach die Meer-Rettich heraus auf ein sauber Sieb/ auf ein Tuch/ daß das Wasser darvon abtropffe/ lässet sie über Nacht trocken werden.

Nimmt Zucker/ 1. Pfund. Läutert selbigen mit Rosen-Wasser/ lässet es halb einsieden/ hebet es vom Feuer/ lässet es überschlagen. Nimmt hernach halb so viel des gesottenen Meer-Rettichs/ als des Zuckers ist.

Nachdem nun der Zucker überschlagen/ so thut man nachfolgende Species, mit dem Meer-Rettich unter einander gerühret/ darein/ nemlich:

eingemachten Calmus/ 2. Loth.
Ingber/ 4. Loth.
candirte Pomerantzen-Schalen/ ½. Loth.

Alles klein zerschnitten/ lässet es mit dem vorigen so lang über dem Feuer/ biß daß die Pfanne am Boden und neben herum anfänget weiß zu werden. Gieset es hernach aus in eine zinnerne Schüssel/ weit von einander/ lässet es auf dem Ofen/ oder an der Sonne trocknen.

Usus.

Hiervon nimmt man täglich einer Nuß groß Morgens nüchtern/ ist dienlich:

1. Für einen blöden Magen/ so nicht wol däuet.
2. Befördert der Weiber Zeit.
3. Treibet den Nieren-Sand.

10. Eine Hertz-stärckende Latwerge.

Man nimmt eingemachte Citronen-Schalen.

Rosen- } Zucker/ jedes 1. Loth.
Borragen- }
Ochsenblümlein- }
Violen- und }
Melissen- }
Indianische eingemachte Muscat-Nuß.
præparirte Corallen/ 1. Quint.
Orientalischen Saffran/ 6. Gran.

Zunnet-

Zimmet-Oel / 6. Tropffen.
Alles klein zerstossen / mit Citronen-Safft zu einer Latwerg gemacht.

Usus.

Hiervon solle man Morgens nüchtern einer ziemlichen Bohnen groß ein nehmen / insonderheit bey böser Lufft und Pest-Zeit.

XXI. Artzney wider Gifft / Pest / und dergleichen.

1. Für einen bösen gifftigen Gestanck und Rauch.

Man nimmt eine Hand voll grüne geschälte Welsche Nuß-Kern / darzu auch so viel geschälten und zerschnittenen Knobloch. Vermenget diese beyde Stücke mit einem Pfund verschäumten Honig / lässet es ein wenig sieden / thut ferner darzu

Muscat-Blühe.
gestossene Nägelein / jedes ½. Loth.
Theriac / 2. Loth.
gepülverte Citronen-Schalen / 1. Quint.

Alles fleissig über dem Feuer durch einander gerühret / biß daß es fein dicklich wird / hernach außgeschüttet / und kalt werden lassen / alsdann in ein Glas zum Gebrauch verwahret.

Usus.

Darvon nimmt man einer Hasel-Nuß groß in den Mund / wann man mit gifftigen Sachen im Feuer umgehen muß.

2. Für eingegebenen Gifft.

Man nimmt Theriac / 1. Quint.
gestossenen lebendigen Schwefel / ½. Quint.
Giesset darüber einen guten Löffel voll gebrannten Wein / zerreibet es wol unter einander / und thut darzu
Holderblühe-Wasser / 3. Löffel voll.

Usus.

Darvon trincket man warm / so treibet es den Gifft vom Hertzen.
Nota. Man kan auch darbey offt rohen Quitten-Safft trincken / und darneben geschabtes Hirsch-Horn mit einem Trücklein Wein / darinnen Natterwurtz gesotten / einnehmen.

3. Ein

3. Ein Pest-Tranck.

Man nimt Tormentill-
Natter-
Bibernell-
Entzian-
Meister-
Abbiß-
} Wurtzel / jedes 2. Loth.

Diese alle klein zerschnitten / hernach in ein Glaß / mit einem engen Halß / gethan. Giesset darauf eine Maaß guten gebrannten Wein / läßets 14. Tag lang darüber stehen.

Usus.

Dieses ist dienlich in der Pest-Zeit / zur Præservation, darvon nimmt man alle Tag Morgens nüchtern einen kleinen Löffel voll / und fastet zwo Stund darauf.

Wer aber von der Pest angegriffen worden / so solle man
Einem alten Menschen alsobald / 4. Löffel voll eingeben.
Einer mittelmässigen Person / 2. Löffel voll / und
Einem Kind / 1. Löffel voll.
Hernach darauf schwitzen lassen.

Nota. Man mag auch ein wenig Citronen-Safft darunter mengen / damit es desto lieblicher zu nehmen / und nicht zu hitzig seye.

4. Das gülden Ey / für die Pest.

Man nimmt ein frisches Ey / macht an beyden Spitzen Löchlein darein / bläset das Weisse darvon heraus / also daß nur der gelbe Dotter darinn bleibt.

Hernach füllet man das Ey mit so viel gutem Saffran wieder gantz voll / und macht beyde Löchlein mit Eyerschalen wieder zu.

Dieses Ey thut man in ein Häfelein / setzt solches in heisse Asche / oder in eine Ofenröhre / wol verdeckt / läst es so lang braten / biß daß es braun / jedoch nicht schwartz werde.

Nota. Man muß wol Achtung geben / daß solches nicht zu geschwind dürre oder verbrenne.

Dieses stösst man in einem Mörsel so klein / biß man die Schale nicht mehr kennet / thut so viel weissen Senff-Saamen darzu / als das Ey gewogen.

Ferner nimt man Angelicawurtzel.
Bibernellwurtzel.
Diptamwurtzel.
Tormentillwurtzel.
Zittwerwurtzel / jedes ½. Loth.
ausgeschälte Citronenkern.
Campffer.
gebrannt Hirschhorn.
Terra Sigillata, jedes 1. Quint.

Alles zu reinem Pulver gemacht/ hernach/ so viel diese Stück mit einander wigen/ so viel des besten Theriacs darunter vermischt/ mit ein wenig Rosen-Honig/ solches 2. Stund lang in einem Mörser wol gestossen/ und untereinander gearbeitet/ hernach in steinernen Büchsen verwahret.

Dieses bleibt hernach 2. und mehr Jahr lang gut.

Usus.

Darvon giebt man einem Menschen/ so die Pest angestossen/ 1. Quint. schwer/ mit Wein oder Essig zerrieben/ ein/ und lässt ihn 3. Stund lang darauf schwitzen.

Jungen Leuten nur halb so viel.

Zur Præservation nimmt man des Morgens nüchtern nur einer Erbsen groß in den Mund.

Nota. Wann es zu starck/ so vermischt mans mit ein wenig Johannesträublein-Safft.

5. Eine gemeine Præservation in der Pest.

Man nimmt Cardobenedictenkraut/ 2. Theil.
gebrannt und gestossen/ oder roh geschabet Hirschhorn/ 1. Theil.
gemeine Holder-Latwerge/ viermal so viel/ als obiges zusammen gewesen.

Dieses alles unter einander vermenget/ und zum Gebrauch verwahret.

Usus.

Von diesem nimmt man Morgens und Abends eine gute Messerspitz voll/ trinckt darauf 1. Löffel voll Holderblühe-Essig.

Oder:

Man nimmt frische und wolzeitige Wachholderbeer/ leget selbige in guten Essig/ isset alle Morgen 5. oder 6. darvon. So ist man mit Gottes Hülffe sicher.

XXII. Artzney zum Haupt.

1. Für das Hauptwehe/ wann dasselbige von Kälte herkommet.

1. Balsam an die Stirn gestrichen.
2. Bittere Mandeln gesotten mit Essig und Rosen-Oel/ auf die Stirn geiegt/ wie ein Pflaster.
3. Camillen gesotten/ und das Haupt damit gewaschen.
4. Stabwurtz gesotten/ mit Baum-Oel das Haupt damit bestrichen.

5. Knob-

5. Knobloch mit Bohnen geſotten und geſtoſſen / darunter Baum- und Naagſam-Oel gemengt zu einer Salb. Die Schläffe damit beſtrichen.
6. Majoran geſottrn in einer Lauge / das Haupt damit gewaſchen.
7. Safft von Rauten / gemiſcht mit Roſen-Oel und Eſſig / das Haupt damit gewaſchen.
8. Meliſſenblätter aufs Haupt gelegt.
9. Menten-Safft an die Stirn geſtrichen.
10. Saffran / Arabiſchen Gummi / Euphorbien / eines ſo viel als des andern / mit Eyerweiß angemacht / vornen aufs Haupt gelegt.

2. Wann das Haupt-Wehe von Hitze herkommet.

1. Aloes gemiſcht mit ſtarckem Wein und Roſen-Oel / an die Stirn geſtrichen.
2. Einen Schwamm in Roſen-Oel und Eſſig geweichet / auf die Stirn gelegt.
3. Braunellen-Safft mit Roſen-Oel oder Roſen-Waſſer gemiſcht / aufs Haupt gelegt.
4. Leberkraut in Waſſer geſotten / aufs Haupt geleget.
5. Saurampffer-Saamen mit Baum-Oel gemengt / das Haupt damit beſtrichen.
6. Erbſeln-Beer mit Waſſer ausgedruckt und genetzt / Morgens und Abends gebraucht.
7. Epheu-Safft in die Naſe gethan / reinigt das Haupt von Flüſſen.
8. Ein halb Loth Roſen-Oel / zwey Eyerweiß / wol durch einander geſchlagen / daß es ſchäumet. Thut darzu Roſen-Eſſig / 4. Loth / machts lohe-warm. Schneidet ein Tüchlein voller Löcher / dunckts darein / legets um das Haupt. Wann es trocken / wieder genetzt.

3. Für böſe Feuchtigkeit und Verſtopffung des Haupts.

1. Gepülvert Majoran- und
2. Baſilien-Saamen / in die Naſen geſchnupfft.
3. Mäußöhrlein-Safft / in die Naſe genommen.
4. Meiſterwurtz-Safft / ein wenig getruncken.
5. Erdäpffelkraut-Safft / in die Naſe gelaſſen.

reiniget das Haupt von allen böſen Flüſſen / und andern Feuchtigkeiten.

4. Für den Schwindel.

1. Coriander / und
2. Cardonümlein / offt in der Koſt genommen.

3. Rauch von Aniß in die Naſe gelaſſen.
4. Buretſch-Safft vermiſcht mit Zucker / und getruncken.
5. Baſilien-Blätter in Waſſer geſotten / und getruncken.
6. Cardobenedicten- }
Lavendel- " " }
Salbey- " " } Waſſer.
Roſen- " " }
Rauten- " " }

5. Eine gute Gedächtnuß.

Man netzet ein ſauber Leinen-Tuch in Steinklee-Waſſer / bindet es um das Haupt.

Oder:

Man nimmt Roßmarin- }
Lavendel- " " }
Melſſen- " " } Waſſer / jedes 2. Loth.
Ochſenzungen- " }
Borragen- " }
guten gemeinen Brandenwein / 1. Loth.
Vermiſcht es unter einander.

Uſus.

Davon trincket man Morgens 2. Löffel voll / und beſtreichet das Genick damit / ſo offt der Mond im Widder iſt.

6. Für den Erbgrind.

Man nimmt Alantwurtz / ½. Handvoll / ſäubert / ſchabets und ſtöſſets in einem Mörſer. Siedet er hernach in heiſſer Butter / ſo erſt ausgeſtoſſen und nicht geſotten ſeye. Schüttet ſelbige auf einen neuen Ziegel / und läſſets dardurch lauffen in friſch Brunnen-Waſſer / daß es darinn geſtehe / nimmt 1. Löffel voll / machts zu einem Sälblein.

Ferner nimmt man Eychenlaub / 1. Handvoll.
Erlenblätter / auch ſo viel.
Siedet dieſes in flieſſendem Waſſer. Damit zwagt man den Erbgrind / und ropfft die Kolben des Haars / ſo weit der Grind gehet / heraus. Reibet alsdann obgemeldte Salbe darein.

Brennet hernach Aſchen von rothen Reben zu einem Pulver / reibet ſolches auch in den Schaden.

7. Für den Schnupffen.

Man nimmt 1. Handvoll Aniß / machets auf einem eyſern Blech warm / hälts

hälts also für die Nasen/und ziehet den Geruch starck an sich. Dieses thut man etliche Tage Morgens und Abends.

Nota. Man solle aber zuvor dem Fluß einen Tag 2. oder 3. fliessen lassen/ und nicht verstopffen.

8. Für die Schuppen auf dem Haupt.

1. Man siedet weissen Klee in Wasser/ wäscht das Haupt offt damit.
2. Braunen Eppich in Laugen gesotten/ ist vorigem gleich.

9. Für das Haar-Ausfallen.

1. Wermuth in Lauge mit Stabwurtz gesotten.
2. Eppich und Stabwurtz/ oder Goldwurtz in Lauge gesotten.

10. Das Hirn zu reinigen und zu purgieren.

Man nimmt Blätter von grünem Heydenkorn/ truckt den Safft daraus/ zihet es in die Nasen.

Ferner nimmt man Maußöhrleinkraut/ stösset's/ truckt auch den Safft daraus/ nimmt Morgens nüchtern darvon in den Mund/ hälts eine Zeitlang darinnen/ es ziehet einen grossen Unrath heraus.

XXIII. Artzney zu den Augen.

1. Für die Flüß in den Augen.

Man nimmt Hanffkörner/ kocht sie in rothem Wein/ also daß sie käumen/ tunckt einen Schwamm darein/ bindet denselbigen alle Abend in den Nacken; Es ziehet die Flüsse von den Augen.

2. Für grosse Hitz in den Augen.

Man nimmt Rosen-Wasser und Königskertzen-Oel/ auch Eyerweiß/ netzet darinnen ein wenig von Hanffreißten/ und legets Nachts über die Augen nieder; Es ziehet alle Hitze heraus.

3. Für die rinnende Augen.

Man nimmt Wolffs-Milch/ schmieret die Ohrläpplein damit/ so lauffen Blasen auf/ und brechen endlich auf/ damit gehet die Kranckheit hinweg.

4. Für die Blattern der Augen.

Man nimmt rothen Beyfuß/ so zwischen zweyen Frauentagen gesammlet worden/ legets unter den Arm/ da das böse Auge ist/ hält es Tag und Nacht darunter/ so ziehets die Blattern aus.

5. Für die Fell der Augen.

Man nimmt Taubenkoth / läßt selbigen rein lesen / daß kein Sand oder andere Unreinigkeit darbey seye / brennet selbigen in einem Töpfflein oder Tiegel zu Pulver / stösset und rädet es durch ein reines Sieblein / rührets mit Wein-Essig / daß es gantz dick wird / machet breite dünne Küchlein daraus / bäckt die in einer Röhr oder Kachel im Ofen / daß sie gantz dürr werden / stösset's wieder zu Meel / und siebt es noch einmal / daß es gantz klein wird. Thut es in ein Glaß halb voll Fenchel-Wasser / also daß das Glaß darvon voll werde / rühret es wol durch einander.

Usus.

Darvon nimmt man Morgens und Abends in die Augen / und rüttelt allemal das Glaß wol um / wann mans brauchen will.

6. So sich jemand in ein Aug gestossen / oder geschlagen wäre worden.

So nimmt man Bethonien-Blätter / stösset sie / daß sie Safft geben / legets über die Augenlieder / wie ein Pflaster / wann sie dürr worden / so legt mans wieder in Rosen-Wasser / wechselt also stätig damit um.

7. So jemand Staub in die Augen kommen.

So nimmt man Anißkörner / stösset selbige / thuts in siedheiß Wasser / legets auf die Augenlieder.

8. Trübe Augen.

Man nimmt das Wasser von den groben blauen Wegwart-Blumen / tropffts in die Augen.

9. Augen / im Alter frisch zu behalten.

Man distilliert Wasser aus Augentrost / wann es blühet / tropffet alle Morgen und Abends solches darein.

10. Ein gut Præservativ für die Augen.

Im Herbst macht man einen Kräuter-Wein von Augentrost / trincket darvon Morgens und Abends.

Nota. Wie man diesen Wein machen solle / haben wir oben in der Class. XXXII. fol. 857. sub Num. 14. allbereit Anweisung gethan.

XXIV. Artzney zu den Ohren.

1. Für das Sausen und Klingen in den Ohren.

Man nimmt Feld-Poley oder Quendel / 1. Handvoll.
Zwiebeln klein zerschnitten / auch so viel.
Zusammen in einen Hafen gethan / und Brunnen-Wasser darüber geschüttet / wol gekocht / hernach vom Feuer genommen / weil es noch warm ist / einen Trichter auf den Hafen gestellt / also daß der Hafen gantz damit bedeckt werde / lässet den Dampff aus dem Hafen durch den Trichter in die Ohren gehen / Abends und Morgens / so lang continuiret / biß daß man nichts mehr spühret.

Nota. An statt des Feld-Poley / Quendel und Zwiebeln nimmt man sonsten Lorbeern / guten Kümmel / Fenchel / Aniß und Wachholder / alles klein gestossen / eines so viel als des andern / in heisser Aschen / mit ein wenig Kohlen und Feuer vermischt / in einen Hafen gethan / und durch einen Trichter in die Ohren gehen lassen.

2. Zu verlohrnem Gehör.

Man nimmt Mandel-Oel / so von bittern und süssen Mandeln gemacht / thut darvon in die Ohren 3. oder 4. Tropffen / lässets ein wenig darinn arbeiten / hernach leget man sich auf dasselbige Ohr / so fliesset ein grosser Unrath heraus. Dieses thut man so offt und lang / biß daß man Besserung spühret.

3. Für die Ohrwürme.

Man nimmt eine Hand voll Quendel / siedets in Milch / hält das Ohr an einen Trichter / so über einen Hafen gestürtzet / lässet den Dampff ins Ohr gehen / so gehet der Wurm heraus.

4. Den Wurm im Ohr zu tödten.

Man nimmt Aloes / und
rothe gestossene Myrrhen / eines so viel als des andern.
Giesset darüber ein wenig Brandenwein / lässets drey Tag lang stehen. Darvon lässt man ein paar Tröpfflein ins Ohr fallen. Stopffets mit Baumwoll zu / und legt sich auf die gesunde Seite eine Weile.

5. Für das Ohren-Geschwär.

Man nimmt frisch Apostemenkraut / zwinget den Safft heraus / thut ein wenig davon in die Ohren.

Nota. Dafern man dieses Kraut nicht haben könte / so nimmt man nur Zwiebeln

Zwiebeln / oder Meerrettichwurtzel-Safft / und schmieret das Ohr mit Rosen-Oel / verwahrt es für äusserlicher Lufft und Kälte.

6. Für schwaches Gehör.

Man nimmt Lorbeer und Wacholderbeer / siedet selbige im Wein / läßt den Dampff durch einen Trichter in die Ohren gehen / Nachts nach dem Essen.

7. Für den Ohrenklamm.

Man nimmt Lein-Saamen / 2. Handvoll.
Camillen-Blumen / und
Rosen-Blätter / jedes 1. Handvoll.
Stösset es und siedets in Geiß-Milch zu einem Brey / schlägt solches warm über.

8. Für grossen Ohrenschmertzen.

Man nimmt weiß Mag-Saamen oder Eyer-Oel / oder ein wenig Milch / zerreibt darinn einer Erbsen groß Saffran / und träufft es in die Ohren.

9. Zu blödem Gehör.

Man nimmt gestossenen Wiesen-Kümmel und Wachholderbeer / jedes eine gute Handvoll. Knettet selbiges in einem Taig von Roggen-Meel und Wein / backt daraus ein Laiblein-Brod. Wann es aus dem Ofen und noch warm / bricht mans von einander / hälts / so warm als mans leiden kan / über das Ohr / thut hernach Brandenwein / mit einer Baumwolle genetzt / in das Ohr / wann man Abends will schlaffen gehen.

Nota. Zu dem Brandenwein solle man zu einer halben Echtmaaß frisch Roßmarin-Blühe darein thun / hernach solches in einem Glaß / mit einem engen Halß wol verwahret / zum Gebrauch behalten.

10. Ein anders das Gehör zu stärcken.

Man nimmt Hünerserb.
Majoran.
Poley.
Roßmarin / eines so viel als des andern.
Thut alles in ein Leinen Säcklein / siedet es in gutem Wein / zwingets aus / leget also warm über die Ohren / und continuiret solches zum öfftern.

XXV. Artzney zu dem Mund.

1. Den Mund rein zu behalten.

Man nimmt eine Hand voll Saltz/ in Brunnen-Waſſer zerlaſſen/ ſpühlet den Mund Morgens und Abends damit aus. Man mag auch an ſtatt des Waſſers Eſſig nehmen.

2. Für allerley Schäden und Fäule im Mund.

Man nimmt Stein-Alaun.
Sal Gemmæ.
Schwefel/ jedes 2. Pfund.
Borax.
Maſtix/ jedes 2. Loth.

Dieſe Dinge ſtöſſet man unter einander/ thut ſie in einen Brenn-Kolben mit einem Helm und Recipienten/ diſtilliret es 12 Stunden lang/ ſo kommt ein Waſſer herauß/ wie Milch/ ſo nach etlichen Tagen ſchön und klar wird.

Uſus.

Dieſes Waſſers ein wenig in den Mund genommen/ heilet alle Verſehrungen/ benimmt das Zahn-Wehe/ und heilet ſie/ wie auch alle Räudigkeit des Leibes.

3. So einem der Mund von den Frantzoſen faulet.

So nimmt man 1. Löffel voll Honig.
Ingber/ 10. Loth.
Alaun/ einer Welſchen Nuß groß/ thut darzu
eine halbe Maaß Waſſer/

Siedet es darinnen/ ſo lang man ein paar Eyer ſiedet/ hernach den Mund offtern darmit geſpühlet.

4. So jemand die Zunge verletzet.

Man wäſchet die Zunge wol mit Eſſig. Iſſet ſtätig weich-geſottene Eyer/ und nimmt zeitlich krauſen Lattich in den Mund/ und zerkäuet denſelbigen.

5. Für die Unempfindlichkeit der Zungen/ und des Zahnfleiſches.

Man nimmt Rebblätter-Safft/ vermiſchet ihn mit Honig/ ſalbet darmit die Zunge/ oder das Zahnfleiſch. Es vertreibet alle Verſehrung/ auch den Krebs und die Mund-Fäule.

6. Für außgefahrenen Mund.

Man läſſet Tragant in Roſen-Waſſer zergehen/ thut darzu ein wenig Aniß/ und netzet damit den außgefahrnen Ort.

7. Einen guten Athem zu machen.

Man nimt gedörrte Poley/ oder Garten Eppich-Saamen in den Mund/ zerkäuet ſelbigen Morgens nüchtern darinnen. Es benimmt allen böſen Geſtanck von den Zähnen hinweg.

8. Für die Blattern in dem Mund.

Man zerreibet Campher und Zucker unter einander/ reibet darmit die Blattern und Zunge/ es hilfft.

9. Für die geſpaltene Lefftzen.

Man nimmt Terpentin.
Honig.
Maſtix.
Iſop/ eines ſo viel als des andern.
Macht ein Pflaſter daraus/ und leget es über.

10. Für verſehrtes Zahnfleiſch.

Man ſiedet Iſop in Waſſer/ und thut Honig darzu/ wäſchet darmit das Zahnfleiſch/ es heilet bald.

XXVI. Artzney zu den Zähnen.

1. Für das Zahnwehe.

Man nimmt Iſop.
Bertram/ und
Schellkraut.
Siedet alles zuſammen in rothem Wein/ und nimmt es in den Mund/ ſo warm/ als man es leiden kan.

Nota. Man mag auch Rauten und Beymenten darzu nehmen.

2. Für das Zahn-Geſchwär.

Man nimmt Neſſelwurtz/ käuet ſelbige in dem Mund und hält den Safft darinnen.

3. Für

3. Für die Würme in den Zähnen.

Man nimmt Spangrün / 1. Quint.
Honig / 1. Loth.
Mengt es untereinander / ſtreichet es in den Zahn / ſo ſterben ſie.

4. Das Zahn-Weh ohne Artzney zu vertreiben.

Man ſchneidet die Nägel an Händen und Füſſen ab / thut ſie in einen Federkiel / macht hernach in einen hohlen Weyden-Baum / mit einem Beſenſtiel ein tieff Loch in die Erde / gegen dem Boden / thut vor Aufgang der Sonnen den Federkiel mit den Nägeln darein / und macht das Loch im hohlen Baum unten mit Erde wieder zu.

Nota. Man mag es ſelbſten thun / oder durch jemand anders thun laſſen / iſt vielfältig probirt und juſt befunden worden.

5. Für die Flüſſe in den hohlen Zähnen.

Man nimmt Salniter / läſſet ſelbigen in Brandenwein zergehen / netzet hernach ein wenig Baumwolle darein / thut ſie in dem hohlen Zahn / ſo erſtirbt das Marck.

6. Für wacklende Zähne.

Man nim̃t gebrannt Hirſch-Horn. Federweiß.
Gall-Aepffel / jedes 1. Loth. Violwurtz.
Myrrhen / 2. Loth. Maſtix / jedes 1. Quint.
Pomerantzenſchalen.
in Eſſig gekocht / und das Zahnfleiſch offt darmit gewaſchen.

7. Für die Fäulung des Zahnfleiſches.

Man nimmt weiß und rothe Feld-Roſenknöpffe / ſiedet ſelbige in 2. Theile Waſſer / und 1. Theil Eſſig / läſſet es ein oder zweymal aufſieden. Den Mund damit zum öfftern gewaſchen. Erfriſchet das Zahnfleiſch / und nimmt die Fäulung hinweg.

8. Für ſchwartze Zähne.

Man nim̃t gebrannt Hirſch-Horn. Spumæ Maris.
gebrannten Alaun. Weinſtein / jedes 1. Loth.
geſtoſſene Corallen. Salis Gemmæ, 1. Quint.
Violwurtz / jedes 1. Loth.
Macht alles zu Pulver / reibet die ſchwartze Zähne darmit / und wäſchet den Mund mit Salbey-Waſſer wieder aus.

9. Weisse und veste Zähne zu machen.

Man nimmt gebrandten Alaun. Kieselstein.
Eyerschalen/ jedes 1. Loth. Fischbein/ jedes 2. Loth.
gebrannte Hechtzähne. Muscaten und
Hirsch-Horn. Mastix/ jedes 1. Loth.

Macht es zu Pulver/ reibet hernach mit einem rothen Scharlachen Tüchlein die Zähne allezeit über den andern Tag/ und spühlet den Mund mit Salbey-Wasser wieder aus.

10. Einen Zahn leichtlich außzunehmen.

Man thut nur Safft von frischen Schellkraut-Blättern in den hohlen Zahn/ er zerbricht und ziehet ihn aus.

XXVII. Artzney zu dem Halß.

1. Für die Heißrigkeit des Halses.

Man nimmt Braunellen-Wurtzel/ oder ein Stücklein Myrrhen unter die Zunge/ zu Nachts/ wann man will schlaffen gehen. Oder:

Wer heisser von Kälte ist.

Der nehme drey Morgen nach einander/ ehe die Sonne aufgehet/ ein frisches Ey/ und trincke dasselbige aus.

2. Zu einer hellen Stimme.

Man nimmt vier oder fünff Morgen 3. oder 4. Cubeben/ und ein wenig Penit-Zucker/ stösset alles unter einander/ nimmt darvon in den Mund/ den Safft sauget darvon aus/ das andere speyet man hinweg.

3. Für die Geschwulst des Halses.

Man nimmt eine schwartze Lamms-Wolle/ röstet dieselbige und Ziegel-Meel in einer eisernen Pfanne mit Milch und Schmaltz/ leget sie außwendig um den Halß/ so warm/ als man es leiden kan. So bald es kalt worden/ leget man ein anders/ so man im Vorrath haben solle/ über/ und continuiret solches etliche Stunden lang/ so vergehet die Geschwulst.

4. Für das Hals-Geschwär.

Innenwendig.

Gebrauchet man Quitten-Kern in Wasser geleget/ damit den Halß gegurgelt/ und ein wenig Essig darunter vermischet.

Auß-

Außwendig.

Ein Schwalben-Nest zerstossen / und mit warmen Wasser zu einem Pflaster gemacht. Oder Eybisch-Wurtzel und Lein-Saamen gesotten / und warm über den Halß geleget.

5. Für einen bösen Halß.

Man nimmt Saurampffer Kraut und Wurtzel.
Herbst-Rosen / jedes 1. Hand voll.
Süßholtz / ½. Loth / klein zerschnitten.
kleine Rosinkein / einen Löffel voll.

Dieses alles in einer Maaß Brunnen-Wasser / einen queeren Finger tieff einsieden lassen / hernach in ein Geschirr gethan / darinnen 4. Holder-Schwäme geleget / damit den Halß und Mund zum öfftern außgegurgelt. Man mag auch wol ein wenig darvon in den Halß lassen / und trincken.

6. Für grosse Bäulen oder Knollen im Halß.

Man nimmt Liebstöckel und 1½. mal so viel Gundelreben / siedet sie im Wasser / schläget sie also warm um den Halß.

7. So jemand der Halß wund / fratt oder sehr blutet.

So nimmt man Album Græcum.
Alaun.
Bolus / jedes 1. Quint.
roth jung Eichen-Laub.
Salbey.
Jsop.

Jedes ein klein wenig gestossen / und in 4. Löffel voll süssen Rahm zerlassen / alsdann durchgesiehen / zum öfftern in den Mund genommen / und auf der Zunge zerfliessen lassen / und nicht bald hinunter geschlungen.

Hernach nimmt man ferner
Jsop.
Salbey.
Rauten.
Braunellen-knöpffe / jedes 1. Hand voll.
Herbst-Rosen / xxj.
Zimmet-Rinden.
Alaun / jedes 1. Quint.

In halb Wein und halb Wasser abgesotten / und abgesiehen / darunter 2. Loth Honig gethan / darvon zum öfftern ein wenig in Halß fliessen lassen.

8. Für außgebrochenen Halß.

Man nimmt Bertram,
Alaun.
Gall-Aepffel/ jedes 1.
Mastix.
Hebwurtz/ jedes 1. Loth.
Herbst-Rosen/ xx.
Quintlein.

Dieses alles in Wasser gesotten/ und ein gut Theil Honig darunter gethan/ dieses reiniget und heilet.

9. Für herab-gesunckenes Zäpfflein im Halß.

Eusserlich brauchet man
Brandenwein.
Sauertaig und Pfeffer.
Leget es mitten auf den Kopff.

Innerlich:
Hechts-Kienbacken.
Rauten.
Salbey.
Muscat.
Ingber.
Saltz.
Jedes ein wenig gestossen/ darvon auf den Gaumen geleget/ und den Zapffen mit auffgehoben/ ein Pflaster daraus gemacht.

10. Für einen bösen Halß / so aussen aufgebrochen.

Man nimmt Rosen-Honig.
Grünspan.
weissen Vitriol/ jedes ½. Loth.
Wein-Essig.
Candel-Zucker/ jedes 2. Loth.
Alles gekocht/ biß daß es roth wird/ darmit den Halß gesalbet.

XXVIII. Artzney zu der Brust.

1. Für Engigkeit der Brust.

Man nimmt Königkertzen.
krausen Balsam.
Alantwurtzel.
Dillsaamen/ jedes 1. Loth.
Asæ Fœtidæ.
Aniß-Holtz-Safft/ jedes 2. Loth.
Allerley Fisch-Augen/ 1. Loth.
Hernach in einer Maaß Wasser/ und einer Maaß Wein/ biß auff die Helffte/ eingesotten/ darunter gethan Violen-Safft 2. Loth.

Usus.

Darvon Abends und Morgens einen guten Becher voll warm getruncken/ und die Brust aussen auch mit nachfolgender Salbe geschmieret.

Man

Man nimmt süß Mandel-Oel/ 3. Loth.
Mayen-Butter/ 2. Loth.
Saffran/ ½. Quint.
Hieraus mit ein wenig Wachs zu einer Salbe gemacht.

2. Für die Dämpffigkeit der Brust.

Man nimmt Zimmet. Aniß.
Süßholtz. Fenchel.
Ingber. Langen Pfeffer/ jeds ⅔. Quint.
Violwurtz. Saffran/ ⅓. Quint.
Isop/ jedes 1. Quint.
Hiervon macht man ein Pulver mit 8. Loth Penit-Zucker / darvon alle Morgen 1. Quintlein genommen / und einen Trunck Isop-Wasser getruncken/ und 3. Stunden darauf gefastet.

3. Für kurtzen Athem.

Man nimmt Baldrian-Wurtzel. Aniß.
Tormentill-Wurtzel. Weinrauten/ jedes 1. Hand voll.

Usus.

Darvon trincket man alle Abend einen Trunck mit calcinirtem Schwefel.

4. Für grosses Drucken um die Brust und das Hertz.

Man nimmt braune Dosten. Aniß.
Garten-Poley. Fenchel- und
S. Johanneskraut. Vogelnest-Saamen/ jedes 1. Loth.
Krausemüntz. Fenchel- und
Majoran. Petersilien-Wurtzel/ jedes 1. Quintlein.
Melissen.
Rothen Beyfuß/ jedes 1. Hand voll
Frische Lorbeeren/ jr. Sennetblätter/ 3. Loth.

erschnitten und in einen neuen verdeckten Topff gethan / darüber 3. Maaß Wein 12. Stunden stehen lassen. Alsdann verdeckt gesotten/ biß auf zwey Maaß/ durchgesiehen/ und vermischet mit Honig/ Zucker/ gestossenen Zimmet und Wein-Essig nach Gutdüncken/ lässet es wieder aufkochen.

Usus.

Hiervon solle man alle Morgen 6. Löffel voll/ und zu Abend 4. Löffel voll warm eintrincken/ und 3. Stunden darauf fasten/ und darauf das Fußbad/ so in der XXXIII. Abtheilung sub N. 4. dieser Hauß-Apotheck beschrieben/ gebrauchen.

5. Für

5. Für starcken schweren Husten und Steckung des Athems.

Man nimmt Gersten-Wasser mit Süßholtz und Zimmet gesotten / mischt darunter

Hut-Zucker / 6. Loth.
Alantwurtzel / 4. Loth.
Isop-Safft / 2. Loth.
Saffran / 1. Quint.

Usus.

Hiervon Abends und Morgens ein Gläßlein voll warm getruncken.

6. Für trockenen Husten.

Man nimmt Camillen / 1. Handvoll.
Siedet dieselbige in 3. Maaß Brunnen-Wasser biß auf 2. Theil / seyhet es ab / thut hernach darunter

Haber-Meel / 1. Hand voll.
grosse Rosinen ohne Steine / 3. Hände voll.
Aniß / 2. Hände voll.
Alantwurtzel.
weissen Ingber / jedes 1. Loth /
Zwiebeln / iij.
Butter / 4. Loth.

Siedet alles biß auf 2. Maaß.

Usus.

Hiervon trincket man Abends und Morgens 8. Tage lang.

7. Zur Reinigung der Brust.

Man nimmt Angelica-Wurtzel.
Bibernellen-Wurtzel.
Isop.
Aniß / jedes 1. Loth.
Süßholtz.
Lorbeeren / jedes 2. Loth.
Zucker / 8. Loth.

Hiervon ein Pulver gemacht.

Usus.

Von diesem Pulver 1. Löffel voll in warmen Bier vermenget / Abends und Morgens getruncken / und darauf gefastet.

8. Für zähen Schleim auf der Brust und Husten.

Man nimmt Süßholtz zerschnitten.
Aniß / jedes 1. Loth.
Gersten.
blaue Violen.

Wider

Widerthon — Feigen/jedes 1. Handvoll.
Venus-Haar. — Fenchel/ 1. Quint.
Kochts in Wasser biß auff 3. Theil ein/seyhet es ab/thut ferner dazu
Violen-Safft/ 2. Loth.

Usus.

Hiervon Abends und Morgens einen Trunck warm getruncken.
Wann der Patient verstopfft ist/ so nimmt man
Quetschen/ ein viertheil Pfund.
Senetblätter/ 1. Loth.
Kochts unter einander/thut darzu
Violen-Safft/ 1. Loth.

9. Für einen alten Husten.

Man nimmt Kirschen-Hartz/ lässets in Wasser zergehen/ darvon solle man zum öfftern trincken/ es benimmt nicht allein den Husten/ sondern man bekommt darvon

1. Eine gute Farbe im Gesicht.
2. Stärckt die Leber.
3. Macht guten Appetit.
4. Erfrischet das Gesicht.

10. Für Brustgeschwär.

Dillsaamen/ oder
gelbe Lilienwurtzel in Wasser gesotten/ und getruncken. Ingleichem:
Man nimmt Feigen jr. — Aniß.
Süßholtz/ 2. Loth. — Fenchel/jedes 1. Loth.
Weinbeer — Isop/ 1½. Handvoll.
Alles grob zerschnitten/ und in 4. Maaß Wasser biß auff den dritten Theil eingesotten/ hernach durchgesiehen/ und mit Zucker süß gemacht.

Usus.

Darvon trinckt man täglich/ nach Belieben/ biß daß man verspührt/ daß das Geschwär sich auflöst/oder verzehrt.

XXIX. Von Clystiern.

1. Eine gelinde Clystier zum Stulgang.

Man nimmt frische Milch/ 1. Pfund/ oder etwas weniger.
frische Butter/ 6. Loth.
Saltz/ 1. Quint.
Nachts warm/und gebrauchts.

2. Eine Clystier in harter Verstopffung.

Man nimmt Hasenpapeln.
Camillenblumen.
Leibfarbe gedörrte Rosen / jedes 1. Handvoll.
Alles in einer halben Maaß Wasser / süsse frische Käßmolcken ein vierte Stund wol gesotten / und durchgesiegen.

Usus.

Zu einer Person mittelmässiger Grösse nimmt man von dieser Brüh etwas weniger als eine Echtmaaß / thut darzu
frisch ungesaltzene Butterweck.
braun gestossenen Zucker / jedes 6. Loth.
Alles fleissig durch einander vermischt / und mit rechter Wärme gebraucht.

3. Eine Clystier für Lungen- und Schwindsüchtige.

Man nimmt frische süsse Milch / nicht gar eine Echtmaaß.
ein Eyerdotter / und
Penitzucker / 2. Loth.
Vermischt durch einander.

4. Ein nützliches Clystier / wann man kein Essen einbringen kan.

Man nimmt gute gesottene ungesaltzene Capaunen- oder Hüner-Brühe $\frac{1}{2}$. Pfund.
guten alten Wein / 6. Loth.
weissen Zucker / 2. Loth.
frische Eyerdotter / ij.
Dieses alles unter einander vermischt / wie ein andere Clystier / und um 10. Uhr Mittags zu sich genommen.

Oder:

Wann der Wein wegen unterschiedlicher Ursachen nicht beliebig / so nimmt man Capaunen-Brühe / 18. Loth.
Penitzucker / 3. Loth.
Eyerdotter / 2. Loth.
Gebrauchts des Abends um 5. Uhr für dem Nacht-Essen.

5. Eine Clystier für die Winde im Leibe.

Man nimmt Pappelnkraut und
Bingelkraut.
Tag und Nachtkraut / jedes 1. Handvoll.

Camillen-

Camillen.
Steinklee / jedes ½. Hand voll.
Feuchelwurtz 1½. Loth.
Aniß.
Wieſen-Kümmel / jedes ½. Loth.

lles zerſchnitten / ½. Maaß Fleiſch-Brühe darüber / bis auf den dritten Theil ngeſotten / durch ein Wüllen Tuch geſiehen.

Uſus.

Von dieſer Brühe nimmt man 20. Loth. Darinn zertreibt man die geſeg-ete Latwerge / 1½. Loth.
purgierenden Roſen-Safft.
Dill-Oel / jedes 3. Löffelvoll.
geſtoſſen Saltz / ½. Quint.
friſchen Eyerdotter / j.
u einem Clyſtier gemacht.

6. Ein Clyſtier für den Stein.

Man nimmt Süßholtz / 1. Loth.
Engelſüß / 2. Loth.
Kümmel.
Feuchel / jedes 3. Quint.
Feigen / vij.
Eybiſchkraut und Wurtzel.
Tag und Nachtkraut.
Camillenblumen.
Pappeln.
Steinklee / jedes 1. Handvoll.

Kräuter und Wurtzeln gröblicht zerſchnitten.
Die Saamen zerſtoſſen.

lles in einer völligen halben Maaß Waſſer oder Hüner-Brühe geſotten / nd durchgeſiehen / wol ausgepreſſet. Von dieſer Brühe nimmt man Pfund / läſſet darinn zergehen
Caſſien-Latwergen / 1.
guten Löffelvoll.
weiß Lilien-Oel.
roten Zucker / jedes 2. Loth.
Camillen-Oel / 4. Loth.
Eyerdotter / j.

nter einander vermengt / und warm zu einer Clyſtier gemacht.

7. Ein Clyſtier für den Schlag bey ſtarcken Mannsperſonen.

Man nimmt Coloquinten in ein Tüchlein gebunden / 1. Quint.
Aniß-Saamen / 2. Quint.
Senetblätter / 6. Quint.
Engelſüßwurtzel zerſchnitten.
roth wilden Saffran-Saamen / jedes ½. Loth.

weissen Weinstein/ 1. Loth.
Klein Tausendgülden Kraut.
Majoran.
Stoechadas Arab. jedes 1. Handvoll.
Bingelkraut/ 1½. Handvoll.

Alles in zwey Pfund Wasser/ bis auf den dritten Theil eingesotten/ und ausgepreſt.

Usus.

Von dieser Brühe nimmt man 26. Loth/ zertreibt darinn
durchgelassenen Bingel-Honig/ 2. Loth.
Benedicten-Laxativæ-Latwerg/ 1. Loth.
Elect. Hieræ Logadii, (Habichtkraut) 5. Quint.
Eyerdotter/ j.
weiß Lilien-Oel.
Rauten-Oel/ jedes 3. Loth.

Hiervon ein Clystier gemacht/ und dem Patienten appliciret.

8. Ein Clystier zur Miltz-Kranckheit.

Man nimmt Saltz/ 1. Quint.
Benedicta Laxativa.
Hiera Picra, jedes ½. Loth.
ausgezogene Cassia/ 1. Loth.
süß Mandel-Oel.
Violen-Oel.
Eibischwurtzel/ jedes 3. Loth.
Boretsch-Blumen.
Camillen.
blaue Violen/ jedes ½. Handvoll.
Pappeln.
St. Peterskraut.
Bingelkraut/ jedes so viel/ als man mit 3. Fingern fassen kan.

Wurtzeln und Kräuter zerschneidet man ein wenig. Siedet hernach eine alte Henne/ schöpfft das Fett von der Brühe ab. Nimmt hernach die Kräuter/ thut sie in eine Pfanne/ und giesset von dieser Brühe 1½. Echtmaaß daran/ lässets so lang/ als ein paar Eyer/ so man hart sieden will/ über dem Feuer/ und windet es hernach durch ein Tuch.

Ferner nimmt man die Oel zusammen/ wie auch die Latwerg Hier. Pic. Cas. und Bened. Laxat. giesset die Hüner-Brühe darzu/ ohngefehr 1. Echtmaaß/ rührts wol durch einander/ machts zu einer Clystier.

Usus.

Man soll es warm nehmen/ wie mans leiden und bey sich behalten könne/ nachdem es die Natur vermag.

9. Ein

9. Eine Clystier / für die Schmertzen an den Nieren und der Leber.

Man nimmt Fenchel-Saamen.
Lorbeern / jedes 1½. Qu.
Eybischwurtzel.
Lein-Saamen / jedes 1. Loth.
Bethonien.
Camillen.
Tausendgüldenkraut.
Odermennig jedes 1½. Handvoll.
Tag und Nachtkraut.
Pappelkraut.
Steinklee / jedes 1. Handvoll.

Alles gröblich zerschnitten / mit 2. Pfund Wasser / auf die Helffte einsieden lassen. Von dieser Brühe nimmt man 18. Loth / thut darzu

Camillen-Oel
Rauten-Oel / jedes 1. Loth.
Mandel-Oel / 2. Loth.
geläuterten Honig.
Bingelkraut / jedes 3. Loth.
ein wenig Saltz.

Nachts zu einem Clystier / nimmts 2. oder 3. Stund vor dem Essen.

10. Eine Ruhe-Clystier in grossen Schmertzen.

Man nimmt im Fall der Noth / nur warme Milch / mit Baum-Oel vermischt / oder / wann mans haben kan / so nimmt man

Hasenpappeln.
Stabwurtz / jedes so viel man mit 3. Fingern fassen kan.
Dillkraut.
Steinklee / jedes ½. Handvoll.
Camillen-Blumen / 1. Handvoll.
Magsaamen-Knöpff / jv.

Alles gröblicht zerschnitten / in Milch gesotten / bis auff den dritten Theil eingesotten / und durchgesiehen. Von diesem nimmt man 20. Loth / thut darzu tabulirten Rosen-Zucker / 2. Loth.

Oder:

Rothen Candelzucker / 3. Loth.
Dill-Oel.
weiß Rosen-Oel / jedes 3. Loth.
Eyerdotter / 1.

Alles vermischt / und recht warm zum Clystier gemacht.

XXX. Von Stul-Zäpfflein.

1. Ein gemeines Stul-Zäpfflein.

Man macht von frischer Mangoltwurtz ein Zäpfflein / bestreichts mit süß Mandel-Oel und gebrauchts.

2. Ein ander Stuhl-Zäpfflein für alte und junge Leute.

Man nimmt gemein Saltz / 1. Quint.
geläuterten Honig / 2. Loth.
Thuts zusammen in einen Eisernen Löffel / lässets ein wenig mit einander sieden / hernach eine Weile überschlagen / streuet alsdann klein gepülverten Mäußdreck / ½. Quintlein darein / mischet es wol durch einander / giessets auff einen zinnen fetten Teller / formieret daraus die Stul-Zäpfflein.

3. Ein anders / auch für alte und junge Leute.

Man nimmt Saltz / und
Honig / jedes ein wenig.
Roggen-Meel / so viel man will.
Macht daraus ein steiffes Taiglein / formieret Zäpfflein darauß / groß und klein / je nachdeme mans brauchen will / lässets trocknen.
So mans gebrauchen will / bestreuet mans mit ein wenig Butter und Baum-Oel.

4. Stuhl Zäpfflein zu versehrtem Afftern.

Man nimmt Weyrauch / und
Mastix / jedes ½. Quint.
Stössets klein / siedet Honig / 2. Loth / in einem Eisernen Löffel / biß daß es braun wird / streuet obiges Pulver darein / wie auch 4. Gran Opii, und macht darauß mit Magsaamen-Oel / und einem angemachten Faden / 2. oder 3. Stuhl-Zäpfflein / wann der Schmertzen nachlässet / so ziehet mans mit dem Faden wieder herauß.

5. Stuhl-Zäpfflein für kleine Kinder.

Man nimmt ein Stümmelein Liecht / oder ein Wachs-Liechtlein / bestreicht es mit süß Mandel-Oel.

Oder:

Für Kindbetter-Kindlein.

Ein klein Würtzlein von Petersilien in Baum-Oel gedunckt / offt hin und her bewegt.

Oder:

Penitzucker einen halben Fingers lang; so dick als ein Federkiehl / im Mund feucht gemacht.

XXXI. Mutter-Zäpfflein.

1. Zu Beförderung der Weiblichen Zeit.

Man nimmt Myrrhen / und
Hasselwurtz/iedes ½. Loth.
Klein zerstossen/mit Honig vermischt/ zu einem Taiglein gemacht/und daraus Zäpfflein formieret/hernach mit einem reinen Tüchlein überzogen / mit Majoran-oder Violen-Oel überstrichen/und gebraucht.

2. Für überflüssige rothe Monatliche Zeit.

Man nimmt Granaten-Blühe.
rothe Rosen/jedes 1. Quint.
Weyrauch 1½. Quint.
gebrannt Hirschhorn/ 2. Quint.
außgedruckten Schlehen-Safft/3. Quint.
Alles klein zerstossen/mit Rosen-Wasser vermischt/darinn zuvor ein wenig Alaun zergangen/ macht darauß mit rothem Zendel ein Zäpfflein / in rechter Dick und Länge/ behälts über Nacht bey sich.

3. Für den weissen Fluß.

Man nimmt bitter heilig Latwerg/und
Pulver Species Benedict. Laxativæ, jedes 1. Loth.
gepülverten Lerchenschwamm/ ½. Loth.
Bingelkraut-Safft/ein wenig.
Stöst alles in einem Mörsel zu einem dicken Taiglein/macht darauß Zäpfflein/überziehet es mit rothem Taffet/ und gebrauchts mit einem daran gezäpfften Faden über Nacht.

4. Ein Mutter-Zäpfflein/ zu Beförderung der Empfängnuß.

Man nimmt Bisam/ 6. Gran
Ambræ der besten/ 10. Gran.
gestossene Cubeben/ ein drittheil. Quint.
Dieses alles in ein sauber gebisamte Baumwolle gewickelt/ in der Gröffe einer Baumnuß/ bindet es in ein rein leinen Tüchlein/ bestreichts aussen mit Zibet/ und netzts mit warmen Malvasier/nimmts des Tags zu sich/und des Nachts außgethan.

5. Zur

5. Zur Außtreibung einer todten Geburth.

Man nimmt Gummi Opopanacis, und
Galbani, jedes 1. Loth.
Zerstösset und zerlässets in Poley-Wasser / thut darzu
Osterlucey / und
weisse Nießwurtz / beydes gepülvert.
Macht daraus ein dickes Taiglein / hernach ein länglicht roth Taffet Säcklein / nach der Weite des Mutterhalses gemacht / und mit gelben Viol-Oel bestrichen / lässets eine Stund oder zwo bey der Frauen.

Nota. Man legt ihr auch ein Pflaster auff den Leib von Galbano, so kommen die Wehen. Dieses solle man aber in höchster Noth thun / wann sonsten nichts helffen will.

XXXII. Von Kräuter-Säcklein.

1. Ein Hauben-Säcklein / zu Stärckung der Gedächtnuß.

Man nimmt Weyrauch / 1. Quint.
Näglein / auch so viel.
Mastix / 3. Quint.
Wachholderbeer / und
außgeschälte Lorbeern /
jedes 1. Loth
Römischen Kümmel /
1½. Quint.
weissen Agstein / 2. Scr.
Fenchel / ½. Loth.
Schlüsselblumen.
Rosmarinblühe.
rothe Rosenblätter.
Lindenblühe.
Melissen.
spitzige Salben / jedes so viel man mit 3. Fingern fassen kan.

Alles gröblicht zerstossen zu Pulver / mit rothem Zendel zu einem Häublein gemacht / und stätig auff dem Haupt getragen.

2. Fürs Hauptwehe ein Haupt-Säcklein.

Man nimmt Römische Camillenblumen / ½. Handvoll.
Eisenkraut.
rothe Rosenblätter.
braun Bethonienkraut / jedes 1. Handvoll.

Hiervon macht man zwey Säcklein / die so groß seyn / daß sie die Schläffe bedecken / thut das Kraut darein / siedet es in halb Bethonien-Wasser und Rosen-Essig / legts auff die Stirn und Schläff / so warm als mans leiden kan / und continuiret solches so lang / als man will.

3. Ein

3. Ein anders dergleichen.

Man nimmt ein leinen Säcklein/ 3. queer Finger breit/ so lang von einem Ohr zu dem andern.

Dieses füllet man mit Wiesen-Kümmel/ siedets ein wenig im Wein/ ruckts auß/ legts ziemlich warm über.

4. Ein anders.

Gedörrte Holderblühe mit Schlüsselblumen in Biergesotten/ und wie obiges gebraucht.

5. Für die Flüße/ ein Haupt-Säcklein.

Man nimmt Majoran.
Quendel
Poley.
Rauten/ und
Melissen/ jedes ½. Hand voll.
Römischen Kümmel/ 1. Quint.
Fenchel/ und
Coriander-Saamen/ jedes ½. Quint.
Camillen-blumen/ so viel man mit drey Fingern fassen kan.

Die Kräuter alle klein geschnitten/ die Saamen zerstossen/ in ein Säcklein gethan/ und gestopfft/ mit ein wenig Brandenwein angefeucht/ und des Nachts auffgelegt.

6. Ein Magen Säcklein.

Man nimmt Calmuß
Muscat-Blühe.
Kümmel.
gestossen Nägelein.
Lavendelblumen/ jedes 1. Quint.
Roßmarin
Camillen.
Stabwurtz.
Majoran.
Balsam.
Wermuthblätter/ jedes so viel man mit 3. Fingern fassen kan.

Alles gröblicht gestossen/ in ein Leinen Säcklein gethan/ und durchsteppt/ hernach in Wein gesotten/ ausgezwungen/ und so warm über den Magen gelegt/ als mans leiden kan.

Nota. Den Magen solle man zuvor mit Muscat-Oel bestreichen.

7. Für Apostem- und Stechen in der Seiten.

Man nimmt Camillenblumen.
Körbelkraut.
frischen Brunnkreß/ jedes 1. Handvoll.

Thuts in ein leinen Säcklein in Milch gesotten/ druckts ein wenig auß/ legts

legts warm über / schmierts ein wenig mit Camillen-Oel / oder Geiß-Butter.

8. Fürs Miltzwehe.

Man nimmt Rauten. Brunnenkreß.
Stabwurtz. Weidenblätter / iedes 1. Handvoll.

Macht ein leinen Säcklein / thut die Kräuter darein / siedets in Wein / zwingts aus / legts warm auff die lincke Seite unter die kurtze Rippen.

Nota. Man solle zuvor den Ort mit Capern-Oel / mit ein wenig Essig vermischt / schmieren.

Wachholder-Oel mit Essig auch gut hierzu.

9. Für die Gelbsucht.

Man nimmt Römische Camillen-Blumen.
Wiesen-Kümmel.
Wachholderbeer / iedes 1. Handvoll.

In ein Leinen Säcklein gestopfft / in Wein gesotten / ausgedruckt / warm über den Magen gelegt.

Nota. Den warmen Urin über ein Brenn-Nesselstock geschütt.

10. Ein Säcklein für Zahnschmertzen.

Man thut Habern in ein Leinen Säcklein / siedets in gutem Wein / zwingts aus / legets warm über den Backen.

Nota. Man mag auch den Habern nur trocken in einer Pfanne rösten / und warm überlegen.

XXXIII. Von Kräuter-Bädern.

1. Eine Lauge / zu Stärckung der Gedächtnus.

Man nimmt Schlüsselblumen / und
gelbe Violen / jedes 1. Loth.
Senetblätter / 2. Loth.
grosse Blattenwurtzel / 4. Loth.

Alles gesotten zu einer Lauge von Reb-Aschen gemacht / und alle 4. Wochen einmal damit das Haupt gezwagt.

2. Eine Haupt-Lauge / so das feuchte Hirn stärcket.

Man nimmt Majoran
Bethonien.
Roßmarin / iedes ½ Handvoll.

Römische

Römische Camillenblumen mit Stengeln.
Schlüsselblumen.
Lavendelblühe.
Leibfarbe Rosen / jedes 1. Hand voll.
Senetblätter / ½. Loth.

Alles in ein Leinen Tuch in ein Körblein gelegt / und Reb-Aschen darauf gezettelt / hernach mit halb Wein und halb warmen Wasser zur Laugen gemacht. Alle 8. Tage das Haupt damit gewaschen.

3. Eine Haupt-Lauge / zum Austrocknen der Flüsse.

Man nimmt Leibfarbe Rosenblätter. Lavendelblühe.
Camillenblumen. Majoran.
Wolgemuth. Stœchados Arab.
Berhonien. Roßmarin / jedes 1. Handvoll.

Dieses alles siedet man in 2. oder 3. Maaß frischer Laugen von Reb-Aschen / die Woche einmal das Haupt damit gewaschen / und mit warmen Tüchern getrocknet.

4. Eine Lauge für die Milben im Haar.

Man nimmt Rhabarbara / 1. Quint.
Fœnum Græcum, oder Griechisch Heusaamen / 2. Loth.
Tausendgüldenkraut / 1. Handvoll.

Zusammen in ein Leinen Säcklein / siedet es in einer Maaß Laugen von Reb-Aschen und Regen-Wasser / wäscht damit das Haupt.

5. Ein Bad für die Schwindsucht.

Man nimmt einen Hammelskopff / oder an statt dessen
vier rohe Kalbsfüß / thut darzu
Violenkraut / 3. oder 4. Hand voll.

Siedet es in Regen-Wasser / so viel nöthig / und badet den Patienten des Tags zweymal darinn / des Abends und Morgens jedesmal 1. Stunde lang.

6. Ein gutes Lenden-Bad für das Grieß.

Man nimmt Wacholderschoß.
gedörrte Bohnenstengel.
rothen Beyfuß.
Steinklee / und
Hasenpappeln / jedes eine paar gute Handvoll.

Thut alles in einen Sack / läffets sieden in fliessendem Wasser / macht ein Bad daraus / die Woche zwey oder dreymal.

Nota. Der Patient solle bey diser Bad-Cur offt von Camillen-Syrup mit Katzenwedel-Wasser trincken. Oder:
Camillenblumen in Wein gesotten / und getruncken / das Kraut warm über das Gemächt gelegt.

7. Ein Fuß-Bad für Räudigkeit am Leib.

Man nimmt die Rinden von einem Dannenbaum / und
von einem Faulbaum / ferner /
Blätter von einem Ilberbaum / eines so viel als des andern.
Thuts in einen Sack / siedet es in einem Kessel mit Wasser / lässet den Patienten etlich mal darin baden.

8. Ein Bad für krätzigte Hände.

Man nimmt dürren Hünerkoth / thut selbigen in ein Leinen Säcklein / siedet es in Fließwasser. Damit badet man die Hände zum öfftern / es ziehet allen Unflat heraus / und heylet bald.

9. Ein Fuß-Bad für die Flüsse des Haupts.

Man nimmt Camillenblumen.
Majoran / und
Saltz / jedes 1. Handvoll.
giesset darüber Laugen / 3. Maaß / und
Wein / 1. Maaß.
Lässets wol mit einander aufsieden / alle Wochen einma die Füsse Abends und Morgens darinn gebadet.

10. Ein Fuß-Bad für den Husten.

Man nimmt weissen Andorn.
Liebstöckel.
Wermuth / und
Camillenblumen / jedes 2. Handvoll.
Benedictenwurtzel / 3. oder 4. Loth.
Leibfarb gedörrte Rosen / 1. Handvoll.
Alles gröblich zerschnitten / in ein Leinen Säcklein gethan / und im Bier sieden lassen / giessets in einen tieffen Zuber / lässets überschlagen / also daß mans erleiden kan / setzt die Füsse bis an die Knie darein.

Nota. Wann es anfängt kalt zu werden / so soll man einen Ziegelstein im Feuer heiß machen / und ins Fußbad legen.
Der Patient solle aufs wenigste die Schenckel eine Stunde lang darinn lassen.

Diß

Diß Bad ſolle man Morgens nüchtern / und Abends / ehe man ſchlaffen gehet / brauchen.

Die Schenckel hernach gegen einen warmen Ofen trocknen laſſen / und mit warmen Tüchern unterſich reiben / und die Fußſohlen mit Hechtſchmaltz beſtreichen.

XXXIV. Von Uberſchlägen und Bähungen.

1. Ein Uberſchlag für groſſes Hauptwehe.

Man nimmt bittere Mandelkern.

Pfirſingkern.

Hanff und weiſſen Magſaamen eines ſo viel als des andern.

Stöſſet alles durch einander / thut ſo viel Weyrauch / als der obigen Stücke eines iſt / darzu. Hernach auch ſo viel Rauten gantz klein zerſtoſſen.

Gieſſet darüber Wein-Eſſig / und ein wenig Roſen-Oel darunter / machts zu einer Salbe / ſtreichts warm auf ein Tuch / bindet es über die Schläff und Stirn. Wann es kalt worden / ſo wärmt man es wieder.

2. Ein Uberſchlag zum Schlaff.

Man nimmt weiſſen Maagſaamen / ſtöſt ſelbigen gantz klein / vermiſcht ihn mit Roſen- und Bauin-Oel / thut darzu ein klein Löffelein voll Eſſig / ſchlägets um die Stirn.

3. Ein Uberſchlag für die Schlaffſucht.

Man nimmt Roſen-Eſſig / und

Rauten-Oel / eines ſo viel als des andern.

Unter einander vermiſcht / und warm gemacht. Darinn ein vierfach Leinen Tuch genetzt / lohwarm über die Stirn und Schläff geleget / und ein wenig geſtoſſen Pfeffer in die Naßlöcher gethan.

4. Ein Uberſchlag für die Haupt-Kranckheit.

Man nimmt weiß Senff-Meel einen Löffelvoll / thut darzu das Weiſſe vom Ey / hernach Hauswurtz-Blätter / eine Handvoll / zerſtoſſen / und mit einer Echtmaaß Roſen-Waſſer vermiſcht / durch ein Tüchlein gezwungen.

In dieſem feuchtet man ein vierfaches Leinen Tuch / machts warm / bindet es um die Schläff und Stirn.

Oder:

Man nimmt etliche Pfirſingkern / ſtöſſet ſie klein / treibt ſolche mit einem Wein-Eſſig und Roſen-Waſſer durch. Schlägt ſolche mit einem Tuch warm um die Stirn.

5. Ein Uberschlag für die Bräune.

Man nimmt guten Essig / und
Rosen-Wasser / jedes ½. Echtmaaß oder 12. Loth.
Zertreibt darinnen Theriac / machts warm / legt ein Baumwüllen Tüchlein darein / druckts ein wenig aus / schlägts warm um den Halß / continuiret es zum öfftern.

Den Mund auch mit Braunellen-Wasser / so mit ein wenig Rauten-Essig vermischt / gegurgelt / und ein klein Stücklein gesaltzen Speck auf der Zunge gehalten.

6. Ein Uberschlag auf die Brust / für Seitenstechen und Apostemen.

Man nimmt Roggen-Meel / macht selbiges an mit Milch / einer Echtmaaß / und Honig eine halbe Echtmaaß.

Diesen Brey lässet man wol sieden / thut ein Quintlein Saffran darein / streichts auf ein Wüllen Tuch / legts warm auf / wie mans leiden kan / auf die Brust.

7. Ein Uberschlag zur Leber.

Man nimmt Campher / einer Haselnußkern groß.
gestossenen rothen Sandel / ½. Quint.
Rauten-Essig / 2. Loth.
Rosen- / Endivien- / Flachsseide- } Wasser / jedes 4. Loth.
das Weiß von 2. Eyern wolgeschlagen / unter einander vermischt / und mit einem doppelten Zandel über die Leber gelegt.

8. Ein Uberschlag fürs Miltzwehe.

Man kochet frische Bilsenblätter in Wein- oder Bier-Essig / thut darzu ein wenig Mayen-Butter / macht daraus ein Pflaster / legts warm über die Seite / wo das Miltz wehe thut.

9. Ein Uberschlag zu beyden Fußsohlen in hitziger Kranckheit.

Man nimmt Rauten / ein paar Handvoll.
Stösset selbige mit Essig und ein wenig Saltz / bindets mit einem Leinen Tuch auf die Fußsohlen.

10. Eine

10. Eine Bähung für Geschwulst der Schenckel.

Man nimmt Myrrhen / und
Alaun / jedes 1. Loth.

Lässets in einer Echtmaaß Wein mit einander sieden / netzt ein zweyfaches Tüchlein darein / legts des Tags dreymal über / so warm als mans leiden kan.

XXXV. Von Pflastern.

1. Ein Pflaster für die Flüß vom Haupt.

Man nimmt weissen Weyrauch.
Mastix.
Näglein / und
Mußcat-Blühe / nach Belieben.

Stösset alles klein / machts mit Eyerweiß und Rosen-Wasser zu einem Taig ein / streichets auf ein tüchlein / legts vorn auff die Stirn / oder den Wirbel des Haupts / lässets 3. Stund darauf / so es nöthig / legt mans noch einmal auf.

2. Ein Miltz-Pflaster.

Man nimmt gestossen Alantwurtzel / 1. Quint.
Saltz / einer Baumnuß groß.
gelb Violen-Oel / 1. Löffelvoll.
Rosen-Honig mit den Blumen / 3. Löffelvoll.

Alles zu einem Pflaster gemacht / und warm unter die kurtze Rippe des Miltzes gelegt.

3. Ein Pflaster für die Geschwulst der Bein.

Man nimmt Taubenkoth / siedet selbigen in Wein-Essig zu einem dicken Brey / thut darzu ein wenig Rosen-Oel / legts warm über.

4. Ein Pflaster für das Schwinden der Glieder.

Man nimmt Terpentin.
weiß Hartz / und
schwartzes Bech / eines so viel als des andern.

Zerlässet es untereinander / thut darzu ein wenig Mumiæ, und streichts auff weissen Barchet / legets warm auff das schwindende Glied / lässets 3. Stund lang darauff / und thut dieses des Tags dreymal.

Nota. Man solle aber das Glied zuvor mit grüner Wachholder-Salbe / darunter ein wenig gebrannter Wein vermischt / schmieren / und gegen einem Kohlfeuer abreiben.

5. Ein

5. Ein Pflaſter für verrenckte Glieder.

Man nimmt weiß Kübel-Hartz.
weiß oder gelb Wachs.
Roſen-Oel/ eines ſo viel als des andern.
Thut dazu geſtoſſen Maſtix/ ½. Loth.
Zerläſſet es über einem linden Kohlfeur/ macht darauß ein Pflaſter/ ſtreichts auff ein Leinen Tüchlein/ legts über.

6. Ein Pflaſter/ wann man ſich verbrandt.

Man nimmt neu Wachs/ 5. Loth/ thut darzu
friſches Baum- oder Roſen-Oel/ ½. Pfund.
Läſſets über dem Feuer zergehen. Miſchet ferner darunter
geriebene Mennig/ 4. Loth.
Silberglätt zu Pulver gemacht/ 6. Loth.
Von dieſen Stücken macht man ein lindes Pflaſter/ wie eine dicke Salbe/ ſtreichts auff ein Leinen Tüchlein/ und legts über den Schaden.

7. Ein Pflaſter für das Podagram.

Man nimmt ſchwartze Niederländiſche Saiffen/ ſtreicht ſelbige auff ein graues Papier/ eines Meſſerrucken dick/ bindets auff den Schmertzen/ läſſets 24. Stund darauff/ thuts hernach herab/ läſſets von ſich ſelbſt trocken werden.

Nota. Man muß das Glied nicht netzen/ es werden ſich kleine Bläßlein auffziehen/ die müſſen ſich ſelbſten heilen.
Dieſes Mittel braucht man auch zu den Peſtilentz-Beulen.

8. Ein Pflaſter zu einem alten Schaden/ ſo nicht heylen will.

Man nimmt Schweinen-Schmaltz/ und
Baum-Oel/ jedes ein viertheil Pfund.
geläuterten Honig/ ½. Pfund.
Eſſig/ ½. Maaß.
Zerläſſet alles über dem Feuer/ thut ferner darunter
Spangrün/ 1. Loth.
lebendigen Kalch.
Agtſtein/ jedes 2. Loth.
Schwebel und Lorbeer/ jedes 3. Loth.
Silberglätt/ 4. Loth.
Alles rein geſtoſſen/ und zu Pulver gemacht/ unter einander vermiſcht/ läſſets

läſſets eine gute Weile ſieden/rührts ſo lang/biß daß es kalt wird/und gebraucht es zu dem Schaden.

9. Ein Pflaſter für böſe Nägel an den Fingern.

Man nimmt weiß Wachs/thut darzu ein wenig Lilien-Oel/und gepülverten Weinſtein/machts untereinander/ſchabt den Nagel/und legt es darüber/läſſets etliche Tage darauff.

10. Ein Pflaſter für Schwären und Bäulen.

Man nimmt Waitzen-Meel und geläuterten Honig/rührt es durch einander/thut darzu eine Meſſerſpitz voll Saffran/und ſo viel Saltz/ſtreichts auff ein leinen Tüchlein/legt es warm über.

XXXVI. Von Salbey.

1. Eine gute Salbe zur Gedächtnuß.

Man nimmt abgezopffte Meyenblümlein/2. oder 3. gute Handvoll.
gelbe Violen/1. Handvoll.
Stöſſets alles in einem Mörſner/gieſſet darüber ein wenig Baum-Oel/thuts in ein Glaß/und verwahrts. Hernach im Sommer ſamlet man
Türckiſche Meliſſen/ſammt den Blumen.
edle Majoran.
Zerſchneidet es klein/miſcht darunter ein wenig Mayen-Butter/läſſets ein Tag oder 8. ſtehen/thut darzu
Brandenwein/½. Echtmaaß.
Roſen-, Majoran-, gelb Violen-, Salbey- } Waſſer/jedes 4. Loth.
Läſſets über einem Kohlfeuer ſieden/ſeyhet es durch ein Tüchlein in ein Glaß/vermachts/und ſtellt es an die Sonne.

Uſus.

Man ſchmieret damit das Genick und die Schläffe.

Nota. Man ſolle aber zuvor eine Laugen von halb Wein und halb Waſſer von Reb-Aſchen machen/das Haupt damit zwagen und abtrocknen.

2. Eine Salbe fürs Hauptwehe.

Man nimmt geſtoſſene Pfirſingkern/thut darzu ziemlich viel Spinnweb

und Populeon-Salb / so viel als nöthig / macht ein Sälblein darauß / bestreicht damit die Schläff / und bindet feisten Storchschnabel um die Stirn.

3. Eine Schlaff-Salbe.

Man nimmt Opii in Violen-Oel und ein wenig Essig auffgelöst / ½. Scrupel.
Saffran 6. Gran
Populeon-Salb / 1. Loth.
Unter einander vermischt / damit die beyde Schläffe bestrichen.

4. Eine Salbe für den Husten.

Man nimmt drey Knobloch-Häupter / und
Schweinen Schmaltz / nach Belieben.
Stösset unter einander / macht über dem Feuer eine Salbe daraus. Zwingts durch ein Tüchlein / verwahrts in einem Glaß.

Usus.

Mit dieser Salbe schmieret man dem Patienten die Fußsohlen / ehe er schlaffen gehet / und schmieret damit den Ruckgrad 3. Tage nach einander.

5. Eine Salbe für einen bösen kalten Magen.

Man nimmt außgepreßtes Muscat-Nuß-Oel / thut darunter
distillirte Nägelein / ein wenig.
Salbet damit das Hertzgrüblein / und isset Morgens nüchtern ein wenig eingemachte Calmuß / trinckt darauff einen Löffelvoll Brandenwein.

6. Eine Salbe für eine hitzige Leber.

Man nimmt weisse Rosen-Salbe.
Sandel-Salbe / jedes 1. Loth.
Crystall gepülvert / 1. Quint.
Campher / 3. Gran.
außgepreßten Citronen-Safft oder Rosen-Essig / eine Nußschal voll.
Vermischt alles wol unter einander zu einer Salbe / damit bestreicht man die rechte Seite unter der kurtzen Rippe.

7. Eine Salbe für Geschwulst in Wassersucht.

Man nimmt grüne Wachholderbeer.
schmahle Salbey.
spitzigen Wegrich.
Weinrauten / jedes 1. Handvoll.

Kräuter

Kräuter und Beere unter einander gestossen/ und 1. Pfund Butter geschmeltzet/ die vorige Stücke darein gerühret/ ein viertel Stunde sieden lassen/ hernach durchgesiehen/ zur Salbe gemacht/ und die Geschwulst darmit geschmieret.

8 Eine Salbe zu hitzigen Nieren.

Man nimmt weisse Rosen-Salbe 1. Loth.
Populeon-Salbe/ 1½. Loth.
Essig/ 1. Quint. darinn lolvirt
Campher/ 5. Gran.
Alles unter einander vermischet zu einer Salbe/ und die Lenden gegen einem warmen Ofen damit geschmieret.

9. Eine gute Salbe zum Grieß.

Man nimmt Fœnum Græcum, und Schleim von Quittenkern in Violen-Wasser gekocht.
Holderblühe gepülvert/ ½. Quint.
weiß Lilien-Oel.
Violen-Oel/ jedes ½. Loth.
Rosen-Salbe/ 2. Loth.
Essig/ ein wenig.
Macht darauß ein Sälblein; Schmieret darmit den Schmertzen Abends und Morgens.

10. Eine Brand-Salbe.

Man nimmt ein ziemlich Stück Speck/ wickelt es in einen Bogen Papier/ steckt es an ein eisernes Gäbelein/ zündet es über dem Liecht an/ läst es in frisches Brunnen-Wasser abtropffen. Dieses Fett hebet man ab/ bestreichet darmit den Brand-Schaden.

Nota. Ehe man diese Brand-Salbe macht/ so streuet man auff den Schaden Waitzen- oder Roggen-Meel.

XXXVIII. Von Wärm-Banden.

1. Für das Haupt-Wehe.

Man nimmt Attichkraut/ stösset es mit Oel und Essig/ macht darauß ein Pflaster/ bindet es an die Stirn.

Wann man das Attichkraut nicht bekommen kan/ so nimmt man frischen Poley/ oder Gundelreben/ und gebrauchet es/ wie voriges.

2. Zu geschwollenen Backen vom Zahnwehe.

Man nimmt Fœnum Græcum.

Leinsaamen / jedes 1. Loth.
Eybischwurtzel / 2. Loth.
Steinklee.
Camillenblumen / jedes 1. Händlein voll.
Stösset alles klein zu Pulver / thut darzu
Gersten-Meel / 1. Handvoll.
Machts mit Milch zu einem Brey / rührt darunter
Dillen-Oel / 2. Löffelvoll.
Machts warm legts über den Backen / so viel mans leiden kan.

3. Wann ein Mensch das Essen nicht bey sich erhalten kan.

Man nimmt abgestreifften Wermuth / 1. Handvoll.
Muscat-Nüß / iij. und so viel.
Mastix als die Muscat-Nüß wiegen / stösset es klein / thut darzu
Brosam von Brod / ein paar gute Handvoll.
Kochts mit Bier zu einem weichen Brey / streichts auff Barchet / legets warm über den Magen; so offt es kalt worden / wieder gewärmt.

Nota. Dieses dienet in der rothen Ruhr und Durchlauff.
Man mag auch 1. Löffelvoll Balsam-Oel darunter thun / so wird es nicht so bald sauer.

4. Für Geschwulst und Schmertzen des Miltz.

Man nimmt Leinsaamen stösset ihn gröblich / thut darzu ein wenig geriebene Camillenblumen / thuts in ein leinen Säcklein / siedet es in Geiß-Milch / legets also warm auff das Miltz / so offt als es kalt worden / wieder gewärmt.

Nota. Man kan sich auch zuvor mit Cappern-Oel / darunter ein wenig Essig vermischt / schmieren.

5. Für das Grimmen und Leibwehe.

Man stösset Poley / kochts in Baum-Oel / thut darzu einen Löffelvoll Wiesen-Kümmel.

6. Für die Gelbsucht.

Man nimmt Saffran.
Honig / und
Waitzen-Meel.
Macht darauß ein Pflaster / bindets warm über den Nabel / lässets 24. Stund darauf liegen / und erfrischet es wieder / giebt dem Patienten 3. Morgen nach einander

einander einen Trunck Wein/ darinn 1. Quintlein Rhabarbara geſotten/ und 3. Stund darauf gefaſtet.

7. Für Apoſtemen.

Man nimmt Camillenblumen/ 2. Loth.
geſtoſſenen Leinſaamen / 4. Loth.
weiß Lilienwurtzel/ 1. Handvoll.
Stöſſet alles in einem Mörſner/ ſiedet es in ſüſſer Milch / thut darzu ein wenig Gänßfett/ ſtreichts aufs Tuch/ legts warm auf.

8. Für einen hitzigen Schaden.

Man nimmt Fœnum Græcum, und
Leinſaamen/ beydes geſtoſſen/ eines ſo viel als des andern.
Machts mit breit Wegrich-Waſſer zu einem Brey/ legts warm über/ ſo offt man will.

9. So jemand einen Fuß vertretten.

Man nimmt ſüſſe Milch / thut darzu Roggen-Meel mit ein wenig Saffran/ ſiedet es zu einem Brey / ſchlägts warm über. Man muß es aber gleich Anfangs thun.

10. Wer ſich mit Feuer oder heiſſem Waſſer verbrant.

Man nimmt Baum-Oel/ und
Eyerweiß / eines ſo viel als des andern.
Schlägts wol durch einander / legts warm mit einem Tuch über den Schaden.

XXXVIII. Blaſenziehende und auf-freſſende Artzneyen.

1. Für das Zahnwehe.

Man nimmt 5. gepülverte Spaniſche Mücken/ (Cantharides) thut darzu ein wenig Sauertaig und Eſſig/ ein paar Tröpfflein / machts unter einander / legts auf die Seite hinter das Ohr / da der Zahnſchmertzen / ſo ziehet es Bläßlein auf / dieſe ſchneidet man auf / ſo laufft Waſſer heraus / und der Schmertz vergehet.

2. Für die Hüner-Augen.

Man nimmt ungelöſchten Kalch.
Saiffenſieder-Lauge / eines ſo viel als des andern.
Salmiac / und
Alaun / jedes halb ſo viel.

Giesset darauf scharffen Essig / rühret es wohl durch einander / lässet es ein paar Tage stehen / giesset alsdann das Lautere ab / thut hernach darunter ungelöschten gepülverten Kalch / macht daraus einen Taig / leget es auf die Wartzen wie ein Pflästerlein / so dorren sie darunter. Wann sie schwartz worden / so bestreichet man sie mit Sesam-Oel / so fallen sie ab.

3. Zu starckem Schlag-Fluß / wie auch in der Pest.

Man nimmt Gummi Ammoniaci, 2. Loth.
Bdellii, 2. Quint.
Euphorbii, 1. Quint.
Zerstösset und zerlässet es in scharffem Essig / thut darzu
Spanische Mucken.
ungelöschten Kalch / jedes ½. Quint.
schwartze Saiffe / oder Sauertaig / so viel vonnöthen.
Alles unter einander vermischet.

Nimmt darvon einer Hasel-Nuß groß / streichet es auf ein Zug-Pflaster / und gebrauchet es / lässet es 6. Stunden darauf / biß daß es eine Blase ziehet / schneidet sie auf / streichet frische Butter / oder Schweinen-Schmaltz auf ein Kohl-Blätlein / und leget es über.

4. Zu harten Beulen und Geschwär.

Man nimmt Spanische Mucken.
langen Pfeffer.
Federweiß / eines so viel / als des andern.
weissen Agtstein / ein wenig.
Ulus.
Darvon nimmt man so groß als eine Bohne / thut darzu ein wenig Essig / und ein Tröpfflein Antimoni-Oel / macht daraus ein Pflaster / und gehet darmit behutsam um.

5. Zu Stillung grossen Schmertzens ein aufziehendes Pflaster.

Man nimmt frische Feigen / xv.
Siedet dieselbige in starckem Essig / biß sie weich werden / thut darzu halb so viel Sauertaig und Senff-Meel / so viel / als die Feigen gewogen / stösset alles zusammen in einem Mörsel / mischt darunter ein wenig Euphorben-Oel / macht daraus ein Pflaster / lässet es 12. Stunden darüber liegen. Wann es noch nicht hilfft / so lässet man es ferner 6. Stunden darüber.

XXXIX. Weiber-Artzeneyen.

1. Vor das Mutterwehe.

Man nimmt Camillen- oder
bitter Mandel-Oel / 2. Theil.
gebrannten Wein / 1. Theil.
Nachts warm / tunckt darein Baumwoll / legts über den Nabel. Oder / nehmt
ein weiß leinen Tüchlein darinn / und gebrauchts.

2. Für geschwollene Brüste / so aufbrechen müssen.

Man zerreibt weiß Brod / gieſt darüber Geiß-Milch / mit einem guten
Theil Saffran / siedet es zu einem Brey / legts mit einem weissen wüllen Tuch
auf die Brust 24. Stund. So es noch nicht aufbricht / so macht man den
Brey wieder von neuem / biß sich die Geschwulst legt.

Nota. Wann man weisse Lilien-Zwiebel mit siedet / so ist es desto besser /
und zeitiget ehe.

3. Für die Knollen in den Brüsten.

Man nimmt Roggen-Brosam / 1. Handvoll.
Waitzen-Meel / auch so viel. Thut darzu
Rosen-Oel / 1. Löffelvoll.
Eyerdotter / 1.
Siedets zu einem Breylein / streicht es auf weissen Barchet / und legts
warm über.

4. Für wunde Wartzen der Weiber-Brüste.

Man nimmt breit Wegerich-Wasser / 2. Loth.
gestossenen Zucker / 1. Loth.
Rosen-Wasser / 4. Loth.
Vermischt alles durch einander / und die Wartzen mit geschmieret.

5. Vor den Krebs in der Weiber-Brust.

Man nimmt Gänß-Mist und Schwalbenkraut-Safft / in einem Mör-
sel wol unter einander gestossen und vermischt / legt es auf das Geschwär / es
tödtet den Krebs / und heilet denselbigen.

6. Wann eine Frau zu wenig Milch in den Brüsten hat.

Darvon seynd nachfolgende Ursachen:
1. Von Hitz und Kranckheit.

2. Von Mangel und Speiß der Nahrung.
3. Von Speisen / so das Geblüt austrocknen.
4. Von übler Däuung des Magens.

Derowegen solle die Frau gute Diät halten / und Morgens nüchtern grü nen Majoran essen.

7. Zur Fruchtbarkeit der Weiber.

Man nimmt eingemachten Jngber / und
den rechten Calmuß / jedes 10. Loth.
Ferner drey nachfolgende Pulver:

Diathameron.	Senff-Saamen / 2. Loth.
Diamoschi.	Zwiebel-Saamen.
Diambræ, 2. Loth	Ernicker-Saamen /
Pincen.	Eppich-Saamen / jedes 4. Loth.
Mandeln.	Zittwer.
Pistatien / zusammen	Galgant.
15. Quint.	Jngber.
Spatzen- und	wild Bertram / jedes 2. Loth.
Taubenhirn / jedes 2. Loth.	

Macht aus allem ein Pulver / vermischts mit geläutertem Honig zu eine Lattwerg.

Usus.

Darvon solle die Frau des Tags dreymal essen / und jedesmal 3. Stun lang darauf fasten. Zu Mittags und Nachts einen guten Trunck alte Wein darauf trincken.

8. Zu Reinigung der Mutter.

Man nimmt rothe Myrrhen.
Melissen / eines so viel als des andern.
Von dem besten Zucker / so viel man will.

Durch einander zu Pulver und einem Tryfaney gemacht / darvon Mo gens auf ein Bißlein Brod genommen / und gegessen / und dieses 8. Ta lang gebraucht. Ferner macht man nachfolgendes Bad:
Man nimmt rothen Beyfuß.
Feld-Poley / und
Körbel / nach Gutdüncken.

Lässets in einem Kessel voll Wasser mit einander aufwallen / und in die Ba Wanne gegossen / von sich selbst kalt werden. Hernach mit halbe Leib darein gesessen / und die Kräuter um den Leib gelegt / und eine We

dari

arinn gesessen. Hernach ins Bett gelegt / und darauf geruhet. Alsdann ieder vom vorigen Pulver auf drey Bissen Brod genommen / und dieses reymal nacheinander gethan.

8. Wann eine Frau nicht gebähren kan.

Man nimmt Mumiæ, und
Einhorn-Pulver / jedes ein drittheil Quint.
Giebts der Frau in einem Trünclein Wein ein.

Oder:

Krebs-Augen zerstossen / 1. Loth
Item: Weinreben-Blätter zerstossen und zerdruckt.
Von diesem zwingt man den Safft aus. Oder lässets im Wasser sieden / nd giebt der Frauen davon zu trincken.

Ferner: Die Fraue solle auch Apffelkern im Munde zerkäuen / und inab schlucken.

Ingleichem äusserlich: Man siedet Holderwurtz mit Wein und Baum-Oel / bestreicht der Frau den Bauch damit.

10. Zu Abtreibung eines todten Kinds in Mutterleib.

Man nimmt gestossen Nespelkern / einer Nuß groß / in Poley- und Camillen-Wasser unter einander / und giebts der Frau warm zu trincken.

Nota. Was ferner an Weiber-Artzneyen ermangelt / und in diesen zehen Stücken nicht begriffen / so ist in diesem Tractat an ein und anderm Ort ein mehrers nachzusehen.

XL. Von Kinder-Artzneyen.

1. Für das Hertzgespann der Kinder.

Man nimmt Petersilienwurtzel.
Süßholtz / jedes 1. Loth.
Odermenig / 1. Handvoll.
grosse Hirschzung / ½. Handvoll.
Dieses alles thut man in eine Maaß Wasser / lässets über dem Feuer 2. queer finger breit einsieden / hernach durch ein Tuch gesiehen / und so viel Zucker dargethan / daß mans spühren kan / und einen Wall aufsieden lassen.

Usus.

Darvon giebt man dem Kind nach Durst zu trincken / zuvor aber muß ans / an der rechten Seiten gegen der Leber / mit nachfolgendem Sälblein schmieren:

Man nimmt Wermuth-Oel.
Camillen-Oel / jedes 2. Loth.
bitter Mandel-Oel / 1. Loth.
Vermischt es unter einander / und gebrauchts.

2. Vor schweren Athem und Engigkeit der Brust bey kleinen Kindern.

Man nimmt Schlangenkraut.
Katzennepff / jedes 1. Handvoll.
Sieds in Milch / kocht dem Kind einen Brey damit / und giebt ihm bisweilen hiervon einen Löffelvoll zu trincken / und schmieret ihme das Brüstlein mit Geiß-Butter.

3. Für den Husten der gar jungen Kinder.

Man thut ihnen in den Brey 2. oder 3. Tropffen Süßholtz-Safft.

Oder:

Man nimmt 1. Echtmaß Geiß-Milch / thut darunter Hausen-Blasen / ½ Loth / klein zerschnitten / lässets 2. Stund bey einem Feuer darinn weichen / jedoch daß es nicht siede / zwingts durch ein Tuch / thut darzu ein paar Löffelvoll Canari-Zucker / lässets ein wenig sieden / davon giebt man dem Kind des Tags / nach Belieben / 1. Löffelvoll lauwarm zu trincken.

4. Wann ein Kind hart zahnet,

So hängt man ihme Scheelkrautwurtzel hinten auf den Nacken des Halses / und bestreicht ihme die Zahnbillerlein mit Rosen-Honig.

5. Vor das Grimmen der Kinder.

Man nimmt Camillen-Oel.
Mayenblümlein-Oel /
Wermuth-Oel / eines so viel als des andern.
Nimmt darzu 1. oder 2. Eyer / macht damit wie ein Eyerküchlein / thuts zwischen zwey Tüchlein / legts dem Kind warm über den Bauch.

6. Vor Verstopffung der Kinder.

Man nimmt Ehrenpreiß-Safft.
Rosmarien-Safft.
Erdrauch-Safft / eines so viel als des andern.
Machts mit frischem Wasser an. Darvon giebt man dem Kind allezeit über den andern Abend / so mans zu Bette legt / in ein Trünecklein darvon / es hilfft.

7. Vor dieſe böſe Räudigkeit der Kinder.

Man nimmt unſer Frauen Bettſtroh / läſſets im Waſſer wol ſieden / adet das Kind daraus / thuts etlichemal.

8. Vor die Ruhr der jungen Kinder.

Man nimmt Wermuth.
Maſtix / und
Muſcat-Oel / eines ſo viel als des andern.
Thuts unter einander / machts warm / ſtreicht dem Kind das Hertzgrüb-in / und biß auf den Nabel herab / damit.

9. Vor die ſchwere Noth der jungen Kinder.

Man nimmt rein Ungariſch Gold / klein gefeylt / 3. Gran / thut darzu Perlen / auch ſo viel / klein geſtoſſen / giebts dem Kind in ſchwartz Kirſchen-Waſſer.

Oder:

Rauten-
Mayenblumen-Waſſer / eines ſo viel als des andern.
Darvon dem Kind 1. Löffelvoll.

Oder:

Gebrannt Hirſchhorn / ein Meſſerſpitz voll in ſchwartz Kirſchen-Waſ-er / oder Mayenblumen-Waſſer.

10. Vor den Schrecken der jungen Kinder.

Man nimmt von guten weiſſen Canarizucker / 2. Löth / thut darunter chennmiſpel und Einhorn / gepülvert / ein wenig / vermiſchts mit ſüß Pandel-Oel / wie ein Safft.
Darvon giebt man dem Kind 1. Löffelvoll.

11. Wann ein Kind weder ſtehen noch gehen kan.

Man nimmt 3. oder 4. Cardobenedictenwurtzel ſamt dem Kraut.
Camillen.
Gundelreben.
Teuffels-Abbiß.
Wachholder-Gipffel / jedes 1. Handvoll.
und ein wenig rothen Laimen.
Dieſes alles in Waſſer geſotten / und von ihme ſelbſten erkalten laſſen / ſo daß es noch recht warm ſeye / hernach das Kind darein geſetzt / fein warm / ſo daß es ſchwitzt / badet es aus einem Sud dreymal.

Es müssen aber drey Sud gemacht werden / und zu jedem Sud so viel Kräuter genommen werden / wie oben gesetzt worden / also daß in allem neun Bäder werden.

Wann demnach das Kind drey Bad gethan / muß mans ein Tag oder etliche ruhen lassen / biß man den andern Sud / oder die andern 3. Bäder thut.

Alsdann wieder ein Tag oder drey ruhen lassen / und die 3. letzte Bad auch thun.

Nach dem Bad solle man dem Kind ein kleines Trüncklein zu trincken geben von Hünerdarm-Wasser / so rothe Blümlein hat / und Borragen-Wasser darunter thun.

12. Für die Würm der Kinder.

Man nimmt gefeilt ungebrannt Hirschhorn / etlichmahl eingegeben / es vertreibt dieselbige.

Oder:

Man nimmt ein halb Loth schön Waitzen-Meel / giesset so viel Brunnen-Wasser daran / daß es wird wie eine Milch / giebts dem Kind zu trincken / so gehen die Würm im Stuhlgang hinweg.

13. Für den Bruch der Kinder.

Man nimmt schwartze und weisse Sanickelwurtz gedörrt / sauber geschabt und gestossen / durch ein enges Sieb geräben.

Usus.

Davon alle Morgen auf den ersten Löffelvoll Brey oder Suppen nüchtern eingegeben im abnehmenden Mond.

Einem kleinen Kind / so viel als man Saltz zu einem weich-gesottenen Ey thut.

Einem grössern / so viel man zwischen 3. Fingern halten kan.

Einem alten Menschen / nach Proportion.

14. Zu dem Schlaff der unruhigen Kinder.

Man nimmt gedörrte Magsaamen-Knöpff / ohne den Saamen / 5. oder 6. je nachdeme sie groß oder klein / siedet solche in Milch / thut darzu ein wenig Candelzucker / seyhet es durch ein Tüchlein.

Usus.

Darvon giebt man dem Kind zu trincken.

Oder:

Macht aus dieser Milch mit Waitzen-Meel einen Brey / und giebt dem Kinde darvon zu essen.

15. Für

15. Für die Frattigkeit der Kinder.

Man nimmt halb Wein und halb Waſſer / wäſcht das Kind an dem verwundten Ort damit/trocknet es wohl ab / beſtreicht hernach das Kind mit Hirſchen- oder andern ſaubern Unſchlitt warm.

Oder:

Beſtreuet es mit Silberglett / oder / ſtreichts mit einem Bleyweiß-Sälblein.

16. Für die Bräune der jungen Kinder.

Man nimmt Braunellen- und
Klapper-Roſen-Waſſer / eines ſo viel als des andern.
Thut darzu 1. Löffelvoll rothen Roſen-Syrup/ oder Maulbeer-Safft.

Uſus.

Man macht einen Zungenſchaber von Linden- oder Faulbaumen-Holtz/ dieſen tunckt man zum öfftern in das vorige ein / und ziehet damit den Schleim von des Kindes Zungen.

Nota. Im fall der Noth / da man obiges nicht haben kan/ſo nimmt man nur eine Rinde Brod/ legts in friſch Waſſer/ thut darzu ein wenig Saltz/ und ſpühlet damit dem Kind den Mund auß.

17. Für die Mundfäule der Kinder und Blattern auff der Zungen.

Man ſiedet ein Ey hart / den Dotter thut man herauß / zertreibt denſelbigen wol mit 2. Löffelvoll Roſen-Honig. Thut darzu friſchen Butter / einer Welſchen Nuß groß. Zerläſſets in einer Pfannen / rührts wol zu einem Sälblein.

Uſus.

Damit ſchmieret man dem Kind das Zünglein und den Mund offt/und hängt ihme zugleich das Kraut/ſtoltzen Henrich genannt/ an den Hals.

18. Für Leib- und Magenwehe der Kinder.

Man hackt Wermuth gantz klein/brätet denſelbigen in Mayen-Butter/ pingts durch ein Tuch/ſchmiert dem Kind das Mäglein oder Bäuchlein/ge- n einem warmen Ofen oder Feuer.

Nota. Dieſes iſt auch für die Würm.

19. Für das Außgehen des Nabels der jungen Kinder.

an nimmt dörre Roſen/ 1. Quint.

Gallåpffel/ 3. Quint.
weissen Weinstein/ 1. Loth.
Federweiß / ½. Loth.

Stösset alles klein / macht hieraus mit Wein/ darinn zuvor Schlehen-Most gesotten / ein Taiglein.

Usus.

Von diesem leget man dem Kind ein gut Theil auff den Nabel und bindet ihn zu / also daß er nicht herauß gehen kan.

20. Daß den Kindern die Urschlechten oder Porpeln nicht in die Augen kommen.

Man nimmt das Weisse von einem Ey.
Rosen-Wasser / eines so viel als des andern.
Alaun / einer Hassel-Nuß groß. Thut darzu
Saffran / ein wenig.

Dieses alles unter einander vermischt.

Usus.

Damit bestreicht man dem Kind die Augenlieder oben und unten / ingleichem die Nasenlöcher und Ohren.

XLI. Von der Wund-Artzney.

1. So jemand im Gesicht verwundet / durch den Backen gestochen / oder sonsten beschädiget worden.

So nimmt man Odermenig. Camillen.
Braunellen. rothen Beyfuß.
Storchenschnabel. Heydnisch Wundkraut / eines so viel
Dosten. als des andern.

Siedet alles in fliessendem Wasser gar wol / lässets kalt werden / seyhet es durch ein Tuch in ein sauber Glaß.

Usus.

Von diesem Wasser nimmt man in den Mund / oder wäschet den Schaden damit / man mag es auch sonsten zu allen Wunden gebrauchen.

2. Ein bewährter Wund-Tranck.

Man nimmt Eybischblätter / eine gute Handvoll / so auff der Erden umflattern und so viel Wintergrün / samt dero Wurtzel rein gewaschen / thut darzu weiß-gedörrten Hundskoth / alles in einen gläsernen Brenn-Kolben / giesset

gieſſet darüber eine gute Maaß Bier (und keinen Wein) läſſets ein Tag 3. oder 4. im Keller zugedeckt ſtehen. Diſtillierts in Baln. Mar. und verwahrts.

Usus.

Dieſes mag man Mann- oder Weibsperſonen/ ſo äuſſerlich oder innerlich verſehrt oder verwundet worden/ alle Morgen jedesmal 2. Löffelvoll nüchtern eingeben/ ingleichen auch nach dem Nacht-Eſſen; ſolches muß man 4. Wochen lang continuiren/ abſonderlich wann die Verwundung innenwendig im Leibe iſt.

Durch dieſes Mittel ſeynd unterſchiedliche vornehme Perſonen im Leben erhalten worden.

3. Ein Wund-Syrup.

Man nimmt Braun Bethonienkraut/ ſamt den Blumen.
Heydniſch Wundkraut.
rothe Maßlieben ſampt dem Kraut. (voll.
Apoſtemenkraut/ ſamt den Blumen jedes ein paar gute Hand-

Dieſe Kräuter läſt man ein wenig welck werden/ hackt und ſiedet ſie im Waſſer/ biß daß keine Krafft darinnen/ thut ſo viel Zucker darzu/ und ſiedet es zu einem Syrup.

Usus.

Dieſer Syrup iſt dienlich für alle innerliche Verſehrung/ ſie mögen ſeyn wie ſie wollen. Darvon nimmt man täglich ein paar Löffelvoll.

Nota, Wann man den Safft aus den friſchen Kräutern zwingt/ und ſelbigen zu einem Syrup kocht/ iſt beſſer als der vorige. Iſt aber nicht ſo lieblich zu nehmen.

4. Ein Tranck für geronnen Blut.

Man nimmt Körbelkraut-Waſſer/ einen guten Truck/ thut darunter klein-gepülverte Linden-Kohlen/ einer Haſſel-Nuß groß/ rührts wol durch einander.

Usus.

Darvon giebt man dem Menſchen einen Trunck oder zween/ wann es aber nicht wolte nachlaſſen/ ſo nimmt man Regenwürm 9. oder 13. wäſchet ſie fein ſauber/ zerreibt ſie in einem Mörſner/ gieſſet darüber Körbel-Waſſer/ einen ziemlichen Becher voll/ druckts durch ein leinen Tüchlein/ thut wieder ſo viel Linden-Kohlen als zuvor/ darzu/ und trinckts mit einander auß. Faſtet darauff eine Stunde oder zwo.

5. So

5. So jemand mit einem vergifften Gewehr verwundet worden.

Man nimmt Angelicawurtzel 1. Loth.
Citronenschalen / ½. Loth.
Rautenblätter 1. Handvoll.
Siedet es in drey Echtmaaß Wein / ein paar queer Finger breit ein.

Usus.

Darvon giebt man dem Krancken einen guten Trunck / 3. Tag nacheinander / Morgens nüchtern / es treibt das Gifft auß den Wunden.

6. So sich jemand geschnitten oder verwundet / und man in Eyl kein Pflaster hat.

Man nimmt ein reines leinen Tüchlein / zündet es über dem Liecht an / wirffts in einen Löffel voll Baum-Oel rührts wol durch einander.

Usus.

Dieses bindet man auff die Wunde / so warm als mans leiden kan. Diß stillet nicht allein das Bluten / sondern heilet die Wunde ohne hefften zusammen. Man muß es nur fleissig verbinden.

7. Wann eine Wunde in etlich Tagen nicht verbunden / und unflätig worden.

So nimmt man Gersten-Meel / 1. Handvoll.
gepülvert Odermenig / halb so viel.
Dieses unter heiß Baum-Oel gerührt zu einem Brey / schlägts warm über / so wird die Wunde wieder frisch.

So aber die Geschwulst darbey:

So nimmt man rothe Myrrhen.
Weyrauch / jedes 1. Handvoll.
rothe Rosen / 1. Handvoll.
Siedet alles in Wein / netzt darinn die Tücher / legts / so warm als mans leiden kan / etlichmal über den Schaden.

8. Ein vortrefflich Wund-Pflaster.

Man nimmt außgelassen Honig / ½. Pfund
außgelassenen Speck / ein viertheil Pfund.
gestossenen Bolus Armeni, 1. Loth.
geläutert Staub-Meel / so viel / biß daß es gnug ist.

Alles

Alles durch einander vermischt/zu einem Pflaster gemacht/ legts breit gestrichen über den Schaden.

Dieses wehret die Hitz und macht nicht viel Eyter.

9. Ein gutes Stich-Pflaster.

Man nimmt schönen lautern Terpentin.
Gummi Elemi.
Geigen-Hartz/ jedes 4. Loth.
Styracis Calamitæ.
die rechte runde Hohlwurtz/ jedes 2. Loth.

Macht darauß ein Pflaster.

Mit diesem hat man viel Stich-Wunden geheylet.

10. Für äusserliche Wunden und Stich ein anders.

Man nimmt das Weisse von 2. Eyern/ schlägets wol durcheinander/ thut den Schaum darvon. Mischt darunter:

Honig ein/ 1. Löffel voll.
rein gestossen Wallwurtz/ ½. Löffel voll.
Rosen-Oel/ 2. Löffel voll.
breit Wegrich-Wasser/ 1. Löffel voll.

Vermischt alles fleissig durcheinander/netzt darinn einen reinen Hanff/macht daraus ein Pflaster/legts lauwarm über die Wunde/ streicht zuvor mit einer Feder ein wenig gewaschen Terpentin darein/ lässets einen gantzen Tag ligen/hernach erfrischt mans wieder.

Nota. in tieffen Haupt-Wunden solle man kein Terpentin nehmen.

11. Für Stich- und enge Wunden.

Man nimmt gepülverte Regenwürm/ ½. Loth.
Violen-Oel/ 2. Loth.
gestossen Saltz/ 1. Quint.

Machts über dem Feuer untereinander/tunckt darein ein wenig Baumwoll/ legts gantz heiß warm über den Schaden/ und darauff ein vierfach Leinen Tüchlein in Wein angefeuchtet/darinnen zuvor rother Storchschnabel und Odermenig gesotten.

12. Für faules Fleisch in den Wunden.

Man nimmt Spangrün/ 2. Theil.
Præcipitat, 1. Theil.

Dieses klein zerstossen/vermischt mit geläutertem Honig zu einem Sälblein/

streichets oder legets mit Fäselein in die Wunden / so fället das faule Fleisch hinweg.

Oder:

Man nimmt gedörrten Hünerkoth.
gedörrte Holderschwämm.
Alaun / eines so viel als des andern.

Alles rein gestossen / mit Rosen-Oel vermischt / zu einem Sälblein gemacht / legets mit Faseln in den Schaden. Es wehret dem überflüssigen Wachsen.

13. Eine Wunde wieder zuöffnen / so nicht recht zuist.

Man nimmt Odermenig.
Sevenbaum / jedes 1. Quint.
gebrannte Kreiden / 1½. Quint.
Entzianwurtzel / 1. Loth.

Alles rein gestossen / mit eines jungen Knaben Harn vermischt zu einem Sälblein / legets fleissig über die Wunde / so gehet sie wieder auff.

14. Für die Wunden-Narben.

Man nimmt Milchram / und
Eyerweiß / jedes 1. Löffelvoll.
wolriechende Rosen-Salbe / einer Bohnen groß.

Alles untereinander vermischt zu einem Sälblein / damit bestreicht man die Narben.

Oder:

Nimmt nur frisches Hasen-Schmaltz.

15. Für eine geschwollene Wunde / so schon zugeheilet.

Man nimmt rothen Beyfuß / und
Odermenig / jedes 1. Handvoll.

Stössets klein / zwingt den Safft darauß. Thut darzu
Eyerweiß / und
Gersten-Meel / wie auch ein wenig Rosen-Oel.

Machts zu einem dicken Sälblein / bindets auff die Wunde / so gehet sie wieder auff.

16. Für alle Wunden / so nicht Beinschröttig oder die Adern entzwey seynd.

Man nimmt Silberglett / 1. Pfund.
Baum-Oel / 2. Pfund

Thut

Thut das Oel in einen Kessel/ lässets warm werden/ streuet das Silberglett-Pulver darein/ lässets sieden/ rührt es stätig um/ thut hernach zwey oder dreymal allweg einen guten Löffelvoll Wein-Essig darunter/ rühret es so lang/ biß daß es kalt wird/ giessets hernach auß auff ein Brett/ macht Zapffen darauß/ und auß diesen macht man die Pflaster/ zu Wunden/ Blattern/ oder andern Schäden

Nota. Man darff nicht allweg neues Pflaster nehmen/ sondern nur dieses abwischen/ drey oder viermal aufflegen.

17. Ein Eytter-Sälblein.

Man nimmt Terpentin/ und
Hirschen-Unschlitt/ jedes 4. Loth.
Rosen-Oel/ 1. Loth.
Lässets unter einander zergehen/ giessets alsdann auff ein kaltes Wasser/ hebets wieder ab/ und rührt darunter
weissen Weyrauch/ 1. Loth.
Mastix ½. Loth.
weissen Hundskoth/ 1. Quintlein/ rein gepülvert.
Diese Salbe macht den Schaden bald Eyttern.

18. So etwas in der Wunden steckt/ oder wann ein Geschwär nicht auffgehen will

So nimmt man Hasen-Schmaltz/ einer Bohnen groß.
Weiß Meel ein wenig.
Alaun/ einer Erbs groß.
Hieraus ein Sälblein gemacht/ bindets über den Schaden.

Oder:

Im fall der Noth nur Abends und Morgens einen warmen Gänßdreck darüber gebunden.

19. Harte Geschwär oder Wunden zu erweichen.

Man nimmt Eybischwurtzel.
Fœnum Græcum-Saamen.
Hasenpappeln/ jedes 4. Loth.
weiß Meel/ 2. Loth.
gestossene Osterlucey.
Bolus Armen. jedes 1. Loth.
Diß alles rein gepülvert/ untereinander mit einem viertheil Pfund geläutertem Honig/ und so viel Dialthææ über dem Feuer Pflasterweiß übergeleget.

20. Wie man die berühmte Waffen-Salbe machen solle.

Man nimmt wild Schweins- und
Bären-Schmaltz / jedes 8. Loth.
Je älter die Thiere seynd je besser.

Man läst alle beyde in einem rothen Wein zuvor ein halbe Stund bey einem gelinden Feuer sieden / nachmals auff ein kaltes Wasser giessen / das auff dem Wasser schwimmende und gestandene Fett mit einem Löffel fleissig abheben auffsammlen / was auf den Boden sincket / thut man hinweg.

Hernach nimmt man im Wein oder Wasser gewaschene Erdwürme / 12. Loth / lässet dieselbige in einem verdeckten Hafen in einem Beckers-Ofen dörren / jedoch nicht anbrennen / daß mans machen kan.

Hernach nimmt man des gedörrten Pulvers.
wildes Schweins-Hirn.
rothen wolriechenden Sandel.
Mumia / und
Blutstein / jedes 2. Loth.

Endlich nimmt man geschabt Menschen-Hirnschal / oder dasselbige Moos / wann mans habe kan / von einem Menschen / der eines gewaltthätigen Todes gestorben / wann der Mond zunimmt und in einem guten Zeichen ist / in der Venere ♀ / wann es seyn kan / und nicht im Saturno ♄ / oder Mars ♂ / gesammlet / ohngefehr 2. Hassel-Nuß schwer / mischt alles mit dem Schmaltz wol durch einander / und machts zu einer Salbe / hernach in einem verschlossenen Glaß oder Büchs zum Gebrauch verwahret.

Nota. Da etwan durch lange Zeit die Salbe vertrocknet / soll mans mit vorigem Schmaltz wieder anmischen und weich machen.

Man solle aber diese Salbe machen / wann die Sonne in der Waag ist.

Usus.

Durch diese Salbe werden alle Wunden / sie seyen gleich durch Pfeil / Kugeln / Stechen / Werffen ꝛc. verursachet in Manns- und Weibspersonen (jedoch daß keine Nerven-Lufft-Adern / oder eines auß den drey vornehmsten Gliedern des Menschlichen Leibes verletzt seyen) geheylet / **wann man nur die Waffen / womit es geschehen / haben kan** / es seye der Patient so weit oder ferne als er wolle.

1. Man solle die Waffen / damit der Mensch verletzt worden / mit der Salbe alle Tage einmal schmieren / wann es nöthig / sonsten nur über den zweyten oder dritten Tag / die Waffen mit einem saubern Leinen Tüchlein

ummi-

umwickeln/an einem warmen mittelmässigen Ort wol verwahren/und fleissig zusehen/daß kein Staub/Sand oder kalter Wind die Waffen berühre.

2. Ehe man die Waffen schmieret/ muß man wissen/ ob die Wunde gehauen oder gestochen?

Wann sie gestochen/ so muß man die Waffen von oben herabwerts streichen/ und nicht von unten herauf.

3. Wan man nicht weiß/ wie tieff die Wunde/ so muß man die gantze Waffe schmieren.

4. Es ist nicht nöthig die Wunde zu hefften/ sondern nur ein sauber Tüchlein alle Tage darum binden/ und solches zuvor in des Patienten Harn netzen/ wann man denselbigen haben kan.

5. Derjenige/ so diese Arbeit verrichtet/ solle selbige Zeit der Weiber müssig gehen/ und des Beyschlaffs sich enthalten.

6. Ehe man die Waffen salbet/ muß man das Blut stillen.

7. In Brüchen und Verletzung der Beine/ so solle man dieselbige mit dem Pulver von grosser Wallwurtz oder schwartzer Nießwurtz vermischen.

Nota. So man die Waffen bey Handen/ und gerne wissen wolte/ ob der Patient genesen oder sterben werde? So solle man die Waffen bey einem Kohlfeuer so warm werden lassen/ daß man die Hand daran halten kan/ hernach mit rothen Sandel und Blutstein bestreuen: So es alsdann Blut schwitzet so ist es ein Zeichen/daß der mensch stirbt/ è contra.

8. Wan man die Waffen nicht haben kan/ damit man verletzt worden/ so muß man ein Höltzlein von Weydenholtz nehmen/ selbiges in der Wunden feucht machen/ und nachdeme das daran hangende Blut trocken worden/ (nicht an der Sonnen/ noch am Feuer) sondern von sich selbsten/ so steckt man dises Höltzlein in die Waffen-Salbe/ und lässets so lang darinn stecken/ biß daß die Wunde heyl worden.

9. Wann die Wunde kein Blut geben will/ so muß mans mit dem Höltzlein so lang ritzen und reiben/ bis daß es blutig wird: Also auch in dem Zahnschmertzen/ man ritzt mit einem Laß-Eysen das Zahnfleisch um den bösen Zahn herum/ bis daß es blutet/ lässt hernach solches Blut am Eysen trocken werden/ schmieret das Eysen ferner mit dieser Salbe/ so vergehet der Zahn-schmertze.

10. Wann ein Pferd vernagelt worden/ und ihme der Nagel in das Fleisch gangen/ so ziehet man den Nagel heraus/ und schmieret ihn mit dieser Salbe. Es heilet das Pferd ohne einzige Verschwährung.

Und auf diese Weise können alle Thiere / welche Fleisch und Beine haben / curiret werden.

21. Von dem Wundholtz / wann man dasselbige hauen solle / und worzu mans brauchen solle.

Das Wundholtz solle von einem schönen geraden Eschenbaum gehauen werden / in der ersten Stunde / wann die Sonne in dem Löwen gehet.

Man kan auch dieses Holtz nach dem Mond alle Monat hauen; nemlich / wann der Mond in der Jungfrauen ist / so muß man den Compaß bey sich haben / und sehen / wann der Schatten auf 12. Uhr Mittags kommt / so thut man einen Hieb darein / etliche hauen dreymal darein. Alsdan mag man hernach von diesem Baum abhauen / wann man will.

Andere vermeinen / es seye besser / solches Holtz zu hauen / wann der Tag zunimmt / und der Baum voller Blätter ist. Am allerbesten ist / daß man obige Zeit der Sonnen in Acht nimmt.

Usus.

1. So sich jemand verwundet / der solle mit diesem Holtz alsobalden den Schaden bestreichen / und sich mit frischem Wasser waschen / hernach sauber verbinden / so schwieret es nicht / und heylet.

Je öffter man es streichet / je besser es ist: Aber das Streichen muß alsobald geschehen / ehe dann der Schade schwieret; dann / wann man es läßt anstehen / bis daß es geschworen / und sich hernach erst streichen will / so stillet es zwar das Blut / aber es läßt solches weder hinter sich noch vor sich / und muß wieder aufbrechen.

2. So jemand aus der Nasen blutet / so solle man sich mit diesem Holtz bestreichen / hernach darauf mit frischem Wasser waschen / und in derselbigen Hand / auf welcher Seite die Nasen blutet / das Holtz halten / und erwarmen lassen; so stillet sich das Blut.

3. So man von diesem Holtz in beyde Hände nimmt / und darinn erwarmen läßt / so solle man im Schrepffen kein Blut lassen können.

4. Wann einem Ruhr / Grimmen und Beermutter anstösset / der solle seinen Leib mit diesem Holtz unter sich fleissig bestreichen / und mit dem Speichel hernach streichen / so stillet sich dasselbige.

5. Wer zur Pestzeit von dem aus diesem Holtz präparirten Wasser alle Morgen frühe nüchtern nur einen Löffel voll einnimmt / der ist 24. Stund darfür sicher.

Wer aber schon damit behafftet / deme muß man ein gutes Trincklein geben / und darauf schwitzen lassen: Kan der Patient darauf spatzieren gehen / so ist es gut.

6. Das

6. Das Wasser von den Blättern dieses Baums distilliert/ ist gut für die bösen Augen/ wan man dieselbige offt damit wäschet.

7. Wer Flüß in den Zähnen hat/ der mache Zahnstöhrer aus diesem Holtz/ die Zähne damit gestochen/ bis das Zahnfleisch blutet/ so hilfft es/ und stillet die Wehetagen derselbigen.

8. Das obbeschriebene distillierte Wasser ist auch gut für die Nieren und Gelbsucht.

9. Wer ein geschwollen Glied hat/ der bestreiche solches im Anfang offt und fleissig mit diesem Holtz/ hernach mit frischem Wasser gewaschen/ so vergehet die Geschwulst.

10. Für das Miltzwehe/ wann man von dieser Rinden in den Wein oder Bier leget/ und darüber trincket/ so vertreibet es dasselbige.

11. Für den Sand/ Grieß/ und das Rothlauff ist auch dieses Holtz gut/ wann man es damit bestreichet/ und sich mit einer Handvoll kalten Wassers wäschet.

12. Wer das Hauptwehe oder Haupt-Fluß hat/ der bestreiche den Fluß mit diesem Holtz und Speichel hinter sich/ gegen die Schultern/ so verzehret es den Fluß.

13. Für das Podagra streicht man nur das schmertzhaffte Glied mit diesem Holtz/ es lindert den Schmertzen.

14. Wann jemand hoch oder nieder gefallen/ der bestreiche alsobald die erschrockene und verletzte Glieder mit diesem Holtz und frischem Wasser ein wenig/ so verzehret sich das geronnene Blut/ und schadet der Fall nicht.

15. Für die Müdigkeit des Gehens/ bestreichet man nur die Füsse mit diesem Holtz und frischem Wasser/ es ziehet alle Müdigkeit aus.

16. In der Lungensucht/ dem Patienten eine Messerspitz voll Seeg-Meel von diesem Holtz im gebrannten Wasser eingegeben/ es heylet die faule Lunge.

17. Für verstopffte Leber und erhartes Miltz/ Rinden von diesem Holtz in Wasser gesotten/ und getruncken/ eröffnet die Leber wieder.

18. Für Apostemen und Geschwär im Leib/ so nimmt man von der innern Rinden.

Dieses Holtz gepülvert in einer kalten Fleisch-Brühe genommen/ so öffnet dasselbige das Geschwär/ und treibets zum Mund heraus.

19. Das Saltz aus diesem Holtz eine Messerspitz voll in obbeschriebenem Wasser eingegeben/ ist gut für die Pest und das Fieber/ auch andere innerliche Gebrechen.

20. Das Laub von diesem Eschenbaum in Wein gesotten/ gibt einen köstlichen Uberschlag zur Hauptkranckheit.

21. Die

21. Die erfrorne Glieder mit diesem Holtz und Speichel bestrichen/ es hilfft.

22. Diß Holtz dienet auch wieder den Brand/ Würm an Fingern/ und Schwinden der Glieder.

23. Der gebrannte Safft von diesem Holtz getruncken / dienet wider Gifft / Schlangen- und Natterbiß.

24. Darvon eine Zeitlang getruncken / ist gut für die Wassersucht/ macht die übermässige Leber fein rein und schmal.

25. Von diesem Holtz einer gebährenden Frauen unterlegt/befördert die Geburt.

26. Die Rinde von diesem Holtz gepülvert / ist gut zu allen Wunden und offenen Schäden / wann die Wunde zuvor mit frischem Wasser ausgewaschen worden.

27. Das Oel hiervon ist gut für innerliche Schäden/ vertreibt den Schmertzen der Brust / und befördert den Harn.

28. Wan jemand ein Geschwär / wie ein fressender Krebs / wachsen wolte / so bestreicht mans mit diesem Holtz / legt auch ein Stücklein Holtz darauf / es hilfft.

29. Wann die jungen Kinder hart zahnen / so solle man sie auf das Holtz beissen lassen / und die Zähnbillen damit bestreichen / so zahnen sie desto leichter.

30. Von diesem Holtz ein Bad-Mülterlein gemacht / ein Kind das erstemal dreymal nacheinander darinn gebadet / wann es von Mutterleib kommen / so solle es sicher seyn vor der hinfallenden Sucht sein Lebenlang.

31. Von diesem Holtz ein Trinck-Geschirr gemacht/ solle gut seyn für das Lendengries.

32. Eine Schüssel/ daraus man isset/von diesem Holtz gemacht/ist gut für das Gifft.

33. Pferde oder Viehe mit diesem Holtz bestrichen / ist gut in allerley Fällen.

34. Wann einem Kind ein Buckel wachsen wolte/ so bestreicht man den Ort mit diesem Holtz / wie auch mit dem Speichel/unter sich/so verzehret es dergleichen.

Nota. Kan man das ausgebrannte Wasser von diesem Holtz haben/so kan man dem Kind alle Tage 2. oder 3. Löffel voll darvon zu trincken geben / und an statt des Speichels diß Wasser gebrauchen / es hilfft.

35. Von diesem Holtz Fäßlein zum Essig gemacht erhält denselbigen/ daß er nicht leichtlich abfällt.

36. Wann

36. Wann ein Pferd gedrucket/ so muß mans mit diesem Holtz streichen/ ehe es schwühret/ und mit frischem Wasser hernach fahren. Wann aber der Schade schon schwürig/ so muß man ihn unter sich öffnen/ den Unlust heraus drucken/ hernach das Holtz in den Schaden drücken/ und mit frischem Wasser waschen/ es heylet.

XLII. Schlafftmachende Artzneyen.

1. Einen Schlaff zu machen.

Man nimmt Metridat/ so groß als eine Hasel-Nuß. Thut darzu
gepülverten Opii, 2. Gran.
der besten Ambræ/ 1. Gran.
Vermischts unter einander.

Usus.

Darvon giebt man dem Patienten des Abends vor dem Schlaff zu essen/ lässet ihn ein paar Löffelvoll guten Wein trincken.

2. Für junge Kinder/ so wegen Leibsschmertzen unruhig.

Man nimmt Klapper-Rosen-Syrup/ 1. Löffelvoll.
des Extracts vom Opio, 1. Gran.
Unter einander vermischt/ und für dem Schlaffgehen darvon genommen.

3. Ein anders für junge Kinder/ so groß Reissen im Leib haben.

Man nimmt frischen Theriac/ so nicht alt/ sondern neu gemacht seyn solle/ einer Erbsen groß/ zerreibts in einem Löffelvoll mit Milch/ schüttet es dem Kind ein/ so wird es bald Ruhe haben.

4. In der rothen Ruhr/ die Schmertzen zu stillen.

Man nimmt in der Apotheck eine Latwerge Philonium Persicum, ein drittel Quint/ und halb so viel Alkermes-Latwerge/ vermischts unter einander/ giebts dem Patienten zu essen/ und darauf ein paar Löffel voll Zimmet-Wasser getruncken/ 3. Stund lang darauf gefastet.

5. Eine Ruhe-Latwerge in hefftigem Grimmen.

Man nimmt guten alten Theriac/ und
Metridat/ jedes ½. Quint.
Borragenblümlein-Zucker/ 1. Loth.

rein und sauber gestossen Opii, 4. Gran.
Zimmet-Oel / 2. Tröpfflein.

Unter einander vermischt / darvon dem Patienten das halbe Theil gegeben / hernach darauf ein paar Löffelvoll Spanischen Wein oder Malvasier gegen Nacht getruncken.

So es nicht hilfft / so nimmt man den andern halben Theil mit einem Trücklein Balsam-Wasser / so lässet der Schmertzen nach.

XLIII. Rauchende Sachen.

1. Ein Rauch-Pulver für die Flüß des Haupts.

Man nimmt Leibfarb gedürrte Rosenblätter.
dürre Majoran.
Wacholderbeer.
gestossene Nägelein.
Weyrauch.
Mastix / eines so viel als des andern.

Usus.

Dieses auf Kohlen / und Abends / wann man will schlaffen gehen / die Schlaff-Hauben damit geräuchert / und also warm aufgesetzt.

2. So jemand vom Schlag getroffen.

So nimmt man alsobalden gelben Agstein / legt denselbigen auf Kohlen / lässet den Rauch durch einen Trichter in den Mund und Nasen gehen.

3. Ein Dampff fürs Zahnwehe.

Man nimmt glühende Kieselstein / wirfft is in scharffen Essig / lässet den Dampff durch einen Trichter in den Mund gehen.

Oder:

Man siedet Bertramwurtzel / und gebrauchts wie voriges.

4. Ein Dampff für die Würm im Leib.

Man nimmt einen Hafen mit süsser Milch / lässets über dem Feuer aufsieden / stellet den Hafen in einen Gemach-Stuhl / und lässet den Patienten darüber sitzen / bestreicht den Affter zuvor mit ein wenig Honig / so kommen die Würm heraus.

Nota. Man muß aber zuvor den gantzen Tag nichts trincken.

5. Ein

5. Ein Rauch für das Rothlauff.

Weyrauch auf glühende Kohlen geworffen / damit beräuchert / rothen Zendel darum gebunden / und niemalen im abnehmenden Liecht geschrepfft.

6. Für lauffende Gichter.

Braune Bethonien / samt den Blumen.
Wüllkraut / mit denen Blümlein.
Nachtschatten.
Aglen.
rothe Nesseln.
Majoran / jedes 1. gute Handvoll.

In halb Wasser und halb Wein gesotten / darzu 1. Handvoll Wachholderbeer / darüber das Glied gebähet / oder sich gar darein gesetzt und gebadet / so kan es nicht schaden.

7. Für hefftigen Zwang in der rothen Ruhr.

Man nimmt Wüllkraut.
Wolgemuth.
Eybischblätter / jedes 1. gute Handvoll.

Siedet alles in Milch / stellt den Hafen in einen heiml. Gemach-Stuhl / setzt sich darüber.

8. Ein Dampff / zu Beförderung der Weiberzeit.

Man nimmt Schaffgarb.
rothen Beyfuß.
Haselwurtz.
Poley / jedes 1. Handvoll.

Siedet es in gutem Wein / setzt den Hafen unter den Leib.

9. Für überflüssige Monatzeit.

Man nimmt Teschelkraut.
Beerfinck.
roth Eychen-Laub / jedes 1. Handvoll.

In halb Wein und halb Wasser gesotten / in den heiml. Gemach-Stuhl gesetzt / und den Dampff zu sich gehen lassen.

Man nimmt auch 1. Quintlein gewaschen Boli, mit Johannesträublein-Safft und breit Wegrich-Wasser vermischt / zu trincken.

Die Patientin solle auch stätig Mäußöhrlein und Tormentillwurtz samt dem Kraut in Wein legen / und darüber trincken.

10. Ein guter Rauch.

Man nimmt Citronen- und Pomerantzen-Schalen / ſchneidet das Weiſſe darvon / beſtreuet die Schalen mit ein wenig Zibet / legts auf glühende Kohlen.

XLIV. Wolriechende Sachen.

1. Ein wolriechender Knopff in der Peſt.

Man nimmt Muſcat-Nuß / und
Spicanardi / jedes ½. Quint.
Nägelein / 1. Quint.
Campher / ein wenig.
Storax Calamit.
Ladani, jedes ½. Loth.

Stöſt alles zu einem Pulver / und miſchts durch einander / hernach mit Roſen-Waſſer / in welchem Tragant zerlaſſen / macht daraus 1. oder 2. Kügelein / wann ſie trocken worden / ſo beſtreicht man ſie mit ein wenig Citronen-Oel / hernach in rothen Zendel gebunden / und in einem durchlöcherten Knopff / ſo von Wacholder-Holtz gedrehet / gethan. Wann man ausgehet / ſtätig daran gerochen.

2. Für Ohnmachten der Weiber in Kinds-Nöthen.

Man nimmt geraſpelt Paradiß-Holtz / und
Muſcat-Blühe / jedes ein wenig.

Binds in ein Tüchlein / netzts in Lavendel-Waſſer / und hälts der Frau für die Naſe.

3. Wolriechende Rauch-Zeltlein.

Man nimmt Gummi Benzoni, 6. Loth / thut dieſelbige in einen Roſenknopff / darvon unten das Weiſſe hinweg geſchnitten / eine gantze Nacht lang / zerſtöſts hernach in einem ſteinernen Mörſer.

Nimmt hernach den Benzoni, mit ſamt den Roſen / ſtöſſets zu einem Taig / nimmts heraus / thut darzu ein viertel Untz Biſam fein geſtoſſen / und ſo viel Zibet / rührts mit ein wenig Zucker auf / macht daraus kleine Zeltlein / trocknets / zwiſchen Roſenblättern / jedes beſonder.

4. Rauch-Küchlein auf eine andere Art.

Man nimmt Benzoni, oder
Aſa Dulcis.

Calamita.
wolriechenden gelben Sandel.
Zimmet / jedes 1. Loth
weiſſen reinen Zucker / 4. Loth.
Biſam / 8. Gran.

Tragant in Roſen-Waſſer gequellet / und zu einem Taig gemacht / darunter die andere Sachen vermenget / und in einem Mörſel wol durch einander geſtoſſen. Darvon nimmt man einer Bohnen groß / zwiſchen zwey Roſenblätter gelegt / läſſets einen Tag und eine Nacht in der Stube trocknen / hernach in einer Schachtel verwahret.

5. Rauch-Kertzlein.

Man nimmt Gummi Laudanum.
Storax Calamitæ, jedes 12. Loth.
Benzoni, 6. Loth.
rohes Lignum Aloës, auch ſo viel.
weiche Kohlen / 1. Pfund.
geſtoſſen Gummi-Tragant.

Läſſet alles in Brandenwein oder Roſen-Waſſer einweichen / biß daß es genug iſt / ſtöſſets klein / formieret Kertzlein darauß.

6. Köſtliche wolriechende Kertzlein.

Man nimmt Candel. Fum. Opt. 1. Loth
Moſchi, 3. Gran.
Zibet / 2. Gran.
Balſam. Apoplect. 3. Gran
Zimmet-Oel / und
Lignum Rhodii, jedes 2. Gran.

Mit Tragant / und in Roſen-Waſſer eingebaitzt / angeſtoſſen zu einem Taig / und Kertzlein darauß gemacht.

7. Ein wolriechendes Pulver zu Kleidern.

Man nimmt Leibfarben gedörrte Roſen / 6. Loth.
Cypernwurtz / ½ Loth.
weiſſen Sandel / 1. Loth.
weiſſe Violwurtz / 2. Loth.
Zimmet / ½ Quint.
Näglein / 1. Quint.
Storax Calamitæ, 3. Quint.

Citronen Schalen/ 1½. Quint.
Bisam/ 10. Gran.
Ambræ Gryseæ. 5. Gran.
Zibeth/ 4. Gran.

Stöst jedes besonder zu einem Pulver/ thuts in ein roth Taffet-Säcklein/ legts zu den Kleidern.

8. Ein wolriechendes Sälblein.

Man nimmt Bisam
Ambræ.
Zibeth jedes 6. Gran.
außgeprest Muscat-Nuß-Oel ½. Quint.
distilliert Citronen-Oel/ etliche Tröpfflein.

Stössets und reibers wol in einem Mörser untereinander/ macht darauß ein Sälblein oder Balsam.

9. Ein wolriechendes Sälblein zum Haupt.

Man nimmt Leibfarben Rosen.
Lauendel-Blühe/ und
Roßmarin-Blühe/ jedes 1. Quint.
Majoran/ so viel man mit 3. Fingern fassen kan.
wolriechende Violwurtz/ 1. Loth.
Citronen-Schalen.
weiß und rothen Sandel/ jedes 1½. Quint.
Calmuß.
Nägelein.
Zimmet.
Mußcat-Nuß jedes 1. Quint.
Galliæ Moschatæ, 4. Quint.
Ambræ Gryseæ, ½. Quint.

Alles gröblicht zerstossen in ein roth Seiden Säcklein gethan.

10. Ein wolriechendes Haupt-Pulver.

Man nimmt ein Pfund des besten Stärck-Meels/ thuts in ein Becken giesset darzu ein halb Mäßlein Roßmarin-Wasser/ und auch so viel Rosen-Wasser/ rührt es wol durcheinander mit einem Löffel/ trocknets an der Sonnen. Nimmt hernach
gepülverte Damascenen-Rosen/ und
grauen Ambræ. 4. Gran.

Vermischt es unter das vorige.

XLV. An

XLV. Anhängende Artzneyſachen.

1. Für die Peſt.

Man nimmt Campher/ und
Saffran/ jedes ein drittheil Quint.
Weyrauch/ und
Storax/ jedes ½ Quint.
Angelicawurtzel.
Baldrianwurtzel.
Zitwerwurtzel.
Bibergail/ jedes 1. Quint.

Alles klein geſtoſſen mit Tragant im Rauten-Eſſig zerlaſſen/ zu einem Taig gemacht. Thut darzu
weiß Agſtein-Oel/ 4. Tröpfflein.
Wachholder-Oel/ 3. Tröpfflein.

Formierts nach Gefallen/ überziehts mit rothem Taffet/ trägts am Halß ohne Sorge/ dann die Baldrianwurtzel allein bloß auff die Haut/ widerſtehet dem Gifft/ und treibts vom Hertzen/ wie auch die Bibernellwurtzel.

2. Für die Gichter oder ſchwere Noth.

Man nimmt friſche Peonienwurtzel/ ſchneidet ſelbige zu Scheiblein/ hängt derſelbigen 9. an einem rothen Seidenen Faden an den Halß. Wanns dürr worden/ nimmt man wieder friſche.

Nota. Wann die Sonn im Löwen/ und der Mond neu iſt/ ſo ſolle die Wurtzel gegraben werden/ ſo iſt ſie deſto kräfftiger.

Diß thut auch die Wurtzel vom Harſtrang.

Den kleinen Kindern ſolle man ſtätig ein Küßlein Rauten in die Wiege legen.

Oder:

Man nimmt eine Wurtzel von dem Holderſtäudlein/ welches in einem Weydenbaum gewachſen/ hängt ſolche an/ und trägt ſie ſtätig bey ſich.

3. Für den Krampff.

Man hängt die untern Zähn von einem Mertz-Haſen an den Halß.

4. Für das Fieber.

Man gräbt ſpitzige Wegwartwurtzel an einem Freytag/ ehe die Sonne auffgehet/ hängts in einer ungeraden Stund an den Halß/ daß ſie das Hertz-

grüblein

grüblein berühre/trägts 9 Tage lang; in der Stund / so sie angehängt worden nimmt mans wieder ab/und ins fliessende Wasser geworffen.

5. Für die Flecken in den Augen.

Man nimmt Wegwartwurtzel.
Schellkrautwurtzel.
Klettenwurtzel/ im abnehmenden Liecht gegraben.

Von dieser Wurtzel einer jeden ein Stücklein mit einem rothen Seiden-Faden an den Halß gehängt/ 9. Tag lang getragen / und wieder frisch angehängt; wann sie dörr worden/ins Feuer geworffen.

Wir beschliessen also hiermit kürtzlich unsere Hauß-Apotheck/ hätten zwar durch und durch noch viel nützliche Sachen/so nicht gemein seynd/einbringen können: weil aber das enge Spacium dieses Werckleins solches nicht zulassen will und ohne das die Materie sich überhäufft; Als versparen wir solches biß zu anderer Zeit, da etwan noch der andere Theil, was in diesem Werck ermangelt/möchte nachgesetzt werden. Wenden uns demnach ferner zur nachfolgenden Claß/so da handelt

CLASSIS XLII.

Von Waag und Gewicht.

WEilen bey einer wolbestellten Haußhaltung einer im Kauffen und Verkauffen der Waag und des Gewichts nicht entbehren kan/sondern nothwendig darzu erfordert wird/auch der Gebrauch derselbigen fast männiglich bekant und gemein ist: den Unterschied aber des Wägens/ Proportx und Zurichtung der Wagen/ sammt deroselben Proben/ob sie just oder gerecht seynd? nicht jedermänniglich bekant und wissend ist; Also haben wir für gut angesehen, dem Haußvatter von diesem nur etwas weniges Bericht und Unterricht mitzutheilen / und das übrige / so jetzo/wegen überhäuffter Materie/nicht hat können eingebracht werden/ zu anderer Zeit versparen wollen.

Zu einer ordentlichen Haußhaltung aber hat man entweder ein-oder andere von nachfolgenden Waagen nöthig:

I. **Eine gemeine Schüssel-Waage.**
II. **Eine Schnell-Waage.**

I. **Die Schüssel-Waage** ist unterschiedlich / entweder (1.) groß/ oder (2.) klein.

(1.) Groß/

(1.) Groß/da man von einem halb- biß gantzen oder mehr Centner darauff wiegen kan. Die Wage haben entweder Schaalen / oder gevierte Bretter mit Eisen beschlagen/wie solches bey grossen Städten in den Kauffhäusern gemein.

(2.) Klein; Als da seynd die Wage mit eingesetztem Gewicht und Mössinen Schalen/da man nur biß auff 1. oder 2. Pfund damit abwegen kan. Worunter dann auch das Krämer- und Apothecker Gewicht begriffen ist.

II. **Die Schnellwage** ist ebenmässig (3.) Groß/oder (4.) Klein.

(3.) Groß; Als da seynd die jenigen/so man gebraucht bey dem grossen Geschütz/ Glocken/ Kauffmanns-Ballen/ eingepackten Fässern/ Küsten und Kasten- geladenen Wein- und Heuwägen/ &c.

(4.) Klein; Als da seynd die jenigen Schnellwagen/so man bey täglicher Haußhaltung pflegt mit sonderbarem Vortheil/ in Abwegung kleiner Sachen/zu gebrauchen.

I. **Die gemeine Schüsselwage** hat einen Wagbalcken mit zween gleichen Armen/in gleicher Schwere/sie seye groß oder klein.

Der Wagbalcken ist entweder von gutem zähen Holtz/ oder von wolgeschnittenen starcken polirten Eisen.

Der Wagbalcke hat in der Mitte seine Winckelrechte Zunge / so auff das schnellste unverhindert in der Wagscheere sich bewegen/ und auff seinen Ruhpunct stehen kan.

Der Nagel oder Zapffen unter der Zunge/ so durch die Scheere gehet/ solle nach Proportz und Grösse der Wage eine gewisse Stärcke haben / und auff das leichteste mit beyden Armen der Wage beweget werden können.

Nota. Bey den Schüsselwagen aber hat man gemeiniglich diese Unbequemlichkeit/daß man allezeit so schwer Gewicht haben muß/ als schwer die Last ist/so man abwegen will. Oder wann die Wahren zertheilbar seynd/ daß man sie auff unterschiedlichmal abwegen muß; so man bey der Schnellwag nicht vonnöthen hat / wie auß nachfolgenden ferner zu sehen ist.

Anbelangend **das Gewicht zu den Schüsselwagen**/so ist selbiges vornemlich zweyerley:

1. Gewichtstein mit Handhaben und grossen Ringen/ bey grossen Wagen.

2. Kleine eingesetzte Gewicht von Mössing / wie selbige bey Krämern und Apotheckern gemein seynd.

1. Die grossen Gewichtsteine können solcher Gestalt bey einer Haußhaltung und dieser gemeinen Schüsselwage nachfolgender Gestalt gebraucht und genommen werden. Nemlich:

Wann etwas fürkommet im Hause abzuwegen/ so nicht schwerer als von 1. Pfund biß auff 10. Pfund/ so kan man solches mit 3. Gewichtsteinen verrichten und zuwegen bringen. Als:

Man suchet zwo Zahlen in doppelter Proportion, und nimmt.

Für die Erste 1.

Für die Andere 2.

Diese beyde addiret/ thun in einer Summe 3. Diese macht man doppelt/ machen 6. addiret 1. darzu/ so giebt es 7.

Muß man derowegen drey Gewichtsteine haben/ die da schwer seyn sollen der Erste 1. Pfund.

der Ander/ 2. Pfund.

der Dritte/ 7. Diese machen zusammen 10. Pfund.

Mit diesen drey Gewichtsteinen solle man von 1. Pfund abwigen/ biß auff 10. Pfund. Procediret man demnach damit also:

1. Will man 1. Pfund wiegen/ so legt man das erste Pfund ein.
2. Zu 2. Pfunden/ das Andere.
3. Zu 3. Pfunden/ das Erste und andere.
4. Zu 4. Pfunden/ das Siebende Stück in die eine Schale/ die andern beyde/ als 1. und 2. Pfund in die andere Schale/ zu der Waar.
5. Zu 5. Pfund/ legt man 7. in die eine Schale/ und 2. Pfund in die Andere zu der Waar.
6. Zu 6. Pfunden/ legt man gegen dem dritten Stück der 7. Pfund das erste Pfund ein.
7. Zu 7. Pfund/ dieses ist schon da.
8. Zu 8. Pfund/ das 7. und 1. Pfund zusammen.
9. Zu 9. Pfund/ das 7. und 2. Pfund.
10. Zu 10. Pfund/ so legt man obige 1. 2. und 7. Pfund zusammen in eine Schale/ so hat man die begehrte 10. Pfund.

Damit wir aber unserm Meyer noch bessere Anleitung geben/ wie derselbige nicht nur allein von einem Pfund biß auff 10. sondern auch von einem Pfund biß auff 264. Pfund mit 6. Gewichtsteinen/ auff der grossen Wage abwigen können; So wollen wir demselbigen kürtzlich in nachfolgenden Exempeln selbiges erklären und anweisen.

In obigem Exempel haben wir mit 3. Steinen von 1. Pund biß auff 10. Pfund zu wegen Unterrichtung gethan/ folget demnach anjetzo:

Wie man mit vier Gewichtsteinen/ von einem Pfund biß auff 40. Pfund abwigen könne.

So nimmt man 1. 3. 9. 27. Pfund. Diese machen zusammen 40. Pfund. Procediret damit wie oben.

Mit

Mit fünff Gewichtsteinen/ von einem Pfund/ biß auff 121. Pfund abzuwegen/ sollen die Gewichtstein halten 1.3.9.27.81. thun zusammen 121. Pfund.

Mit sechs Gewichtsteinen/ von einem Pfund/ biß auff 364. Pfund. muß man haben. 1. 3. 9. 27. 81. 243.

Nota. Wann diese Stück in doppelter Proportion genommen würden/ als 1. 2. 4. 8. Diese geben zusammen 15. Pfund / so darff man nichts dargegen wegen/ oder in die Wagschale einlegen/ und dieses ist die allergewisseste und beste Manier / mit grossen Wagen und Gewichten abzuwegen.

2. **Die Klein- und eingesetzte Gewichte** seynd ins gemein zusammen in nachfolgende Theile zertheilt:

1. Das gantze zusammen gesetzte hält 1. Pfund / oder 32. Loth.
2. Das andere ist ½. Pfund/ nemlich/ wann man die Gewichte mit einander auß dem Gehäuse thut/ so wigt das Gehäuß ½. Pfund/ und so viel auch die außgehebte Gewichter mit einander/ nemlich 16. Loth.
3. Das Dritte ist ein viertheil Pfund/ oder 8. Loth.
4. Das Vierdte ½. viertel Pfund / hält 4. Loth.
5. Das Fünffte / 2. Loth.
6. Das Sechste 1. Lot oder 4. Quint.
7. Das Siebende/ ½. Loth/ oder 2. Quint.
8. Das Achte 1. Quint.
9. Das neundte/ ½. Quint
10. Das Zehende/ ein sechtzehentheil.

Nota. **Im Goldgewicht** hält 1. Marck 24. Karat/ oder 96. Gran/ oder 288. Gren.

Ein Karat hat 4. Gran/ oder 12. Gren.

Ein Untz hat 3. Karat/ oder 36. Gren.

Im Silbergewicht hält das Pfund 2. Marck.

Ein Marck hat 16. Loth/ oder 8. Untz.

Ein Untz ist 2. Loth.

Ein Loth hat 4. Quint/ wie oben gesagt.

Das Apothecker-Gewicht gehöret auch zu den Eingesetzten/ darvon thut oder hält

1. Ein Pfund 24. Loth/ wird bezeichnet mit ℔. Ist zu Franckfurt 24½. Loth Silbergewicht.
2. Ein Pfund hat 12. Untz. Ein Untz wird bezeichnet mit ℥.
3. Ein Untz thut 2. Loth.
4. Ein halb Pfund hat 6. Untz/ wird bezeichnet mit ℥ß. thut 12. Loth.

5. Ein Quintl. oder Drachma hält 3. Scrupel/ wird bezeichnet mit ʒj.
6. Ein Scrupel ist der dritte Theil eines Quintleins/ bezeichnet mit ℈j.
7. Ein Scrupel hält 20. Gran/ bezeichnet mit gr. ist eines Gerstenkorns schwer.
8. Ein Guttola ist ein Tröpfflein/ dieser machen 60. ein Quintlein/ bezeichnet mit g. Seynd also in einem Loth 240. und in einer Untz 480. Tröpfflein/ oder auch so viel Gran/ dieser gehen auff ein Apothecker-Pfund 5880. guttulæ oder so viel grana.

Im übrigen bedeut S. oder ß. Semis, Semissis, als ist halb so viel/ es seye für Gewicht was es wolle.

P. 1. Pugillus, ist/ so viel man mit 3. Fingern fassen kan.

M. 1. Manipulus, ist eine kleine Handvoll.

No. 1. heist Numero, das ist an der Zahl.

Bal Mar. oder B. M. Balneum Mariæ, ist der Brenn-Kessel mit heissem Wasser/ darinn die Distillier-Kolben gesetzet wird.

Colat. heist Colatura, oder Colatum, das jenige was durchgesiegen ist.

Nota. Ein Löffelvoll in Säfften oder weissen Wein/ wird bey nahe für 1. Loth. gerechnet.

Im Apothecker-Gewicht kan man mit 14 Gewichtern so klein und geschmeidig seynd/ von einem Gran oder Gerstenkorn schwer/ biß 4. Pfund wigen. Die 14. Gewichtlein sollen folgender Gestalt seyn oder halten/ nemlich:

Das Erste	1. Gran.
Das Andere	2. Gran.
Das Dritte	4. Gran.
Das Vierte	8. Gran.
Das Fünffte	16. Gran.
Das Sechste	63. Gran.
Das Siebende	1. Quint.
Das Achte	2. Quint.
Das Neundte	7. Quint.
Das Zehende.	1. Untz.
Das Eilffte	2. Untz
Das Zwölffte	4. Untz.
Das Dreyzehende	8. Untz.
Das Vierzehende	31. Untz/ oder 2. ℔. 7. Untz/ so das gröste ist.

Damit man aber hurtig mit diesen 14. Stücken fortkomme/ so kan mans numeriren mit 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8 9. 10. 11. 12. 13. 14.

Hernach mit dem Abwigen sich richten nach dem Täfelein/ so hierbey gesetzet ist.

Tafel

Tafel des Apothecker-Gewichts.

Was massen man nemlich mit 14. Stücken von 1. bis auf 23040. Gran. nemlich von einem Gerstenkorn schwer / bis auf 4. Pfund abwegen könne.

Gran /	Gewicht / so einzulegen.	Gran.	Gewicht / so einzulegen.	Quintl.	Gewicht / so einzulegen.
1	1	31	5. 4. 3. 2. 1	1	7
2	2	32	6 | 1. 2. 3. 4. 5	2	8
3	1. 2	33	6 | 2. 3. 4. 5	3	7. 8
4	3	34	6 | 1. 3. 4. 5	4	9. | 7. 8
5	3. 1	35	6 | 3. 4. 5	5	9 | . 8
6	3. 2	36	6 | 1 2. 4. 5	6	9 | . 7
7	3. 2. 1	37	6 | 2. 4. 5	7	9
8	4	38	6 | 1. 4. 5	8	1. 9
9	4. 1	39	6 | 4. 5	Unz.	
10	4. 2	40	6 | 1. 2. 3. 5		
11	4. 2. 1	41	6 | 2. 3. 5	1	10
12	4. 3	42	6 | 1. 3. 5	2	11
13	4. 3. 1	43	6 | 3. 5	3	10. 11.
14	4. 3. 2	44	6 | 1. 2. 5	4	12.
15	4. 3. 2. 1	45	6 | 2. 5	5	10. 12
16	5	46	6 | 1. 5	6	11 12
17	5. 1	47	6 | 5	7	1. 11. 12
18	5. 2	48	6 | 1. 2. 3. 4	8	13
19	5. 2. 1	49	6 | 2. 3. 4	9	10. 13
20	5. 3	50	6 | 1 3 4	10	11 13
21	5. 3. 1	51	6 | 3. 4	11	10. 11. 13
22	5. 3. 2	52	6 | 1. 2. 4	12	12. 13
23	5. 3. 2. 1	53	6 | 2. 4		
24	5. 4	54	6 | 1 4	Pfund.	
25	5. 4. 1	55	6 | 4	1	12. 13
26	5. 4. 2	56	6 | 1 2. 3	2	14. 10. 11. 12
27	5. 4. 2. 1	57	6 | 2. 3	3	10. 12. 14
28	5. 4. 3	58	6 | 1 3	4	
29	5. 4. 3	59	6 | 3		
30	5. 4 3. 2	60	6 | 1. 2		

Wie man dieses Täfelein verstehen solle / hat man nachfolgende Exempel.

Man solle abwiegen ein Pfund / ℔j.
sieben Untz / ℥vij.
drey Drach. ʒiij.
siebenzehen Gran / gr. xvij.

1. So sucht man erstlich in dem Täfelein 1. Pfund. Darbey stehen auf der Seiten 12. 13. Diese Gewicht legt man in die Schale.

Hernach sucht man die 7. Untz. Darbey stehen 10. 11. 12. Dieses legt man zu dem vorigen.

Ferner 3. Quintlein oder Drachm. Darneben stehen 7. 8. Diese auch in die vorige Schale gelegt.

Für 17. Gran die Stückl. 5. 1. Thun in allem 9. Stück zusammen / so hat man das begehrte Gewicht.

2. Wolte man 37. Gran haben / so legt man in die eine Schale das Gewicht mit N. 6. und in die andere Schale zu der Waar die 4. Stück 2. 3. 4. 5. also fortan.

3. Man solle abwigen zwey Pfund / ℔ ij.
fünff Untz / ℥v.
drey Quint. ʒ. iij.
33. Gran / gr. xxxiij.

So sucht man in der Tafel / unter den Pfunden / die 2. Pfund / darbey stehen diese Zahlen 14 | 10. 11. 12. Weil aber 14. mit einem Strichlein unterschieden ist / so bedeutet es / daß man 14. solle zu der Waar / und die übrige drey / nemlich 10. 11. 12. in die Gegenschale legen / so kommt es recht auf die 2. Pfund / die wigt man erstlich ab.

Darnach sucht man in der Tafel die 5. Untz / darbey stehen 10. und 12. Diese legt man in die leere Schale.

Ferner sucht man die 3. Quintlein / darbey stehen 7. und 8. diese legt man zu den vorigen. Und für die 33. Gran / legt man die 6. | so abgeschnitten mit einem Strichlein / in die Schale zu der Waar / und die 2. 3. 4. 5. in die andere Schale zu den vorigen Gewichtlein.

So hat man 5. Untz / 3. Quint / und 33. Gran. Darzu thut man die vorige 2. Pfund / so hat man das Gewicht / wie begehret worden.

Uber voriges setzen wir noch ein Exempel.

4. Man solle abwigen
Dritthalb Pfund. $2\frac{1}{2}$ ℔. $3\frac{1}{4}$ Untz. $5\frac{1}{10}$ Quintl. 3. Gran.

Erstlich legt man die 2. Pfund / wie oben gelehret worden / hernach für $\frac{1}{2}$. Pfund oder 6. Untz legt man 11. 12. absonderlich.

Für

Für 3. Untz legt man 10. 11. und
Für ein viertel Untz / oder 2. Quintl. und noch 5. Quintl. zusammen 7. Quintl. legt man N. 9.
Endlich für ein sechzehen Theil Quintl. oder 3. und dreyviertel Gran / legt man N. 3. So hat man das Begehrte.

Nota. Das letzte wird um ein viertel Gran zu schwer / so wenig zu bedeuten hat.

Also kan man mit allen andern procediren / nur daß man in Acht nimmt im Täfelein / diejenige Zahl / so mit einem Strichlein abgesondert / muß zur Wahr gelegt werden.

Folget ferner:

Wie man die grosse Last-Wage brauchen solle.

Man unterbauet zuvor die Bretter oder Schalen / biß sie eingeladen ist / mit der Wahr / hernach thut man das unterbaute hinweg / legt zuvor das Gewicht auf das andere Bret / oder in die Schale / bringt die Zunge in den Kloben / bewegt die Schale / daß sie schwanckt / jedoch nicht zu sehr / und merckt / ob sie lang schwancke / oder bald stille stehe.

Schwanckt sie lang / so wigt man desto gewisser. Stehet sie aber bald stille / so ist die Wag träg und faul. Muß man demnach solche träge Wage ausforschen / von einem Centner zu dem andern. Dieses macht man also;

Man legt erstlich auf einen Centner mit seinem Gegengewicht / bis die Zunge innen stehet. Thut darzu das kleinste Gewicht / also daß mans vernehmen mag / solcher Gestalt / daß der Ausschlag nicht zu klein / sondern mercklich seye. Dieses kleine Gewichtlein schreibt man auf / welches man zugesetzt hat / nemlich / wie viel Loth solches wigt.

Hernach ladet man die Wag mit 2. und dann mit 3. Centner / und so fortan / so viel die Waag ertragen mag / und machet sie allemal schwencken.

Wann sie nun still stehet / so setzt man ihr etliche Gewicht zu / bis auf den ersten Ausschlag / und schreibet alle kleine Gewichtlein auf / die man im Last vernommen hat in gleichen Ausschlagen / gebraucht sich hernach im Abwegen dieser Ausschläge / nach Innhalt des aufgeschriebenen Zettels; so thut man niemand unrecht.

Dann / das Unrechtwigen kommt zu Zeiten aus dem Gebrechen der Wage. Zu Zeiten aus Versaumnus des Wigers / und vornemlich an schweren Gewichten.

Will man nun dieses erforschen / so muß man wissen / daß eine jegliche Wage / die ziemlich beladen ist / schärffer vernimmt / dann so sie schwer geladen ist.

Hieraus folget / daß viel klein Gewicht / wann jedes absonderlich gewogen

wogen wird/ siehr zu tragen/ dann ein scheweres Gewicht: darum macht man dem gröſten Gewicht ein gleiches Gewicht von vielen Stücken: Als von einem Centner macht man so viel Gewicht / als er Pfund in sich hat. Probiert sie auf einmal gegen dem ersten und Haupt-Centner / **jedoch aus einer Schaale.** Wigt hernach ein jedes Gewicht insonderheit nach seiner Weise. Findet mans unrecht / oder hat das ein ander Gewicht/ und hat man gute Achtung auf den Wiger gehabt/ daß er recht gewogen hat/ so ist die Wage träg / und vernimmt übel / je nachdem der Fehl groß oder klein ist. Derowegen solle der Wiger wissen / daß die Wage/ so sie in schweren Läſten klebt/ und ein merckliches Gewicht nicht vernimmt.

Man mag auch dem Wieger aufmercken in der Halbierung / durch die Duplierung/ und hinwieder die Duplierung durch die Halbierung probieren und nachwiegen. Dann / der Halbierung oder andere Abtheilung mehr zu glauben ist im Absteigen/ dann durch die Duplierung im Auffsteigen / die Wage trage zu oder nicht.

Zu mehrerer Nachricht hat man bey den eingesetzten Gewichten der kleinen Wagen in Acht zu nehmen:

I. **Die Theilung der Gewichter.**
II. **Wie man ein gantzes Gewicht halbieren solle.**
III. **Wie man das eingesetzte Gewicht eichen solle.**
IV. **Wie man das geeichte Gewicht** justificiren **solle.**

I. **Die Theilung** betreffend/ so ist dieselbige nichts anders/ als daß man aus einem gantzen Gewichtstück andere und kleinere Gewichter machet und abtheilet.

Die Abtheilung des Gewichts ist zweyerley:

(I) **Die gerade / so gleiche Theile hat.**
(II) **Die ungerade / so ungleiche Theile hat.**

I. **Die gerade Theilung** ist auch zweyerley / nemlich:

1. So man einen geraden Theil in 2. gleiche Theil theilet.
2. So man einen geraden Theil in mehr dann zween gleiche Theil theilen will.

1. Die Theilung in zween Theil wird genennet die Halbierung; und diese dienet zu den eingesetzten Gewichten/ dieselbige zu eychen.

Dann in allem Abwiegen ist viel gewisser und mehr Glauben zu geben der Halbierung / abzusteigen vom gröſten bis zum kleinsten / als durch die Duplierung / als aufzusteigen vom kleinsten bis zum gröſten. Die Ursache ist/ wann der Last zunimmt auf der Wage / so nimmt das Vernehmen ab. So aber der Last je mehr abnimmt / so nimmt das scharffe Vernehmen der Wag je mehr zu / nach laut der Regel:

Ein

Ein Wag / je mehr man sie beschwert /
Ihr Schärff in Trägheit wird verkehrt /
Wo man den Last geringen thut /
so wigt man scharff gewiß und gut.

Dieses kan man aus nachfolgendem Exempel noch besser verstehen / nemlich:

Man legt einer Wag so viel Last auf / als sie ertragen mag / so kan man alsdann ein kleines Gewichtlein noch darvon oder darzu thun / also daß doch die Wag im Kloben innen stehet / und ruhet. Da sie doch sonsten / wann man das kleine Gewichtlein allein in die Wagschalen legt / einen Ausschlag gebe / welchen man mercklich spühren würde.

II. Wann man ein gantzes Gewicht halbieren solle.

So ist man darzu benöthiget einer gerechten und schnellen Wage.

Nimmt derowegen das Gewicht / so man theilen will / legts in eine Wagschale / macht von vielen Stücklein / als von Bley / ein gleiches Gegengewicht.

Hernach nimmt man diese Bleystück / zertheilet sie in zwo Wagschalen / bis die Zunge im Wagbalcken in der Scheere innen stehen bleibt und ruhet.

Wechselt alsdann damit um / was zuvor auf der rechten Hand in der Schale gelegen / legt man in die andere Schale / und aus der andern Schale das erste in die lincke Schale.

Wann alsdann die Wage innen stehet / und auf keine Seite ausschlägt / so ist das Gewicht in 2. Theil getheilet.

Nota. Diese Halbierung ist nur zu verstehen in dem gemeinen Gebrauch der Wage / welches bey Gold- und Silberwagen auf eine andere Weise geschehen muß / so jetzo unser Vorhaben nicht ist / ferner auszuführen.

III. Wie man das eingesetzte Gewicht eichen solle.

Dieses kan am besten durch vorbesagtes Halbieren verrichtet werden / nemlich:

Man nimmet das gröste Gewicht / halbierts in 2. Theil / und behält wieder 1. Theil darvon / den andern halben Theil halbiert man ferner / &c. und so fort an / bis daß man kommt auf 2. halbe Quintlein / die behält man alle beyde.

Als zum Exempel:

Man soll ein Pfund halbieren / und hat darbey ein ungeeichtes Gewicht / wie solches vom Rothgiesser gekaufft worden / das will man nach diesem gegebenen einzigen Stück eychen / und theilen in Loth und in Quintlein / procediret man demnach also:

Man nimmt ein Gewicht / das einem bedünckt / daß dieser Stück zwey so schwer seynd / als das Pfündige Hauptgewicht / oder ein wenig leichter; diesem Gewicht macht man noch ein anders gleich / probiert sie alle beyde gegen dem ersten Pfund / seynd diese demselbigen gleich / so hat man zwey rechte halbe Pfund. Seynd sie aber ungleich um so viel / so macht man zwey gleiche Gewicht / da einem bedünckt / daß sie vorigen Fehler mögen erstatten / nimmt dieselbigen aus dem eingesetzten Gewicht / als zwey Quintlein / oder zwey Loth / je nachdeme der Fehler gewesen.

Steiget demnach hernach bis auf die halben Quint / die behält man alle beyde.

Nach diesen Gewichten richtet man die Stücke des eingesetzten Gewichts mit sonderbarem Fleiß / so hat man ein gewisses Gewicht / damit man bestehen mag.

IV. Wie man das eingesetzte Gewicht ferner justificiren solle.

Hier hat man zu wissen / wie viel Theil / so man Elementlein nennet / auf ein Quintlein gehen / nemlich 8640. Setzt mans derowegen in die Regel de Tri, und spricht: 1. Quintlein wigt 8640. Elementlein / was wigen 64. Quintlein?

Die Summa / so heraus kommt / probiert man durch die Wage / ob dieselbige den 64. Quintlein zutrage. Stehet demnach die Zunge inn / so hat man das Gewicht recht geeicht / und dem Quintlein seine gebührende Zahl gegeben.

Stehet aber die Zunge nicht inn / so erfüllet man den Fehler mit so viel Elementlein / bis die Zunge Bleyrecht innen stehet / und merckt alsdann die Summa der zugesetzten Gewichtlein.

Spricht also durch die Regel de Tri, an 64. Quintlein fehlen so und so viel / was fehlet an einem Quintlein / so kommt eine Zahl / die man dem Quintlein ab- oder zusetzet / nach Gestalt der Sachen.

Auf diese Weise mag man auch die andern Gewicht justificiren / als 1. Loth / 2. 4. 8. Loth / ꝛc. so ist es recht.

II. Von der Schnellwage.

Eine Schnellwage ist bey einer wolbestellten Haushaltung nicht allein hochnöthig / sondern auch nützlich und bequem / indeme man mit einem Gewicht von einem Pfund bis auf einen Centner / und mehr / wigen kan.

Eine Schnellwage hat fünff Theil.

Fig. ♀.

1. Der Arm und Wagbalcken / ist A. B.

2. Die

Fig: ♀

Schnell-Wag.

fol: 2250.

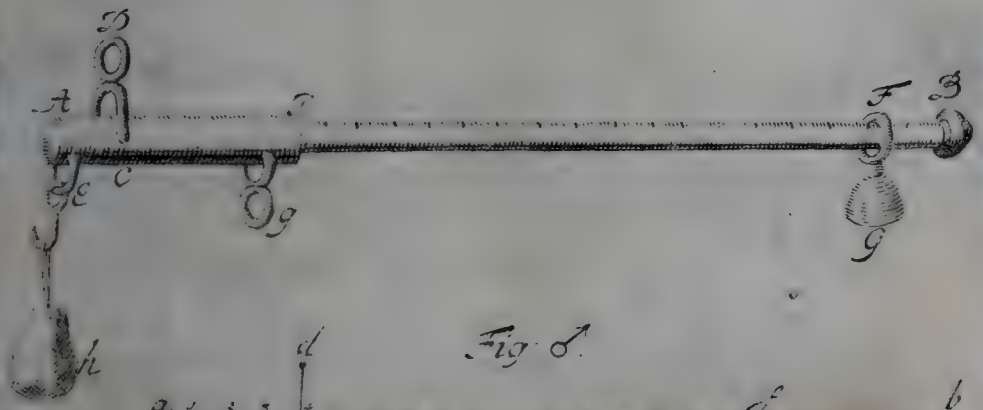
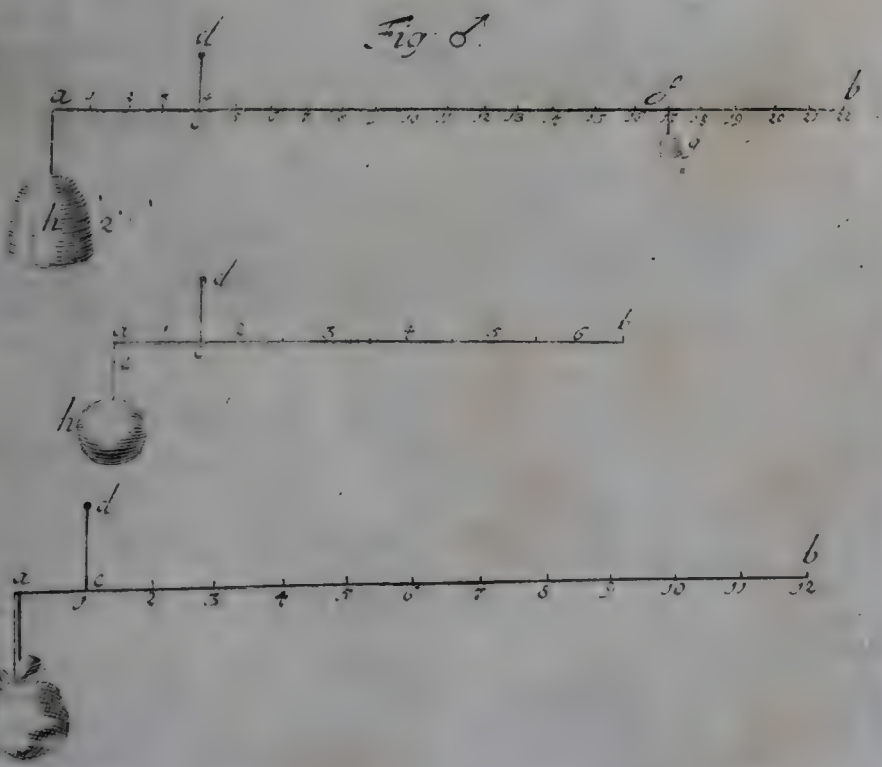


Fig: ♂



2. **Die Handhabe** / darbey man die Wage auffhänget/ist C D.
3. **Der Hacken**/ woran man die Last hängt / AE. Dieses kan auch die Schale seyn/darinn man die Wahre leget/ so man abwigen will.
4. **Der Gewichtstein** / welcher an dem Wagbalcken AB. hin- und her geschoben wird/ist FG.
5. **Der untere Hacken** g. worbey man die umgekehrte Wage halten und auffhängen kan.

Mechanicè kan von einem Schlosser die Schnellwage kürtzlich nachfolgender Gestalt gemacht und verfertiget werden.

1. Erstlich läst man von Ahorn/Kirschbaumen oder andern zarten harten Holtz ein Stäblein/ohngefehr einer Ellen lang/und eines Zolls oder Daumensdick/rund/und vornen einen Knopff B. daran drehen / damit das angehängte Gewicht mit seinem Ring/durch welchen der Wagbalcken innen stehend gemacht wird/niederschlägt/ nicht abfallen könne.

2. Wann nun dieses fertig ist/ so schiebet man einen eisernen Ring G mit einem daran hangenden Senckel oder Gewicht F. so ohngefehr ein Pfund mit einander wigt/daran/also daß solches willig und gerne an dem Stäblein möge hin und her geschoben werden.

3. Macht man von Eisen ein Schühlein. AI. ohngefehr 3. oder 4. Zoll lang/beschlägt damit vorbesagtes Stäblein gegen dem Kopff über/ wie die Figur anweiset/ und macht fast an dasselbige hinten bey E einen Eisenen runden Stefft/und darinn einen Hacken/daß man das jenig/etwas man abwigen will. h. daran hängen könne.

4. Nahe bey diesem / macht man oberhalb abermalen einen runden Stefft/daran ein Kettenglied mit einem Ring / wie in der Figur bey D. zu sehen/damit man die Wage darbey halten oder auffhängen könne. Es solle aber solches oben fein gangbar seyn/damit die Wage gerne auff- und abgehen möge.

5. Ferner macht man unten an dem Eisernen Schühlein bey g abermal ein Kettenglied / mit einem eisernen Ring / damit man die Wage umwenden/und auff der andern Seiten etwas weniges abwigen / und die Wage mit dem Ring g halten könne. Da dann alle Theilung dieser Seiten kleiner und enger als die obere kommen/ wie hernach folgen wird.

6. Nachdeme nun die Wage vorgelehrter massen zugerichtet worden/ so nimmt man ein gerechtes Pfund / hängt selbiges an den hintern Hacken bey E an/ruckt hernach den Senckel F so weit auff dem Stäblein hinein biß daß der Wagbalcken innen stehet/daselbsten macht man auff dem Wagbalcken IB den Puncten des ersten Pfunds.

7. Ferner hängt man zu vorigem Pfund an dem Hacken E noch ein

Pfund / also daß nun zwey Pfund an diesem Hacken hängen / fähret abermal mit dem Senckel F so weit vorwarts auf dem Stäblein I B, bis daß der Wagbalck wieder innen stehet / und macht also das zweyte Pfund mit einer Kerbe oder Stefftlein bezeichnet.

8. Endlich thut man beyde Gewicht aus dem Hacken E, und nimmt mit einem scharffen Handzirckel auf dem Stäblein I B die gemachte beyde Zeichen der angehängten Pfund / trägt selbige auf dem Stäblein ferner / so offt man kan / hinaus gegen das Ende B. bezeichnet jedes Theil mit einem Kerblein oder Stefftlein / so ist diese Seite zum Abwiegen fertig.

Nota. So man nun auch kleine Gewicht auf der andern Seiten proportioniren will / so muß man an dem Hacken erstlich ein kleines anhängen / und auf dem Stäblein wie zuvor zeichnen / hernach noch eines dergleichen daran hängen / und abermal gezeichnet / so weit nun beyder Zeichen von einander stehen / werden alsdann selbige mit dem Zirckel an dem Stäblein hinaus getragen / so offt man kan / so ist die gantze Wage auf beyden Seiten recht abgetheilet.

Wann man aber gerne das Fundament und fernere Abtheilung der Schnellwage wissen molte / als haben wir selbige hierbey zu setzen nicht umgehen / sondern dem curiosen Haußvatter damit nachfolgender Gestalt dienen wollen. Verhält sich demnach solche kürtzlich also:

Fig. ♂

Der gantze Wagbalcke a b hält sich zu dem Last / wie das Theil a c zweymal zu dem übrigen Theil des Wagbalckens. Das ist:

Wann man den gantzen Wagbalcken a b hätte ausgetheilet in 22. Theil / entweder Pfund oder Centner / und das Stücklein a c hätte diesen 4. Theil / (4. Pfund oder Centner) so nimmt man diese zweymal / thun 8. so ist das überbliebene Theil von den 22. noch 14.. Setzt mans derowegen in die Regel de Tri, und spricht:

8. geben - 14. Was geben - 22. kommen 38 ½. Centner.

Wie nun eines Theils den Henghacken / so zu dem langen Ort gerechnet / den Last vermehret / und andern Theils der zweyte Henghacken / so das kürtzere Theil vermindert / also weiset die Erfahrung / daß man noch zweymal so schwer wigen kan / als wann der Wagbalcken nur einen Hacken hat.

Als zum Exempel: Wann man etwas Leichtes zu wägen hat / und die Wage auf der einen Seiten nur 25 Pfund trägt / kan selbige / wann sie umgewendet wird / 75. Pfund wigen.

Nota. So man diese Wagseiten viereckicht machen wolte / so könte man

man auch vielerley Gewicht / als etwa Nürnberger / Straßburger / Franckfurter und Augspurger / ꝛc. nach Belieben / darauff zeichnen.

Man hat auch ferner zu wissen / daß ein gleich dicker Balcken oder Stab solcher Wag / in dem sechsten Theil seiner gantzen Länge Abtheilung / Horizontal oder Wasser-gleich / wird ein Gewicht tragen / das zweymal so schwer / als er selber ist / daß also der Last a c eins / und der Last c h zwey wägen wird / nemlich / wann a c ein sechster Theil von der gantzen Länge a b ist.

So man es aber an den vierdten Theil nach der Länge seiner Abtheilung hänget / so wird er / ohne Hülffe des Gegengewichts / so schwer wigen / als schwer er selber ist einmal.

Dieses / und noch ein mehrers / kan man erlernen / wann man c d mit einem Schieber macht / daß man denselbigen hin- und her rucken kan / wohin man will / und muß die Theilung mit dem Zirckel auff dem Wagbalcken fleissig außgetheilet werden.

Zu mehrern Verstand und Gebrauch dieser Wage / dieselbige just und gerecht zu machen / wollen wir noch ferner nachfolgende Exempel beyfügen.

Wann der Wagbalcke oder Arm dieser Schnellwage 12. Theil lang / und also 12. Pfund wäge / so hängt man den Balcken mit seinem Hacken auf / und am äusserſten End des Hackens hängt man das Gegengewicht daran / und wäre dieses 2. Pfund schwer.

Wann nun die Zunge des Wagbalckens dieser Wage gerade innen stehet / und man begehret zu wissen / wie schwer der angehängte Last seye / sammt dem Hacken / daran er gehänget ist / so muß man fürs erste wissen / wie schwer der Balcken oder Arm dieser Schnellwage tragen möge / **ohne Hülffe den Gegengewichts.**

Wir haben oben bereits erwähnet / daß ein jeder dergleichen Arm / Stab oder Balcken / der durchauß in gleicher Dicke ist / in allen Orten / er seye kurtz oder lang / wann man denselbigen anhängt / daß er Horizontal und Wasser-gleich innen stehet / **in dem sechsten Theil** seiner Abtheilung nach der gantzen Länge / daß er das Gewicht tragen werde / **zweymal so schwer** / als er selber ist.

Wann man ihme aber anhängt Wagrecht in dem vierdten Theil der Abtheilung seiner Länge / so wird er ohne Hülffe deß Gegengewichts so schwer tragen / so schwer als er an ihme selbsten einmal ist.

Hat man demnach ferner zu wissen / wann man den Balcken / so 12. Theil lang auffgehänget hat im ersten Theil / das ist / in einem Puncten des er-

ſten Pfunds/oder Centner/das iſt der zwölffte Theil der gantzen Länge. Ziehet man derowegen den halben Theil/ das iſt 6. darvon eins ab/ bleiben 5. Dieſe dividirt durch eins/ ſo von 11. übrig verbleibt/ ſo kommen 5. Darauß man ſiehet/daß dieſer Balcke/ſolcher Geſtalt eingehänget/ fünffmal ſo ſchwer tragen wird/als er ſelber iſt/ wo kein Gegengewicht daran gehänget worden.

Dieſes Exempel noch beſſer zu verſtehen/ſo iſt geſetzt worden/ daß der Wagbalcken in dem zwölfften Theil der Länge ſeye gefaſſet oder auffgehänget worden. Ziehet man derowegen 1. von 12. bleiben 11. Diß/wie geſagt/ durch 1. dividirt, ſeynd 11. Sagt man demnach/ daß das Gegengewicht eilffmal ſo ſchwer auffziehen werde/ als es an ihme ſelbſten wigt.

Dennach aber oben geſagt/daß man das Gegengewicht 2. Pfund ſchwer genommen/ ſo wird derowegen ſolches für 11. 22. Pfund wigen/ oder auffziehen.

Wann man wiſſen will/wie ſchwer der Balcken tragen würde/ wann er in dem vierdten Theil ſeiner Länge auffgehänget wäre. So nimmt man den halben Theil von beſagten 4. Theilen der Länge/ziehet darvon 1. ab/diß durch 1. dividirt, bleibt 1. Trägt alſo dieſe Schnellwage nicht mehr/ als ſo ſchwer der Balcken einmal iſt.

Will man eine Wage machen/ſo fünffmal ſo ſchwer trage/ als der Stab oder Balcken wigt/ſo iſt der Balcke zuvor 12. Pfund ſchwer geſetzet worden/geben fünffmal 60. Pfund. Man begehrt aber zu wiſſen/was er über die 60. Pfund erträgt/ wann man das Gegengewicht/ ſo 2. Pfund ſchwer geſetzt oder genommen worden/ daran hänget/ ſo muß man ſolches nachfolgender Geſtalt ſuchen.

Erſtlich muß man wiſſen/ daß die Eygenſchafft des kleinen Gewichtleins iſt/ ſo die gemelte Schnellwage in dem vierten Theil der Länge gehänget wird/ daß das Zugewicht dreymal ſo ſchwer tragen wird/ als er ſchwer iſt.

Wird aber der Balcken dieſer Wage in dem fünfften Theil ſeiner Länge gefaſſet oder gehänget/ſo wigt das Zugewichtlein viermal ſo ſchwer/als er an ihme ſelber iſt. Alſo auch:

Wann der Balcken in dem achten Theil gehängt/ſo wird das Zugewicht ſiebenmal ſo ſchwer tragen/als er wigt. Steiget alſo die Stärcke dieſes Gegengewichts alle zur Höhe auff um eins.

Wird alſo/verhoffentlich/der Haußvatter auß dieſen Exempeln/von den Wagen und Gewichten/ gnugſamen Unterricht haben. Wir wenden uns demnach zur folgenden Claß/ ſo da handeln ſolle/

CLAS-

CLASSIS XLIII.

Vom Visieren.

NAchdeme nun einem vorsichtigen / sorgfältigen und verständigen Haußvatter auch nothwendig zu wissen / daß derselbige / bey Verkauff- oder Einkauffung des Weins oder Biers / gewiß wissen möge / wie viel Fuder / Ohmen oder Eymer / Vierthel / Maaß oder Echtmaaß / ꝛc. solche Fässer halten / damit weder dem Käuffer noch Verkäuffer deroselbigen unrecht geschehen möge. Insonderheit wann man bey Kauffung des Weins die Fässer damit behalten / oder selbige nicht alsobalden ausleeren / auch über Land führen muß. Darbey ist auch zu besorgen / daß die Geschworne Visierer (wiewol nicht wissentlich / sondern auß langer Gewohnheit und übelm Unterricht) je einer anders als der andere / solche Fässer visieren / mit der Summa hernach nicht übereinstimmen / noch zusammen treffen / also daß der Haußvatter / so den Wein gekaufft / zu viel zahlen muß / oder aber dem Verkauffer Unrecht geschiehet / daß derselbige / dem gemachten Kauff nach / weniger Bezahlung bekommet / als der Wein im Kauff angenommen worden.

Diesem nun vorzukommen / so hat man bey grossen Städten / insonderheit am Rheinstrohm / wo es viel Weinwachs hat / die Wasser-Eych erfunden: da man nemlich / ehe man den Wein in die Fässer thut / die leere Faß zu der Eych an den Brunnen-Kasten auff offenem Marck führet; darzu alsdann ein Geschworner Eycher sein gewisses Stadt- und Landmaaß hat / damit derselbige die leere Fässer füllet fleissig das Gefüllte / wie viel solches Wasser hält / auffschreibet und abzehlet / nemlich wie viel Ohmen / Viertel / Maaß und Echtmaaß / in das Faß gehen / hernach solchen Innhalt mit einem gewissen Zeichen auff das Faß brennet / schneidet / oder sonsten bezeichnet. Ist also dieses der allergewisseste und sicherste Weg / zu wissen / wie viel man Wein in das Faß füllen könne.

Wann aber diese Weise meistentheils nur für diejenigen / welche innerhalb einer Stadt / oder eines Landes / mit einander handeln / auch unser Meyerhof auff dem Lande / und von der nächsten Stadt etwas entfernet: als finden sich bey solcher Wasser-Eychung der Fässer unterschiedliche Zufälle damit man nicht zu seinem Vorhaben gelangen kan.

Dann es geschiehet offtmals / daß durch Unvorsichtigkeit / im Auff- oder Abladen / hin- und wieder Rollen / Führen / Heben und Legen der Fässer / deroselben Gargeln bey den Böden abgestossen / also daß die Fässer außlauffen / und man derowegen alle übrige gute Gargeln abschneiden / den

Boden

Boden ferner zurück in das Faß darzwischen einzusetzen; oder sonsten/ da man dieses Faß nicht gerne verändern wolte/ eine gantze neue Tauffel oder Taube einmachen muß.

So man derowegen die Tauffeln abnehmen / und den Boden anders und ferners zuruck hinein setzet/ so wird das Faß die vorige darauf gebrannt/ geschnittene oder verzeichnete Eyche nicht mehr haben.

Fürs andere / so lässet man gemeiniglich bey grossen Haußhaltungen / wie dann bey unserm Meyerhofe selbiges/ nach den Umständen der Gelegenheit und des Orts/ erfordert werden möchte/ grosse Stück-Fässer in die Keller machen / so darinn verbleiben müssen / und also nicht unzerlegt auß dem Keller können gebracht werden. Zu geschweigen / wann man selbiges an einen Brunnen führen und eychen lassen wolte/ auch da solches gleich seyn könte/ daß offt die Röhr oder der Wasser-Kasten der Stadt oder des Orts nicht so viel Wasser in sich hätte / damit man dieses Faß auff einmal eychen könte.

Zum Dritten / wann man auff den Weinmarck ein Faß mit Wein kauffen wolte/ selbiges aber entweder nicht geeychet / oder die Eyche nicht mehr hat.

Item / wann das Zeichen auff diesem Weinmarck nicht angenommen oder passiret wird; müste man derowegen den Wein außleeren / mit Wasser eychen; Oder so lang warten/ biß daß man das Faß außgetruncken / hernach erst das Faßeychen lassen/ und die Rechnung machen. Dieses wäre so wol dem Verkäuffer als Käuffer nicht allein eine grosse Mühe/ sondern auch unleidentliche Verwirrung und schädliche Verhinderung.

Derowegen zu Verhüttung dieser und noch mehr ein und anderer Ungelegenheiten / auch Beförderung des Handels und Wandels einer jeden Haußhaltung/ hat man das Visieren / und also die Visier-Ruthen erdacht / damit man allerley Fässer / vom gröbsten biß zum kleinsten abmessen / außrechnen/ und mechanicè, so viel müglich/ den Innhalt derselben erforschen möge.

Wie aber eine gerechte/ genaueste und fleissige Visier-Ruthe zuzurichten/ und man die Fässer damit abmessen und visieren solle / solches aber einen vollkommenen Bericht und Unterricht insonderheit der Rechenkunst/ und eigenen Tractat erfordern wird/ auch nicht wol müglich/ daß solches in dieses enge Spacium kan eingebracht werden: Als wollen wir dieses auff eine andere Zeit spahren/ und unserm Meyer allhier einen kurtzen mechanischen Weg / summarischer Weise/ anzeigen/ nemlich:

Wie man mit einen Pergament-Riemen ein jedes Faß/ es ſeye gleich groß und klein/ leicht und geſchwind viſieren/ abmeſſen und ausrechnen ſolle.

Fig. (A)

Man macht von Pergament Schmale Riemen/ ohngefehr eines guten halben Daumens breit/ leimet dieſelbige mit gutem ſtarcken Mund-Leim zuſammen/ alſo daß man eine Schnur von 25. bis 50. Schuh lang haben/ und damit ein und andere Sachen abmeſſen/ alſo auch zu dem Viſieren der Fäſſer/ ſolche mit ſonderbarem Vortheil und Bequemlichkeit brauchen könne.

Dieſe Schnur theilet man aus von Schuhen zu Schuhen. Hernach auch einen jeglichen Schuh in 10. Zoll/ und einen jeglichen Zoll ferner in 10. gleiche Theile. Unterſcheidet mit gewiſſen Zeichen die Schuh/ Zoll und zehende Theil der Zoll. Läſſet hernach von einem Dreher aus gutem Buchs-Birn- oder andern ſaubern hartem Holtz eine runde Capſel oder Büchſe drehen/ damit man die Schuh/ nach Anweiſung der Figur/ heraus ziehen/ und wiederum hinein winden/ auch ſelbige bequem bey ſich im Sack tragen könne.

Hernach läſſet man ein Wein-Faß eychen aufs fleiſſigſte/ und darauf zeichnen/ wie viel Fuder/ Ohmen/ Viertel/ Maaß/ halbe oder Echtmaaß ſelbiges halte.

Meſſet hernach mit dieſer Schnur um das Faß nach der Länge/ wie dann auch die Dickt des Bauchs über dem Sponten herum/ alſo auch/ daß ſie juſt von der Mitte der Böden und Mitten der Dicke zuſammen gehe. Addirt die Summa der Werckſchuh/ Zollen/ und zehende Theil der Zollen mit Fleiß zuſammen. Dieſe Summa behält man allezeit zum Fundament/ nach welcher man alsdann alle andere Fäſſer abmäſſen/ und den Innhalt folgender Geſtalt finden kan.

Wann man demnach ein anders Faß/ ſo mit Wein oder Bier/ welches man kauffen oder verkauffen will/ und ſolches Faß nicht viſiert noch geeycht worden iſt. So miſſet man mit gedachter Schnur dieſes Faß auch nach der Länge und Dicke in allen Stücken/ gleichwie voriges; ſetzets hernach in die Regel de Tri, und ſpricht: So viel Schuh/ Zoll/ und 10. Theil eines Zolls hat das vorige erſte Faß gegeben/ an Fuder/ Ohmen/ Viertel/ Maaß/ halbe und Echtmaaſſen. Was giebt das andere Faß/ ſo man jetzo kauffen oder verkauffen will? So wird im Facit der gewiſſe Innhalt heraus

kommen. Also kan man auf diese Weise mit allen andern Wein-Fässern procediren und handeln. Folget demnach ferner:

CLASSIS XLIV.

Vom Abmessen- auch Außrechnung der Felder und Wälder.

DJe zwar die Abmessung der Felder und Wälder / samt deroselbigen Ausrechnungen / mehrertheils jedes Orts / durch bestellte Geschworne Männer verrichtet wird / damit man wissen möge / was in Verkauff- und Kauffung / auch Auswechslung der Land-Güter / es seye gleich Aecker / Wiesen oder Waldungen / und dergleichen / man deroselben gewissen Innhalt an Morgen / Juchart / oder wie es jedes Landes Ort Gewonheit und Maaß in sich halte / damit keiner Partey / dem Kauffer oder Verkauffer Unrecht geschehen möge / und man aber nicht aller Orten dergleichen Kunstverständige Leute haben / und die Land-Güter abmessen lassen könne. Und aber der Haußvatter glauben muß / was ihme vorgemessen worden / in deme er das Fundament und den Processus des rechten Messens nicht selbsten verstehet / und man auch in täglicher Erfahrung / daß offtmals der Geschworne Feldmesser falsch / und von dem wahren Innhalt des Feldes / eine merckliche Summa austrägt / also daß dardurch der Käuffer oder Verkäuffer in Schaden kommet.

Als ist es hochnöthig und nützlich / daß ein jeder Herr und Besitzer eines Landgutes / wie dann nicht weniger unser Hausmeyer / darvon umständigen und sattsamen Bericht und Unterricht haben möge: Nemlich / wie man / in allerhand Fällen / die Felder und Wälder recht abmessen / ein- und abtheilen / verkauffen / verlehnen / austauschen / oder die Arbeit im Taglohn / es seye auch Wiesen oder Ackerfeld / nach jedes Orts Gewonheit / nach der Feld- oder Wald-Morgen / Jucharten / Tagwercken / ꝛc. an Ruthen / Schuhen und Zöllen ausrechnen könne.

Wann aber zu völliger Unterrichtung und Erklährung vielerley Umständen und Zufällen ein ziemliches Spacium und eigener Tractat erfordert wird / und man kurtz und verständig solches nicht wol zusammen fassen und begreiffen kan. Hiervon aber von Berühmten und Kunstverständigen genugsame

nugsame Nachricht in publicirten Schrifften hin- und wieder zu finden / auch wir für wenig Jahren/in Vermehrung und Erklärung Herrn Schwenders Seel. Geometr. Practicæ, auf alle Fälle zur Gnüge Anweisung gethan / selbiges hierinn zu wiederholen und beyzusetzen / wegen überhäuffter Materi / hierinn nicht mehr Zeit noch Platz haben: Als wolle der Hausvatter ohnbeschwert daselbsten / oder bey andern nachschlagen / und darvon fernern Bericht einholen.

Damit wir aber diese Claß nicht gantz leer stehen lassen: Als wollen wir nur etwas weniges dem Meyer unsers Hofes/ und zwar nachfolgenden kurtzen Mechanischen Weg anzeigen / nemlich:

Wie man allerhand Wiesen und Aecker / auch Holtz-Wachs/und anderer Gründe wahren Innhalt/nach dem Landmaaß und Schuhen abmessen / finden und ausrechnen solle.

Man ziehet aussen um das Feld / Wald / Wiesen oder Acker-Feld hart herum eine Schnur/damit selbige beyde Ende zusammen treffen.

Legt alsdann die Schnur ins Gevierdte und Winckelrecht/also daß jede Seiten gleiche Länge haben / misset eine Seiten darvon mit Ruthen / Schuhen und Zollen ab / und multipliciret eine Seite mit der andern / so giebt das Facit den rechten Innhalt des gemessenen Feldes / welches man hernach zu Feld- oder Waldmorgen rechnen und machen kan.

Ligt eine Wiesen oder Acker in die Länge / also daß solches zwo lange und zwo kurtze Seiten hat / und die vier Winckel einander gleich seynd / so misset man mit einer Schnur eine lange Seiten/schreibt solches Maaß auf/alsdann auch die kurtze.

Multipliciret hernach die kurtze mit der langen / was heraus kommt / ist der rechte Innhalt.

Ist das Feld Zirckelrund / welches zwar selten geschiehet / es seye dann ein grosser Thurn / runder Hof / Garten / oder dergleichen.

So misset man mit der Schnur rings um den Thurn / Platz / Garten oder dergleichen / theilet die Schnur in 4. Theil / thut also noch ein Viertel von dieser Länge zu dem vorigen; macht hernach mit der gantzen Länge eine gevierdte und winckelrechte Figur / oder theilt nur diser Schnur gantze Länge in 4. gleiche Theil / multipliciret hernach eine Seite mit der andern/so kommt der Innhalt.

Hat man ein Stück Feld / so im Bogen liegt / gleichwie ein Wammes-Ermel / so ziehet man eine Schnur gantz herum: / misset alsdann auch die breite oder kurtze Seiten / macht alsdann mit der gantzen Schnur eine lange gevierdte Figur mit rechten Winckeln / also daß der selbigen kurtze Seiten an beyden Enden der Figur seyn; Multipliciret ferner eine lange Seiten mit der kurtzen Seiten. Oder die Breite in die Länge. Die Summa weiset den Innhalt dieses Feldes.

Ist ein Feld oder Wiesen wie ein Triangel / und hat drey gleiche Seiten; so misset man nur einer Seiten Länge / alsdann von dem halben Theil dieser Seite in das gegen über stehende Eck; Multipliciret diese Länge mit der andern ins Eck hinüber gemessen / die Summa halbieret man / der halbe Theil derselbigen giebt den Innhalt des dreyeckichten Feldes. Oder / man multipliciret die gantze Länge der ins Eck hinüber gemessenen / mit dem halben Theil eine Seite. Das Facit ist der vorige Innhalt.

Hat man ein Feld / so drey ungleiche Seiten und Winckel; so misset man mit der Schnur nur die lange Seite; hernach von dieser langen in das gegenüberstehende Eck Winckelrecht hinüber / multipliciret man hernach mit der langen / und halbieret die Summa. Der halbe Theil giebt den Inhalt des Feldes.

Oder / halbieret die lange Seiten / die Helffte multipliciret man mit der gantzen ins Eck hinüber gemessenen. Die Summa ist der vorige Inhalt.

Oder halbieret die ins Eck hinüber gemessene / multipliciret solches mit der langen oder längsten Seiten / kommt vorige Summa.

Auf diese Weise kan man fast alle Felder ausmessen und ausrechnen.

Wann man dergleichen abgemessen hat / und gerne wissen wolte / wie viel Tagwerck / Feld- oder Waldmorgen solches halten möchte? so muß man zuvor wissen / wie viel gevierte Ruthen / Schuh und Zoll ein Feld- und Wald-Morgen halte / hernach solches durch das gemessene dividiren / so findet man das begehrte.

Als zum Exempel:

Es befindet sich der Innhalt eines Gevierdten.

Gevierdter Innhalt.	Ruth	Schuh	Zoll.	gr	scrup.	Einer Seite Länge	Ruth.	Schuh	Zoll.	gr.	scrup.
Rheinländischen Morgens	864	00	00	00	00		29	3	9	3	8
Rheinländischen Juchart.	432	00	00	00	00		20	7	8	4	6
Baßler Juchart.	287	72	92	54	40		16	9	6	2	5
Colmarer Schaffes.	54	19	00	80	00		7	3	6	1	3
Colm. Jeuch. oder Manwercks.	325	14	04	80	00		18	0	3	1	6
Colmärer Juchart.	487	71	07	20	00		22	0	8	4	1
Mümpelgarder Juchart.	251	16	75	00	00		15	8	4	8	2
Straßburg. Acker-Juchart	219	10	82	40	00		14	8	0	2	3
Straßburg. Wald-Juchart.	455	07	09	60	00		21	3	3	2	3
Marggr. Durlach. Juchart.	305	05	73	82	40		17	4	6	5	9
Ob. Margg. Röteln Juchart.	377	44	33	07	52		19	4	2	7	8
Zürcher Jauchart.	310	73	82	40	00		17	6	2	7	7
Berner und Bieler Juchart.	246	95	30	88	00		15	7	1	4	7
Schaffhauser Juchart.	324	74	71	18	08		18	0	1	0	7
St. Galler Juchart.	301	98	98	88	00		17	3	7	7	8
Nürnberger Juchart.	471	85	92	00	00		21	7	2	2	3
Marggr. Anspach. Juchart.	401	44	89	60	00		20	0	3	6	1

Wann nun die Ruthen und Schuhe aller Oerter unterschieden; als hat er Haußvattter zu wissen/wann man den Rheinländischen Schuh in 1000. gleiche Theil theilet/ so thut

Der Franckfurter am Mayn = = = = = 912.
Der Straßburger Stadt-Schuhe = = = = 891.

Der Rheinländische Feldmeß-Schuh	1200.
Der gemeine Teutsche Werck-Schuh	908.
Der Ulmer	970. 910.
Der Wiener	1000. 975.
Der Nürnberger	947. 960. 930.
Der Müncher	905.
Der Geometrische	780.
Der Baßler Stadt-Schuh	950. 924. 838.
Der Baßler Feld-Schuh	896.
Der Augspurger	938.

CLASSIS XLV.

Von Sonnen-Uhren.

WAnn wir demnach bey unserm Meyerhofe einer gerechten Sonnen-Uhr nicht wol entbehren können; absonderlich / daß man die Schlag-Uhr auf unserm Hause/wo es nöthig / jederzeit nach solcher Sonnen-Uhr recht richten und stellen könne: Als wollen wir unserm Meyer den allerkürtzesten/leichtesten und gewissesten Weeg anzeigen/nemlich:

Wie man das Fundament zu einer Sonnen-Uhr auff allerley Polus-Höhen machen solle.

Fig. (B.)

Man reisset aufs fleissigste mit einem Zirckel auff ein sauber Papier den vierdten Theil eines Zirckels/so man einen Quadranten nennet. Derselbige ist in beygesetzter Figur bezeichnet mit EGH.

Theilet denselbigen von G nach H in 9. gleiche Theile / welches leichtlich geschehen kan; nemlich / wann man mit dem Hand-Zirckel die Länge FG nimmt/und solche von G auff den gerissenen Zirckelbogen in I. setzet / so ist IH ein dritter Theil vom Bogen GH. Theilet derowegen HI in drey Theil/

setzt

Fig: (B) fol: 1262.

Fundament Zu den Sonnen Uhren &c.

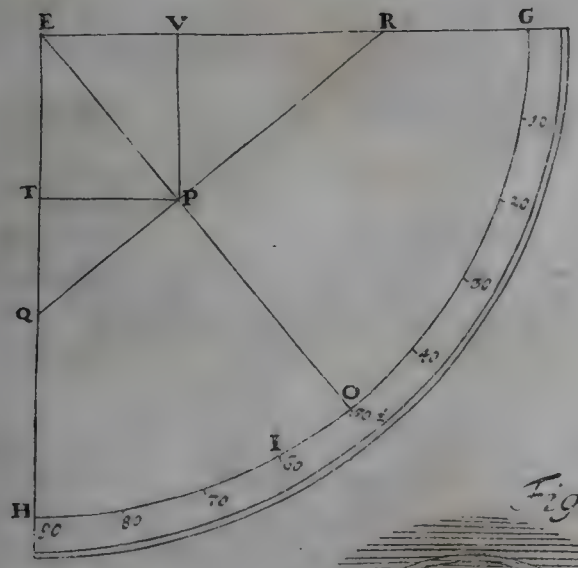
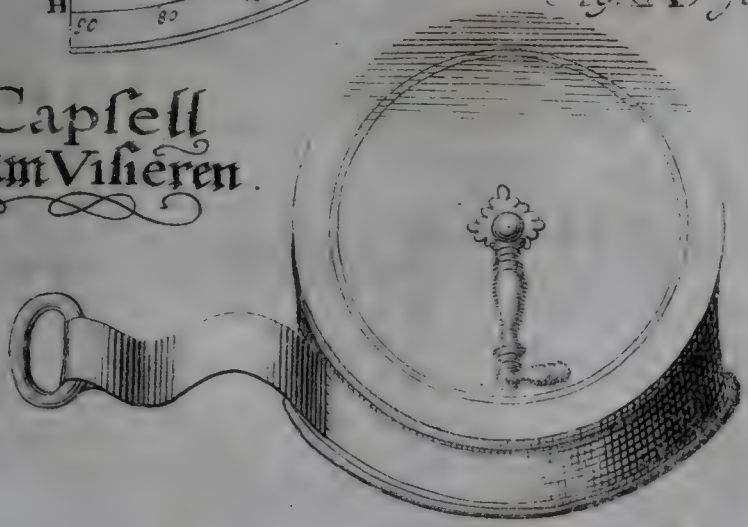


Fig: (A) fol: 1257.

Capsell Zum Visieren.



setzt dieser Theil sechs von I nach G bezeichnet jeden Theil mit einem Puncten auff der Bogen-Linie/so ist GH. in neun Theil zertheilet worden.

Ferner ein jedes dieser Theil alsdann in halb/und jedes halbe Theil in fünff Theil/so kommt der gantze Bogen 90. gleiche Theil so man alsdann Gradus nennet.

Anjetzo muß man die Polus-Höhe jedes Ortes und Landes/wo man eine Sonnen-Uhr hinmachen will/wissen.

Damit aber unser Haußvatter nicht erst bey andern nachsuchen müsse/wie solche Polus-Höhe in ein-und andern Ort sich befinde/als haben wir unterschiedliche in nachfolgendem Täfelein/hiemit beysetzen wollen.

Oerter.	gr.	min.	Oerter	gr.	min.
Abach in Bayern	48	50	Coburg	50	20.
Abensperg	48	0	Colmar	48	12.
Aichstatt in Bayern	48	50	Cölln	51	0
Alsfeld	51	0	Cobolentz	50	30
Amsterdam	52	40	Costnitz	47	30
Andernach	50	25	Coppenhagen	55	50
Anspach	49	25	Creuzenach	50	2
Achen	51	10	Dünckelspühl	48	56
Arnstadt	51	2	Dreßden	51	0
Auerbach in der Pfaltz	48	22	Durlach	49	30
Augspurg	48	20	Eger	50	5
Baden in der Schweitz	48	44	Einbeck	52	6
Baden in der Marggr.	48	30	Eysenach	51	6
Bamberg	49	56	Eyssleben	51	46
Basel	47	30	Erdfort	51	10
Bern in der Schweitz	46	25	Eßlingen	48	39
Berlin	52	28	Forcheim	49	45
Biberach	48	4	Franckfurt am Mayn	50	30
Brandenburg	52	36	Franckfurt an der Oder	52	20
Bremen	52	20	Freyburg in Breyßgau	48	13
Breßlau	51	10	Friedburg	48	31
Breysach	48	6	S. Gall	47	8
Bareuth	50	5	Genff	44	50
Braunschweig	52	30	Glogau	51	31
Carlstatt	48	12	Görlitz	51	0
Cassel	41	30	Goßlar	52	0
Culmbach	50	8	Guntzenhausen	49	18
Cleve	51	58	Hall	51	41

Halber-

Oerter,	gr.	min.	Oerter	gr.	min.
Halberstatt	52	10	Ochsenfurt	49	40
Hamburg	54	30	Oppenheim	50	0
Heydelberg	49	35	Osnabrück	52	30
Heylbronn	49	10	Oettingen	48	8
Heydenheim	48	32	Pfaffenhofen	48	31
Hertzberg	51	42	Pfortzheim	49	7
Hof im Voitland	50	20	Prag	50	10
Ingolstatt	49	42	Putzbach	50	35
Insbrugg	46	55	Regenspurg	49	0
Kayserslautern	49	22	Rostock	54	30
Kitzingen	49	58	Rotweil	48	16
Kreutznach	50	2	Straßburg	48	30
Landau	49	10	Saltzburg	47	40
Landshut	48	20	Salfeld	50	46
Leipzig	51	20	Schafhausen	47	28
Lübeck	54	48	Swcheinfurt	50	18
Lützenburg	50	0	Speyer	49	20
Lüneburg	54	0	Stutgart	48	47
Magdeburg	52	20	Sultzbach	49	35
Marburg	51	0	Trier	49	55
Mörtzburg	51	34	Tübingen	48	40
Milteburg	49	44	Ulm	48	26
Minden	52	50	Wesel	51	30
Maintz	50	30	Weinmar	51	14
München	48	0	Weissenburg	49	10
Münster	52	0	Wien	48	22
Neuemarck	48	17	Würtzburg	41	57
Neuburg	48	40	Worms	49	44
Neustadt	48	41	Wittenberg	51	50
Nördlingen	48	49	Zerbst	52	8
Nürnbern	49	30	Zwickau	50	46
Northausen	51	43			

Wann dann vorgelehrter massen die Polus Höhe desselbigen Orts/ wo man die Sonnen-Uhr hinzumachen in willens/ bekant ist/ so muß man selbige auf dem ausgetheilten Quadranten unserer vorgestellten Figur (B.) von G gegen O des Orts gesetzte Gradus und Minuten abzehlen/ und von G O mit einem subtilen Puncte bezeichnen.

Hernach

Fig: (C)

Ligende Sonnenuhr gegen Mittag.

fol: 1265.

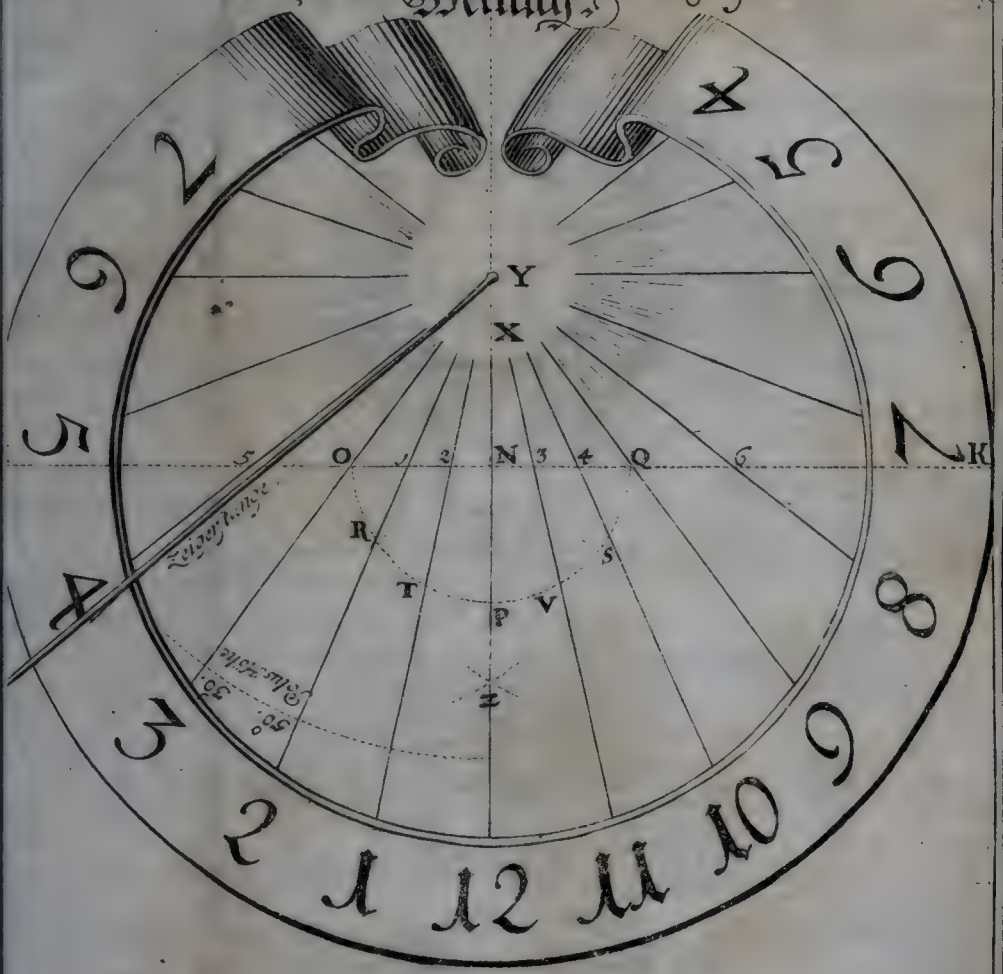
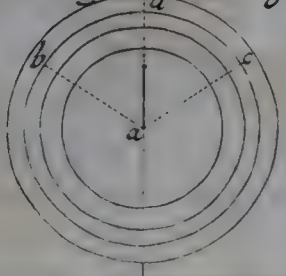


Fig: (D) fol: 1267



Hernach von dem Mittelpuncten des Quadranten aus E durch O eine gerade Lini ziehen: Als zum Exempel / man wolte auff einem ebenen Brett oder aufrechten Wand eine Sonnen-Uhr machen / da die Polus-Höhe 50. gr. 30. min. hielte. So zählet man selbige auff den Quadranten von G gegen O. ab.

Damit man aber auch die Stunden auff diesem Quadranten haben möge / so kan man von S nach W einen Zirckelbogen reissen / und denselbigen in 6. gleiche Theil theilen / darvon bedeutet jeder Theil eine Stunde. Diese kan man auch in halbe und viertel Stunden theilen / und mit gewissen Puncten und Zeichen notiren.

Ferner erwählet man auff der Lini E O einen Puncten / ohngefehr nach Belieben / je nachdeme man die Sonnen-Uhr groß oder klein machen will / selbige ist in der Figur bezeichnet mit P, machet alsdann von der obern Lini E H eine Winckelrechte-Lini von V herab durch P, ingleichem von der Nebenseite EG auch eine Winckelrechte von T durch P, und ziehet von P. eine rechte Creutz-Lini / daß dieselbige den Quadranten bey R und Q anrühre / wie in der Figur zu sehen / so ist dieses Fundament fertig.

Nachdeme man nun eine liegende Sonnen-Uhr machen wolte / so wollen wir dem Haußmeyer Anweisung geben:

Wie man mit einmal auffgemachtem und unverrucktem Zirckel eine ligende / und auch auffrechte Sonnen-Uhr machen solle.

Fig. (C.)

1. Anfänglich reisset man auff eine Ebene / Papier / Brett / oder dergleichen / eine gerade Linie / dieselbige ist in dieser Figur bezeichnet mit IK.

2. Setzt hernach ohngefehr auff die Mitte dieser Linie den Puncten N, und im Quadranten die Fig. (B.) mit einem Hand-Zirckel die Weite AB, setzt selbige auff die Linie IK auß N. in O und Q. reisset also damit auß dem Mittelpunct N. unter die Linie IK den halben Zirckel OPQ.

3. Mit voriger Oeffnung des Zirckels setzt man von Q in V, also auch von O in T. die Zirckelspitzen / macht auß V und T zween Bögen / so einander im Z. durchschneiden / und ziehet von N durch Z. eine lange Linie / also daß dieselbige IK Winckelrecht den vorigen halben Zirckel durchschneide in P. Dieses ist in der Figur bezeichnet mit LM.

4. Setzt ferner die vorige Weite des Zirckels auß P auff den halben Zirckelbogen / macht damit die beyde Puncten R und S.

5. Nach diesem setzt man den einen Fuß deß Zirckels / also unverruckt in voriger Weite / in N, und macht auff die Lini LM den Puncten X.

6. Legt auff den Puncten X ein Linial / und zeichnet mit demselbigen durch RSTV blinde Linien / daß dieselbige die Linie IK durchschneiden in 1. 2. 3. 4. Wird also 2. die erste Stunde / und 1. die zweyte / in gleichem O die dritte Stunde Nachmittag machen. Ebenmässig giebt N. die zwölffte Stund des Mittags / 3. die eilffte / 4. die Zehende / und 9. die neundte Stunde Vormittag.

7. Ferner setzt man wieder mit unverrucktem Zirckel aus R auff die Linie IK den Puncten mit 5. bezeichnet. Ingleichem aus den Puncten 6. Giebt derowegen der Punct 5. die vierdte Stunde Nachmittage / und der Punct 6. die achte Stunde Vormittag.

8. Noch ferner setzt man mit vorigem unverrucktem Zirckel aus 5. zweymal hinaus / giebt der letzte Punct I, also auch auß 6. zweymal gegen K den Puncten K, so ist der Punct I die fünffte Stunde Nachmittag / und K die siebende Stunde Vormittag.

Seynd also alle Stunden / biß auff nachfolgende mit unverrucktem Zirckel gefunden und gemacht worden.

9. Anjetzo wird der Hand-Zirckel verändert / und wird in dem Quadranten unserer vorgestellten Figur die weite EV. genommen / weiln man ein ligende Sonnen-Uhr auffreissen will.

Nota. Wolte man aber an eine Wand / so gerad gegen Mittag stehet / eine Sonnen-Uhr machen / so procediret man mit allen / wie im vorigen Unterricht gelehret worden / nur daß man anjetzo für EV die Weite ET nehmen muß.

10. Die genommene Weite EV setzt man demnach ferner auß N gegen L in Y, so giebt solches das Centrum oder den Mittelpunct der Sonnen-Uhr.

11. Aus Y. ziehet man durch alle Puncten der Linie IK die Stunden-Linien N. 2. 1. O. 5. I und N. 3. 4. Q. 6. K.

12. Endlich die sechste Stunde Vor- und Nachmittags zu finden / so reisset man mit der Weite NY die Parallel-Linie 6. 6. so hat man diese Stunde Vor- und Nachmittags auch. Verlängert alsdann aus K durch Q die Linie / giebt selbige die siebende Stunde Nachmittag. Also auch aus I. durch Y die fünffte Stunde Vormittags.

Den Zeiger zu dieser Uhr zu machen so setzt man in dem Punct Y einen geraden Stefft oder Stange / richtet denselbigen nach dem Quadranten / oder der bekandten Polus-Höhe / nemlich in unserer Uhr 50. Grad und 30. Minuten auff so ist diese ligende Sonnen-Uhr gemacht.

Nota. Wann diese auff ein Brett oder Stöcklein gemacht worden / und man diese Sonnen-Uhr recht stellen will: so muß man

einen

einen gerechten Compaß auf die Linie L M stellen / und das Bretlein oder Stöcklein mit dem Compaß so langhin und her drehen / bis die Magnet-Nadel auf der Mittags-Linie innen stehet. Hernach neben dem Bretlein auf die Erde / Tische / oder dergleichen / welcher Ort von der Sonnen einen gantzen Tag kan bescheinet werden / eine Linie reissen oder abzeichnen / nach welcher man allezeit an jedem unbeweglichen Ort diſe Sonnen-Uhr recht stellen kan.

Wann man aber keine Magnet-Nadel oder Compaß hat / so muß man die Mittags-Linie nachfolgender Gestalt suchen:

Fig. (D.)

1. Man reisset auf ein sauber gehobelt ebenes Bretlein fünff oder sechs Zirckelkreiß / jeden von dem andern ohngefehr einen halben Queer-Fingers breit.

2. Aus dem Mittelpunct dieser Zirckel in a richtet man einen Winckelrechten Stefft auf / dieser solle oben zugespitzet seyn.

3. Diese Bretlein stellet man hernach an einen Ort / wo man den Soñenschein so wol Vor- als Nachmittage haben kan / uñ läſſet das Bretlein alſo unverruckt den gantzen Tag über an diesem Ort stehen / und giebt fleiſſig Acht zu Morgens / wann die Sonne eine Stunde oder zwo aufgestigen ist / wo der Schatten vom Stefft hinfällt. Wann nun der Schatten von der Spitz des Steffts einen von vorgemachten Zirckelriſſen berühret / daſelbst macht man einen Punct / und bezeichnet selbigen mit b.

4. Nachmittage siehet man wieder so lang zu / bis der Schatten des Steffts den vorigen berührten Zirckel auf der andern Seiten antrifft / macht demnach auch diesen Punct / und bezeichnet selbigen mit c.

5. Suchet man mit einem Handzirckel das Mittel d zwiſchen beyden Puncten b und c und ziehet durch den Puncten a eine Linie / ſo lang als man will: So wird dieſes die wahre Mittags-Linie / ohne Magnet / gefunden seyn.

Nota. Auf diese Weiſe kan man auch auf ebene Erde in einem Garten eine Sonnen-Uhr machen / ſelbiger Zahlen oder Stunden mit Buchsbaum / oder andern beſtändigen kurtzen Kräutern beſetzen / auch den Zeiger der Uhr von einem geraden und beſondern Gewächs machen / worvon zu ſeiner Zeit ein mehrers kan angewieſen werden / welches wir anjetzo / wegen überflüſſiger Materi / anſtehen laſſen müſſen. Welches dann auch bey nachfolgenden Sonnen-Uhren / ſo an

die Wände / an alle 4. Ort der Welt / als Aufgang / Niedergang / Mittag und Mitternacht / aus vorigem Fundament zu machen / umständiger zu seiner Zeit können erkläret und angewiesen werden.

CLASSIS XLVI.

Vom Leinen Tuchweben.

BEy unserm Meyerhofe haben wir auch für nothwendig erachtet / unserer Meyerin und Haußmutter auch etwas weniges von **Leinwatwürcken** anzudeuten / insonderheit / weil man zum öfftern von den fleissigen Weibern / so gerne spinnen / und viel Leinen Tuch wollen machen lassen / vernehmen müssen / daß etliche ungetreue Weber mit dem anvertrauten Garn übel handeln / und den Zehenden zusammt dem Lohn nehmen.

Wann aber solche Weber so arglistig / also daß man ihnen nicht leichtlich hinter solchen Betrug kommen kan / und sie der Haußmutter nicht allein kein gut Wort geben / sondern darzu noch höhnisch und spöttisch außlachen; Als hat man zur Nachricht / Warnung und Vorsichtigkeit von auffrichtigen Webern / auch fleissigen erfahrnen Haußmüttern / dieses zur Anmerckung kürtzlich zu vernehmen.

1. Wann der Weber einen gerechten Kamm und Geschirr hat / also daß solches mit dem Garn seine rechte Maaß / nicht zu dick noch zu dünn kommet / so gehet so viel Garn auff den Einschuß oder Eintrag / als der Zettel gewesen.

Als zum Exempel: Hat die Länge des Zettels 2. Pfund Garn / und ein Pfund Garn giebt 4. Ellen Tuch 6. Viertel breit / so kommen auch 2. Pfund Garn zum Eintrag oder Einschuß / und giebt die Breite dieses Tuchs 1400. Fäden.

2. Wird das Garn in einen gar engen Kamm gelegt / so gehet weniger Einschlag auff / als der Zettel gewesen. Dann

Es ist bekandt / von 25. Pfund Flächsen Garn hat man 100. Ellen auffgelegt / 6½. Viertel breit / und seynd durch den Kamm gangen 43. Gäng / so hat man zu dem Einschutz oder Einschlag 16. Pfund Garn haben müssen.

3. Ein anderer Weber hat empfangen 16. Pfund Garn / hat auch 100. Ellen darvon aufgelegt / 6½. Viertel breit / und seynd durch den Kamm gelegt worden 42. Gäng. Hat man zu dem Einschuß oder Eintrag müssen haben 32. Pfund Garn.

4. Auß

4. Aus diesem wenigen kan eine fleissige Hausmutter schon Nachricht haben / wie sie sich bey dem Leinen Tuch zu machen verhalten solle / insonderheit / daß sie die Fäden / so gelegt werden / zum allerfleissigsten abzähle / und dem Weber verbiete / daß er selbige / wann das Tuch gantz fertig / und von dem Webstuhl genommen werden solle / nicht abschneide / sondern daran lassen muß; kan also die Meyerin solches zu Hause wieder abzählen.

Hat man nicht mehr so viel Fäden / als man anfänglich aufgeschrieben / so hat der Weber etliche Gänge darvon genommen: wo nicht / so hat er redlich gehandelt.

5. Man solle auch das Garn fleissig abwiegen / hernach das Tuch / so gewebt worden / ebenmässig wieder wigen / und zusehen / wie viel an dem Gewicht mangelt. Man hat aber in der Erfahrung / daß die ungetreue Weber das Tuch anfeuchten / und viel Schlich darinn practiciren / damit das Tuch schwerer wigt / so viel sie darvon genommen haben.

6. Bey dem Spuhlen und Aufwindung des Garns solle die Hausmutter entweder solches selbsten daheim / oder in des Webers Haus verrichten / und darbey seyn / und fleissige Achtung darauf geben / daß des Webers Mäuse solche nicht heimlich verziehen / oder er dieselbige / wie die Taschenspieler / geschwind unsichtbar machen könne.

7. Nachdeme man nun aufgespuhlet hat / solle man die Spuhlen samt dem Garn fleissig abwägen / und wann das Garn von den Spuhlen abgezettelt worden / solche Spuhlen wieder absonderlich wigen / und das Garn davon abrechnen.

8. Es sollen auch die Spuhlen fleissig abgezehlet / hernach samt dem Garn-Gewicht aufgeschrieben werden.

9. Wir verhoffen also / daß unsere Meyerin mit diesem kurtzen Unterricht werde zufrieden seyn; den ungetreuen Webern aber wünschen wir den Gewinn / so alle Diebe bekommen! die Redlichen bezahlet die Meyerin nach Verdienst / und belohnet sie GOtt!

Dem Hausvatter dieses Meyerhofes haben wir auch zur Nachricht zu berichten hiemit nicht umgehen können / daß wir noch unterschiedliche Classen hätten einbringen sollen vornemlich **vom Mühlwerck / vom Vogelfang und Weydwerck** / ingleichen **vom Schreiben und Rechnen** ꝛc. Nachdeme aber / wider Verhoffen / die vorbeschriebene Materi sich bereits sehr überhäufft / und dieser Tractat unbequem werden dürffte; Als haben wir solches Werck mit dieser letzten Claß beschliessen wollen / verspahren also das übrige zu seiner Zeit / wann man etwan den zweyten Theil dieses Werckleins heraus geben wolte.

Zum Beschluß haben wir noch einen kleinen Anhang / so wegen seines Nutzens nicht wol aussen gelassen werden kan / nothwendig hiemit beyfügen / und den verständigen Leser dienstlich bitten wollen; dafern in diesem gantzen Wercklein etwan ein- oder anderer Fehler eingeschlichen / oder etwa ein- und anders nicht ordentlich und zierlich genug geschrieben wäre / solches mit Gedult zu corrigiren / und gedencken / daß Irren Menschlich ist.

Solte nun alles wol aufgenommen / und Nutzen mit hierinn beschriebenem geschaffet werden; haben wir uns dessen höchlich zu erfreuen / und wünschen dem Herrn und Meyer dieses Landguts den Göttlichen Segen / Fried / Gesundheit / und reichliche Nahrung / von Anfang bis zum

E N D E.

APPENDIX
Oder
Anhang/
Von nützlichen Hauß- und Feld-Künsten.

1. Wie man gute Saiffen sieden solle.

Man nimmt Kalch.
Weyd-Aschen.
Buch-Aschen/ jedes 1. Viertel.

Stöst die Weyd-Aschen zu Pulver / mischt alles untereinander / thuts in einen Zuber/ und giesset darauf 5. oder 6. Brunnen-Eymer mit Wasser/ lässets drey Tag lang also stehen/ und rührt es alle Tage wol/ giesset alsdann das lautere Wasser oben darvon ab.

Nota. Die Laurge muß zuvor die Probe halten; nemlich/ wann man eine Gänß-Feder darein stecket / daß solche die Federn gehen läst/ wo nicht/ so läst man sie länger auf der Aschen stehen.

Von dieser klaren Laugen nimmt man 4. Eymer / thut darunter 5. Pfund Talck oder Unschilt / und lästs eine Weile also stehen.

Nachdeme man nun vermeint / daß es dick oder zäh werden will / so giebt man ihme einen halben Eymer zu dem vorigen darunter / auch eine Handvoll Saltz darzu/ und lässets sieden / eine halbe Stunde hernach hebt mans ab/ und machts zu Tafeln / nach Belieben.

2. Auf eine andere Art Saiffen zu machen.

Man nimmt zu drey Theil Büchen- und Eychen-Aschen / ein Theil ungelöschten Kalch / solches mit Wasser unter einander vermischt/ daß es aneinander klebt/ darnach legt man auf einem Zuber-Höltzlein/ und auf dieselbige ein vier doppeltes Tuch/ legt hernach die Asche darauf/ schlägets wol und vest auf das Tuch / giesset hernach warmes Wasser darüber / lässet die Laugen durchlecken; und wann sie nicht scharff genug ist / so giesset man die Laugen wieder auf/ damit sie die obgemeldte Prob halte.

Von der guten Laugen giesset man hernach 4. Eymer voll / thut darzu 5. Pfund

5. Pfund Talch oder Unschlitt / und procediret damit / wie obgemeldt / allein wann sie anfängt dick zu werden / so soll man ein wenig Alaun darein thun / und damit sieden lassen / biß daß sie dick genug wird / thuts alsdann vom Feuer / und rühret 3. Händvoll Saltz darein / läst es kalt werden / und macht Tafeln daraus.

Nota. Von 5. Pfund Talck bekommt man 15. Pfund Saiffen.
Item / 3. Pfund Talck geben auch 6. Pfund Saiffen.
Kalk und Saltz machen die Saiffe hart.

Wann man keine Saiffen-Lade oder gevierdten Kasten hat / worinn man die Saiffe giessen will / so nimmt man nur ein rundes Schaff / so ohngefehr nicht tieffer als eine queere Hand / bohret den Boden voller Löcher / legt hernach ein Tuch darein / und giesset die Saiffe darauf / lässet die Lauge darvon abtropffen in ein ander Geschirr / läst's einen Tag und Nacht also stehen; Als dann kan man die Tafel hernach mit einem Drath schneiden / wie mans haben will / und an einem Ort mittelmässiger Wärme trocknen lassen.

Nota. Die abgeflossene Lauge kan man alsdann zum Waschen brauchen.

3. Wie man weisse Saiffen ohne Feuer machen solle.

Man nimmt Alaun / 1. Pfund.
Kalch / 4. Pfund.

Mischet alles durcheinander / macht darvon eine Laugen. Auf 1. Pfund Alaun muß man ein Becken voll der vorigen Laugen haben. Und auf 3. Pfund ungelöschten Kalch 1. Eymer voll Laugen / so ist es genug.

Hernach nimmt man 3. Schüssel voll distillirten Essig / und eine Schüssel voll Oel / mischet alles zusammen / nimmt hernach 2. Quintlein weisse Saiffen / fein klein gerieben / und 1. Quintl. Stein-Alaun gebrannt / Stärck- oder Krafft-Meel / mischet alles durch einander / mit dem Oel und Laugen 4. Stund lang mit einem Stecklein gerührt / wie einen Brey / biß daß es dick genug wird. Reibts ferner 1. Viertel Stund lang zu einem starcken Brey / giesset es aus / wie vorige Saiffen / schneidets / und lässets trocknen.

4. Saiffen-Ballen / damit man die Flecken aus den Kleidern machen kan.

Man nimmt gute Saiffen / thut darunter Weinreben-Aschen / zugleich auch so viel Kreiden / wol durchgesiebt / desgleichen gebranten Alaun und Weinstein auch zerstossen / alles in einem Mörsel zu einem Brey gestossen / macht hernach Ballen daraus / nach Belieben / läst's am Schatten trocknen / und verwahrts zum Gebrauch.

Die

Die Flecken wäscht man hernach fein lind mit klarem Wasser aus / so wird das Tuch sauber und rein.

5. Wolriechende Saiffen zu machen.

Man nimmt 1. Pfund gute Saiffe / zerstösset dieselbige wol.
Nägelein und Violwurtz / auch zerstossen / jedes 2. Loth.
Rosen-Wasser / 1. Pfund.
Mischet alles durch einander / lässets über Nacht stehen. Thut ferner darunter
Mußcat-Nuß / auch gestossen / 1. Loth.
Stöst die Saiffe wol. Nimmt ferner
Styrax / 1. Loth.
Spick-Oel / ½. Loth.
Macht Kugeln oder runde Ballen daraus / lässets trocknen / so seynd sie gut und köstlich / so wol zum Händewaschen / als Barbieren.

6. Eine wolriechende Saiffe auf eine andere Art.

Man nimmt alte Venedische Saiffe / so viel man will / schabt selbige rein mit einem Messer / setzets 6. Tag lang an die Sonne / mischt darunter 1. Pfund Rosen-Wasser stöst alles unter einander / setzets aufs Feuer / läst das Rosen-Wasser davon abdämpfen oder einsieden. Thut ferner darunter
wolriechende Violwurtz / 8. Loth.
Stärck-Meel / 12. Loth.
Styrax Liquida, und
Spick-Oel / jedes 2. Loth.
Mischet alles wol durch einander / und so es kalt worden / macht man Ballen oder Kugeln daraus.

7. Flecken aus Tuch hinweg zu nehmen / so von allerley Farben gefärbt ist.

Man nimmt ½. Pfund rohen Honig / und das Gelbe von einem frischen Ey / so groß als eine Wald-Nuß / thut darzu Salarmoniac / vermischt es wol unter einander / legts darnach auf das Tuch eine Zeitlang / so ziehet es die Flecken heraus / wäscht das Tuch mit einem Wasser / lässets wieder trocken werden.

8. Allerley Oelflecken und Feiste auf dem Tuch hinweg zu nehmen.

Man nimmt weisse Saiffen / nach Belieben / schabt selbige klein / thuts in ein sauber Geschirr / giessets halb voll Laugen. Thut zu der Laug Salarmoniac / und das Gelbe von 2. Eyern / Köhlkraut-Safft und Ochsen-Gall /

nach Gutdüncken / hernach 2. Loth gestossen Weinstein / alles zusammen in ein Geschirr / setzts vier Tag lang an die Sonne / wann sie warm scheinet / und behälts.

9. Wie man gute Stärcke machen solle.

Man nimmt eine Metzen des allerbesten und schönsten Waitzens / diesen klaubt man sauber aus / daß nichts Unreines darinnen verbleibe / thut hernach solchen in einen grossen Zuber / und schüttet frisches Brunnen-Wasser darüber / lässets bis auf den Abend stehen / hernach schüttet man solches Wasser darvon / und giesset wieder frisch Wasser daran / rührts aber zuvor auf / daß es nicht über einander hart sitzen bleibt.

Dieses thut man 14. Tage lang nach einander / bis daß der Waitzen genug erweichet / und sich ausdrucken lässet / wie eine dicke Milch. Druckts alsdann durch ein sauber Leinen Säcklein / in ein ander sauberes reines Geschirr aus.

Dasjenige / so am ersten heraus gehet / thut man in ein besonder Geschirr. Dieses giebt die schönste Stärck.

Ferner truckt mans noch einmal / thut diß auch besonder in ein ander Geschirr. Diese wird etwas schlechter / als die erste.

Zum drittenmal druckt mans aufs stärckste. Aus diesem wird die schlechteste. Lässets also 1. Tag lang stehen / und sich wol setzen / giesset hernach das Wasser davon / und schüttet wieder frisches daran / darnach den Tag noch einmal.

Endlich spannet man ein sauber Tüchlein in eine Rahme / scharret mit einem Löffel die Stärcke / jede besonder / darauf / und lässets an der Sonne trocknen / so ists recht / und bekommt man von diesem Metzen Waitzen ohngefehr 20. Pfund Stärck.

10. Stärck-Meel auf eine andere Art zu machen.

Man nimmt guten reinen Waitzen / der Winter-Waitze ist der beste / wäscht denselbigen in einem Fluß- oder andern saubern Brunnen-Wasser wol aus / thut selbigen hernach in ein Geschirr / und giesset ander reines Wasser darüber.

Dieses giesset man den andern Tag wieder ab / und hergegen frisches Wasser darauf / und continuiret solches so lang / bis daß der Waitze so weich wird / daß man denselbigen zwischen zweyen Fingern zerreiben kan; Alsdann giesset man das Wasser ab / und thut den Waitzen in einen dichten Sack / von gelblichter Leinwat / oder einer Küssenziechen / bindet denselbigen fest zu / und läst den Sack in einem reinen Zuber mit reinen Füssen austretten / also

also / daß der Safft vom Kern heraus kommt / und nur die Hülsen im Sack oder in der Ziechen bleiben.

Das jenige / so nun heraus kommen / thut man in ein reines Geschirr / lässet sichs setzen / und giessets hernach auf ein reines Tuch fast dünn / stückweiß / legets an die Sonne an einen trocknen Ort / wo kein Staub hinkommen kan. Nachdeme es nun drocken / so zerbröckelt mans / und verwahrts zum Gebrauch.

11. Alle Flecken aus Wüllen-Tuch zu machen.

Wann das Tuch grün gefärbt / so stößt man Kieselstein gantz klein / schüttet warme Laugen darüber / reibt damit die Flecken / so gehen sie aus.

Oder:

Man nimmt Knabenkraut / siedets in Wasser / seyhet es ab / und wäscht die Flecken mit diesem Wasser / so gehen sie auch aus.

12. Wie man Oel-flecken aus Wüllen-Leinen-oder Seiten-Gewand thun solle.

Man nimmt klare Laugen / lässet sie sieden / thut hernach Kleyen darein / und siedet sie ein / also daß es einen ziemlichen fliessenden Brey oder Taig gebe / leget hernach darvon auf ein Leinen Tuch / und legt das Tuch mit den Flecken darauf / und auf die andere Seite des befleckten Tuchs legt man wieder von diesem Taig / also daß das Wüllen Tuch auf beyden Seiten an den Flecken mit gemeldtem Taig beschlagen seye / lässets also trocknen / wäschts hernach mit warmer Laugen oder Wasser ab / so gehen die Flecken hinweg.

Nota. Wann die Flecken aber in Scharlach oder Zendel / so muß man an statt der Laugen nur Wasser nehmen.

13. Wie man Bechflecken austhun soll.

Man überstreicht das Ort mit Baum-Oel wol / lässets einen Tag und eine Nacht lang also stehen / reibts alsdann mit warmen Wasser und Saiffe / so gehen die Flecken aus.

14. Wie man Dintenflecken aus einem gefärbten Tuch machen solle.

Man wäschets mit starckem weissen Wein-Essig / hernach mit Saiffen / und frischen Wasser / und lässets trocknen.

No a. Wann man keinen Essig hat / so nimmt man warmen Urin.

15. Wie man Oelflecken aus Papier machen solle.

So brennet man Beine / und stössets zu Pulver oder Aschen / und zettelt

selbiges auf die Flecken / legt darnach ein warmes Küssen mit einem grauen Papier darauf / so ziehet solches die Oelflecken wieder aus.

16. Wie man Flecken oder Mackel aus Taffet machen solle.

So nimmt man Ochsen-Gall mit warmen Wasser.

17. Flecken von Tuch und Sammet auszumachen.

Man siedet Zwiebeln in Bethonien-Safft / und wäscht mit diesem Wasser die Flecken.

18. Wie man Wachs auf Sammet / von allerley Farben gefärbt / ausgenommen Roth / hinweg nehmen solle.

Man röstet ein gutes Semmel-Brod auf glühenden Kohlen / legts darnach aufs Wachs / und reibts damit / biß daß das Wachs alles heraus gehet.

Ist aber Wachs auf Seiden / oder grob grün Tuch / so überschmieret mans nur mit weicher Saiffen / thuts an die Sonne / da es warm ist / wäschts hernach mit Wasser aus.

19. Wachs zu vermehren / eine schöne Kunst.

Man nimmt 1. Pfund Unschlitt mit Linden- oder Nesselkraut / lässets so lang sieden im Wasser / biß daß es gnug ist / seyhet es hernach durch ein härin Sieb / und zerläst es wieder über dem Feuer / und nimmt auf jedes Pfund Unschlitt 1. Maaß Menschen-Harn und Chelidonienwurtzel / auch Rinden von Cucumern / eines so viel als des andern / lässets so lang sieden / biß daß es gelb wird / nimmt hernach 2. Loth Dannzapffen / auf ein jedes Pfund Unschlit / lässets ein wenig sieden / rührts mit einem Stecklein wol unter einander / und seyhet es wieder durch. Mischet alsdann das Wachs darunter; man muß aber das Wachs erst schmeltzen / hernach allgemach das gemeldte Unschlitt darunter thun.

20. Wie man Flachs zart und weich machen soll.

Man ziehet den Flachs durch eine grobe Hechel / und beschmieret das Gehechelte gar wol mit Kälber-Koth / lässets also 4. oder 5. Tag lang liegen / wäschts mit Lauge / und spühlet es mit reinem Wasser aus / hängts an die Sonne / lässets trocknen / hechelt es alsdann durch eine reine Hechel / so wird der Flachs schön weich / wie Wolle und Seiden.

21. Wie

21. Wie man Fett auff einem Ledern Kleid machen solle.

So bestreicht man den Flecken mit angemachtem Laimen/lässets hernach trocknen/so ziehet der Laimen solchen Flecken wieder herauß/ist es aber nicht gnug außgezogen/so streicht mans noch einmal an.

22. Krebs zu fangen.

Man nimmt Frösche aus einem Weyer/schindet dieselbige/und brätet es ein wenig am Feuer/legts hernach in Brandenwein bindet es in eine Reusse oder Garn/oder nur in eine Rebwellen/senckts ins Wasser/so kommen die Krebs bald daran.

23. Vögel zu fangen.

Man nimmt frischen Bilsen-Saamen/ lässet selbigen 10. Tag lang im Wasser liegen/siedet hernach das Gefräß darinn/wirffts den Vögeln für/ so können die jenigen/so darvon fressen nicht mehr fliegen.

24. Wie man Hartz außsieden solle.

Man samlet das Hartz von den Fiechten- und Dannen-Bäumen etliche Tage für dem Vollmond/ thuts in einen dichten Sack/ so keine Löcher hat/ und bindet den Sack zu/ giesset hernach Wasser in einen Kessel/ lässets also über einem Feuer mit einander sieden/ alsdann hebt man das jenige/ so oben schwimmet/ ab/ und giesset immer mehr Wasser darauff/wann es einsieden will/und hebt stätig das Hartz darvon.

Nota. Man muß stätig Wasser auffgiessen/ daß der Kessel nicht anbrennen könne.

Will man das abgehebte auf einen Klumpen haben/ so gist man Wasser in einen Kessel/ siedet alles abgehebte Hartz so lang ein/ biß daß es zerschmeltzt/lässets kalt werden/und giesset das Wasser darvon.

25. Bley oder Ziehn schmeltzen.

Wann man Bley oder Ziehn schmeltzen will/so solle man in die Pfanne ein wenig Fett werffen/so schmeltzt es desto lieber.

26. Für die Kleider-Würm/Schaben und Motten.

Bey den Kleidern und Beltzwerck solle man stätig Kampffer haben/ oder Weinrauten darzwischen gelegt. Ingleichem ist auch gut Baldrianwurtzel im Frühling gegraben. Oder/ Farnkraut in den Kleider-Kasten gelegt.

27. Flöh zu vertreiben.

Man nimmt Wermuth und Saltz / kochts mit einander / besprengt damit die Kammern. Dergleichen thut auch Rauten im Wasser gesotten.

28. Für die Wandläuß.

Man schmieret die Bettladen-Ritze mit Rinder-Gall / oder Baum-Oel darinn Wermuth / und Rauten gesotten.

29. Eyer lang zu bewahren.

Man legt sie nur in Saltz.

30. Leder zuzurichten / damit man den Rost von dem Eisenwerck abreiben kan.

Man stöst Venedisch Glaß zu kleinem Pulver / rädets durch ein enges Sieblein / spannt hernach ein Stück Leder auff ein Bretlein fein glatt auf / überstreicht solches mit starckem Leim / und streuet das Glaß-Pulver darauf / lässets trocknen.

31. Holtzwerck für Würmen zu bewahren.

Man nimmt Nußlaub samt den grünen Schalen / siedet solches in Laugen überstreicht damit das Holtz / so zuvor von dem Staub abgewischt seyn solle / überstreicht es hernach mit Schweinen-Schmaltz / und reibts mit einem Wüllen Lappen ab.

32. Eysen schön blau zu färben / daß es nicht bald rostet.

Man schmeltzt Bley / thut darein ein wenig Saltz / und sprengt Urin darauff / macht das Eisen glühend / stöst's zum öfftern in das zerlassen Bley / biß daß es schön blau wird.

33. Schön schwartz Holtz zu machen.

Man nimmt Buchsbaum / oder von einem Maulbeer-Baum das Holtz / legt solches 3. Tag lang in Alaun-Wasser / setzts an die Sonne / daß es warm werde darnach kochet mans in Baum-Oel / mischet darunter Vitriol und Schwefel jedes einer Hasselnuß groß; je länger es kocht / je schwärtzer es wird / doch nicht zu lang / sonsten verbrennet es.

34. Allerley gefärbten Sammet / so schmutzig und staubig worden / wieder sauber und glänzend zu machen.

Man nimmt Brandenwein / netzt ein Wüllen Tüchlein darein / überfährt

fährt den Sammet damit / so wird er wieder schön und gläntzend / als wann er neu wäre.

35. Aehl zu vermehren.

Man sammlet im Majo und Zunehmen des Mondes den Tau mit Tüchern auffs wenigste ein halbe Ohm.

Hernach fängt man 10. oder 12. alte Aehl / schneidet ihnen die Köpffe ab / und ziehet auch die Haut ab. Nimmt hernach das Ingeweid aus dem Bauch / sammt dem Fett / zerhackt alles aufs kleinste / und zerstössets in einem steinernen Mörsel / thuts in Wasser-Rörig / und setzets alle Tage an die Sonne.

Ferner nimmt man auch das Fleisch / und zerhackt solches auffs kleineste / stössest es auch / wie das vorige / und setzet es in einem irrdenen Geschirr etliche Nacht an den Mondschein / so werden sich kleine Würmlein erzeigen.

Darnach thut man alles zusammen in das obige Thau-Wasser / und setzets in einem gar niedrigen Geschirr alle Tage an die Sonne / so werden in etlichen Tagen gar viel einer Nadel lang lebendige Ahlen.

Diese thut man alsdann in einen schlierigen Teich / so wachsen sie in einem Jahr ziemlich groß / also daß man sie alle Jahr multipliciren und vermehren / daß / so die eine groß werden / die andere wieder wachsen.

36. Wann man sich mit Pulver oder sonsten verbrennet hat.

Man schmieret den Schaden nur mit Baum-Oel / und streuet gebranten Alaun darauff / bindet ein sauber Tuch darüber / so wird sich der Brand löschen / und bald heylen.

37. Wer ein Glied verstauchet hat.

Man nimmt Brandenwein / Venedische Saiffen und Wachholder / die zwey letzte durch einander gestossen / hernach den Brandenwein darüber gegossen durch ein Tuch.

38. Wie man Wüllen und Leinen Tuch / Strick / Garn und Netz im Wetter für Fäulung bewahren solle.

Man nimmt alt Nuß- oder Lein-Oel / 1. Pfund.
Silberglett / 6. Loth.

Mischet solches durch einander / thut es in einen irrdenen verglästen Hafen / setzets auff ein Kohlfeuer / lässets ein wenig aufwallen / rührt es ein par mal um / lässets auf dem Feuer so lang stehen / biß man ohngefehr 200. zählen kan / thuts

thuts hernach vom Feuer/lässets ein Tag 3. oder 4. stehen biß sich die Silberglett zu Boden gesetzt/seyhet es hernach ab. Ists gar braun / so hat es zu lang gesotten. Wann es aber schön weiß und klar ist/so ist es recht.

In dieses Oel tunckt man hernach die Tücher/Garn oder Stricke/lässets trocknen/so widerstehet es dem Wetter und aller Fäulung.

Nota. Mit diesem Oel kan man auch Holtz und Eisen anstreichen; es bewahret das Holtz für Fäulung/und das Eisen für dem Rost.

39. Daß keine Würme in den Käsen wachsen.

Man nimmt St. Johanneskraut (Hypericum) legts zwischen die Käse/es läst keine Würme darinnen wachsen/auch da Würm darinnen wären/so gehen sie von diesem Kraut herauß.

40. Eine gute Brunnenkütte.

Man nimmt wolgebrannte Kalckstein/löschet dieselbige mit Essig ab/doch also/daß es nur zu Meel verfalle.

Ferner Ziegelstein/Glaß und Feylspähn oder Hammerschlag/dieses alles in einem Mörsel klein zerstossen und durch ein härin Sieb geräden.

Nimmt hernach gut Lein-Oel/thuts in einen Topff/setzets zum Feuer/thut darzu ein wenig Silberglett/siedet es mit einander/und nimmt

von dem Ziegel-Meel/ 1. Maaß.
Kalch-Meel/und
Hammerschlag/jedes ½. Maaß.
Glaß-Meel/jedes 1½. Echtmaaß.

Dieses Meel alles durch einander mit dem Oel angemacht/auch ein wenig Terpentin und Rehe-Haar/mit einem Eisen durch einander wol geschlagen/je länger/je mehr. Es muß nicht zu feucht geschlagen werden.

Nota. Unschlitt und ungeleschter Kalch giebt auch eine gute Brunnenkütte.

41. Einen guten Trast zu machen/so dem Wasser widerstehet/in den Kellern/Gewölbern/oder Cysternen zu gebrauchen.

Man nimmt milde Dauch- oder Tufftsteine/stössets zu Meel/rädet solches durch ein Sieb.

Thut unter 3. Schauffeln voll des vorigen Stein-Meels/eine gute Schauffel voll frisch-abgelöschten Kalch/machts mit Wasser an zu einer Speiß/und arbeitet es zum zweitenmal wol durch einander.

Mit

Mit dieser Speise kan man eine Mauer von Backsteinen innenwendig wieder eine andere Mauer wol verbinden und abreiben.

Nota Diese Arbeit muß man thun / wann man keinen Frost mehr zu befürchten hat.

42. Eine Eisenkütt.

Man nimmt schwartz Bech oder Hartz / thuts in eine Pfanne / nimmt hernach Stein-Meel und Eisen-Feylspän klein gerieben / rührts auch darunter über einem Feuer mit einem Holtz / lässets wol unter einander zergehen / rührt auch Bley klein geschnitten oder gefeylet darzu / und stätig gerührt / hernach vom Feuer genommen das Eisen damit in den Stein gekittet.

43. Eine Kütte zu Holtz / Stein und Glaß.

Man nimmt Mahler-Fürniß / siedet denselbigen wol / rührt hernach lebendigen Kalch darunter / biß daß es dick genug ist.

44. Wie man kalt ohne Feuer löthen kan.

Man nimmt Salmiac.
Saltz.
Calcinirten Weinstein / jedes 2. Loth.
Glockenspeiß klein gefeylet / 6. Loth.

Mischet alles durch einander / thuts zusammen in ein Leinen Tuch / machts fein rund / wie ein Ballen / und bestreichts rings herum mit gutem Laimen / eines queeren Fingers dick / lässets wol trocken werden.

Legt hernach die Kugel in einen Scherben / deckts mit einem andern Scherben zu / setzts in ein sanfftes Kohlfeuer / biß die Kugel glüend wird / so leuft die Materie zusammen zu einer Massa / diese läst man kalt werden / und reibets zu Pulver.

Alsdann nimmt man ein gebrochen Eisen oder Stahl / hefftet die Stück auff ein Brett so nahe zusammen / als es seyn kan / legt zuvor ein Papier darunter / thut von dem vorigen Pulver etwas in den Bruch / und macht eine Sargen von Laimen darumb. Nimmt hernach Borras / läst solchen in einem Wein solviren / streicht darvon mit der Feder von diesem Wein auff das Pulver im Spalt / so wird es sieden. Und wann es nicht mehr siedet / so ist das Eisen gantz und gelöthet besser / als zuvor. Was von dieser Materi vom löthen über dem Eisen bleibt / ist so hart / daß mans abschleiffen muß / dann es lässet sich nicht feylen.

45. Holtz für dem Feuer zu bewahren.

Man macht Leimwasser so warm / biß es fast siedet / rührt darunter

Hammerschlag rein geräden / eines so viel als des andern / daß es wird wie ein Muß oder Taig / schüttet es also warm auff das Holtz / streichts Messerrucken dick darauff / lästs stehen biß daß trocken wird.

46. Einen guten Zunder zu machen.

Man schabet von den Hufflattig-Blättern hinten die weisse Wolle ab / säubert es und thuts in ein leinen Tüchlein / steckets darnach in ein Laugen / darinnen Salpeter zerlassen ist / lästs auff einem Feuer erwallen / hernach darauß gethan / und an der Sonne gedörret. Ist der allerbeste Zunder in dem Feuerzeug / so die Haußmutter haben mag; dann es fänget auff den ersten Schlag Feuer.

47. Daß kein Ungeziefer in die Milch falle.

Man bestreicht nur den Ranff des Geschirrs oder Hafens / worinn die Milch ist / mit Knobloch-Safft.

48. Wie man bald zeitige Cucumern haben könne.

Man thut im Jenner oder Hornung feist gedüngte Erde in einen Korb / steckt die Cucumern-Kern darein / sprengt ein wenig Wasser darüber.

Wann sie alsdann auffgehen / so stellt man den Korb allemal an einem warmen und schönen Tag hinauß unter den Himmel / jedoch neben eine Maur oder Wand / daß ihnen der Wind nicht schaden möge.

Wann es aber kalt / so trägt man den Korb wieder nach Hauß; diß thut man so lang / biß daß der Tag die Länge der Nacht übertrifft / und man sich keines Frosts mehr zu besorgen hat. Hernach vergräbt man den Korb in dem Garten in die Erde / so wird man bald Cucumern haben.

49. Wie man lange Cucumern pflantzen solle.

Wann die Cucumern blühen / so soll man die Blühe zusamt dem Stiehl in ein langes Rohr weisen / so muß die Frucht in die Länge wachsen / und wann man denselbigen Saamen säet / so bringt er an sich selbsten / ohne das Rohr / lange Cucumern.

50. Daß die Petersilien bald auffgehen.

Man mischet nur Bohnen-Asche unter die Erde / und säet den Petersilien-Saamen darein.

51. Fleisch lang gut zu behalten.

Man nimmt Coriander-Saamen mit Essig zerknirscht / und das Fleisch damit gerieben / behält selbiges den gantzen Sommer unversehret für Fäule / und lässet keine Maden darinn wachsen.

Oder:

Oder:

Man nimmt das Fleisch/wickelt es in ein sauber Tuch/scharret selbiges in Hirschen ein; dieses Fleisch hält sich frisch viel Tage lang.

Ingleichem/ das Fleisch mit Melissen-Wasser besprengt/ bleibt eine Zeitlang frisch und sicher für Fliegen und Maden.

52. Auffgehängten Speck für den Fledermäusen zu bewahren.

Man hängt die stechende Blätter von Wald-Disteln oder Stechpalm darum her.

Item/ Mäußdorn darum/ machet/ daß die Mäuse solches verschonen.

53. Fleisch für den Maden zu bewahren/ daß sie nicht darinnen wachsen.

Man nimmt die Blätter vom Flöhkraut/ und belegt damit das gesaltzene Fleisch/ so man in den Rauch auffhängen will.

54. Fleisch bald mürb zu sieden.

Man nimmt ein Reißlein von einem Feigenbaum/ siedet dasselbige mit dem Fleisch.

55. Omeisen zu vertreiben.

Man nimmt Wolgemuth und Schwefel/ pülverts/ und machts unter einander/wo man alsdann dieses hinstreuet/ so fliehen die Omeisen darvon.

56. Daß die Melonen süß/ lieblich und einen guten Geruch bekommen.

So öffnet man oben den Spitz am Saamen ein wenig/ legt hernach selbigen in Malvasier und Rosen-Wasser/ läßts 2. Tag lang darinn weichen.

57. Daß Mössing-Geschirr zu machen/ daß es schön gelb werde.

Man nimmt Schwefel/ stößt selbigen zu Pulver und zu einem reinen Oel. Thut hernach 4. Theil Kreiden auch zerstossen zu einem Theil Schwefel/ alles wol durcheinander.

Nachdeme nun das Mössing zuvor vom Schmutz gesäubert/ so nimmt man ein sauber Tüchlein oder Leder/und reibt mit diesem Pulver damit das Mössing-Geschirr.

58. Für die Wibeln in der Frucht.

Man stecket nur Spähn von Fiechten-Holtz in das Getraid. Oder machet Holderblühe ab im Vollmond des Brachmonats / und thuts in die Frucht / wann sie darinn seynd / so vergehen sie.

59. Das Körig im Graben zu vertreiben.

Im letzten Viertel des Brachmonats solle man das Körig unter dem Wasser abhauen / so vergehet es / und mag an dem Ort nicht mehr wachsen.

60. Wie man das gantze Jahr frische Rosen haben könne.

Man bricht die Rosen des Abends / wann die Sonne untergangen / also daß man sie nicht mit der Hand berühre / leget selbige neben einander auff ein Brett / und lästs die Nacht über an der Lufft stehen / thut sie darnach / wann die Sonne auffgehet / in einen neuen Hafen / so innen und aussen verglaset ist / verwahret solchen mit Wachs oder Laimen wol / daß keine Lufft herauß komme / setzts hernach in trockne Erde / lästs also still stehen / wann man sie alsdann außnimmt / werden sie noch gantz frisch seyn / als ob sie erst abgebrochen wären.

61. Wie man schöne vollkommene Frucht auff dem Felde zeugen / und die Aecker ohne Mist düngen könne.

Man sammlet in einem alten Faß Regenwasser / deckts mit dem außgenommenen Bodendeckel wieder zu.

Wann das Faß ein Vierling hält / so thut man 3. Pfund geschmeltzten Salpeter darein / der gar rein gestossen seyn solle / rührts mit einem Holtz herum / also daß solcher im Wasser vergehe / und lässets stehen / biß daß mans brauchet. Je älter es ist / je besseres wird / wann es 2. Jahr stünde / wäre es besser.

Zur Zeit der Sommer- und Winter-Saat lässet man die Saamen-Früchte auffmessen / und besprengt sie durch eine Sprütz-Kanne mit solchem angemachten Regen / rührts stätig mit einem Rechen oder einer Höltzernen Schauffel / besprengt und netzt es wol / doch nicht mehr / als was die Frucht mag annehmen und daß das Wasser darvon ablauffe / lässets also außgebreitet denselbigen Tag liegen.

Den andern Tag besprengt mans noch einmal / rührt sie / und lässets ligen / biß sie ein wenig außgetrocknet / so in einem halben Tag geschehen kan / säet sie hernach / wie gebräuchlich ist / auß.

Das

Das Acker-Feld aber muß vorhero auf nachfolgende Weise zubereitet werden:

Man nimmt geschmeltzten Salpeter/ auf ein Juchart Feld/ 15. Pfund/ den Salpeter zerschlägt man in Brocken/ so groß als Hasel-Nüß/ säet hernach selbige auf ein Acker-Feld/ im Frühling oder Herbst/ daß solche Brocken weitläufftig von einander fallen/ eget oder überfährts mit einem Pflug/ und säet die obige Frucht darein.

Auf diese Weise wird die Frucht viel ehe zeitig/ wird an Stroh und Frucht gröſſer/ und giebt also mehr Garben. Es ist auch diese Frucht gesünder/ als sonsten. Wächst auch kein Unkraut noch Ungeziefer/ das sonsten den Früchten schädlich ist/ auf diesem Feld.

Gleicher Weiß kan man andere Saamen- und Garten-Gewächs/ wie auch Weinberge damit düngen/ und schöne Frücht zeugen. Und wann man will/ so kan man solches jährlich thun/ und darff man das Feld nicht brach liegen lassen.

62. Schöne Graß-Wiesen zuzeugen.

Man nimmt des obigen gestossenen Salpeters kleine Stücklein einer Erbsen groß/ zu einem Feld/ so ein Juchart groß/ nimmt man 10. Pfund des Salpeters/ vermengt solches unter eine andere Erde/ so nicht steinigt seyn solle/ und säet sie mit der Hand/ wie man sonsten pflegt die Früchte auszusäen/ hin und her/ und gleich darauf Heublumen/ läst also stehen/ es bedarff weiter keines Düngens noch Wässerung/ so bekommt man das schönste Kleegraß/ und vertreibt alles Moß und saure Graß vom Grund hinweg.

63. Butter einzusaltzen/ daß sie ein gantz Jahr lang gut ist.

Man nimmt etliche Pfund/ so viel man will/ ungewässerte Butter/ wie dieselbige vom Butter-Faß frisch kommt/ und die Milch genug darvon ausgedruckt worden.

Darnach ein frisches Wasser/ und so viel Saltz darein gethan/ so lang/ biß daß ein frisch gelegtes Hüner-Ey auf diesem Saltzwasser empor schwimmet.

Knettet die ungewässerte Butter in diesem Wasser wol aus/ und druckt sie in ein sauber Fäßlein oder steinernen Hafen fein wol über einander/ so wird sie gut. Das Fäßlein oder Geschirr mit der Butter setzt man an einen kühlen Ort/ Keller oder Gewölb/ und braucht darvon/ so offt man will/ schüttet von dem obigen Saltzwasser darauf/ also daß sie stätig damit bedeckt bleibe.

64. Einen Ochsen in vier Wochen feist zu machen.

Man nimmt Wicken / gelbe Rüben klein geschnitten / und Heckelstroh wol unter einander gemischt / darvon des Tags offt zu fressen geben / und jedesmal zu trincken. So nimmt er zu / ingleichen die Kälber und Hämmel.

65. Eine schöne Hutfarb.

Man nimmt braune Prisilgenspähn / 12. Loth.
Leinsaamen / 4. Loth.
Galläpffel / 12. Loth.
Ochsen-Gall / 1. Glaßvoll.
Lorbeeren / 2. Loth.
Gummi-Dragant / 2. Loth.
Regen-Wasser / 1½. Maaß.

Thut alles zusammen in einen grossen Hafen / so fast 2. Maaß halten solle / lässets zween Tag weichen / stellt es hernach zum Feuer / lässets sieden / biß daß ein viertel Maaß eingesotten / lässets wider 2. oder 4. Tag lang also stehen / nimmt hernach eine stumpffe Bürste / tunckt selbige darein / und überbürstet den Hut damit / lässet ihn im Schatten trocknen.

66. Tauben zu vermehren.

Man nimmt Aniß / siedet solchen in Wasser / biß daß er auffspringt / legt hernach Waitzen in dasselbige Wasser / lässets 3. Tag lang darinn liegen / wirfft den Aniß und Waitzen den Tauben für.

67. Für den Frost / wer viel in der Kälte arbeiten muß.

Man schneidet Brenn-Nesseln ab / vor der Sonnen Aufgang / siedet dieselbige in Oel / bestreicht mit solchem Händ und Füß / so wird man keine Kält daran fühlen.

68. Ein gutes Dinten-Pulver.

Man nimmt Galläpffel / 1. Pfund.
Vitriol / ½. Pfund.
Alaun / 1½. Loth.
Gummi Arab. 2. Loth.

Stösset alles gröblich / und mengts unter einander.

Hernach thut mans in einen verglästen Hafen / giesset zu 3. Löffelvoll Bier / 4. Löffelvoll Essig / so nicht gar zu starck seyn solle / und thut ein wenig Saltz darzu / stellts an einen warmen Ort über Nacht / und rührt es offt um.

Nota. Daß die Dinte nicht gefriere / so giesset man nur Brandenwein darzu.

Man

Man kan auch eine Dinten machen ohne Vitriol und Gummi / nemlich: Man siedet nur die Galläpffel in Essig / und schreibet also damit.

69. Tuch / so die Farb verlohren hat / wieder zu bringen.

Wann man Tuch an einem Mantel / Rock / oder Kleid hat / und die Farbe abgefallen ist / so nimmt man

Kalch / 1. Pfund.
Aschen / 2. Pfund.
Wasser / 6. Pfund.

Thuts zusammen in ein Gefäß / rühret es wol mit einem Stecken / lästs darnach wieder setzen / wäschet das Tuch mit diesem Wasser / lässets wieder trocknen / so bekommt es seine erste Farbe wieder.

Nota. Wann man an statt des Wassers Laugen nimmt / so ist es besser. Dieses ist nur von den gemeinen Farben zu verstehen. Wann es aber Scharlach ist / so muß mans mit Essig waschen / hernach mit ein wenig Oel bestreichen / so vergehen die Flecken / und kommt die vorige Farbe wieder.

70. Pergament durchsichtig / wie Glaß / zu machen / darvon man Fenster in die Ställe / und anderswohin / machen kan.

Man nimmt junge Ziegen-Fell / so groß als man es brauchen will / diese sollen ohne Kalch bereitet / und so rein abgeschabet seyn / als es erleiden mag.

Nimmt hernach Gummi Arab. und ein wenig wolgeschaumten Honig / und von 8. Eyern das Weise wolgeklopfft / mischet alles wol durch einander / spannet alsdann das Fell in die Fenster-Rahme / überstreicht das Fell mit voriger Materie auf beyden Seiten. Und wann es trocken / kan man auch darauf mahlen / was man will / fähret hernach mit einem Fürniß darüber / so wird es wie ein Glaß-Fenster.

Nota. Man kan es auch zu einem Liecht schirm machen und gebrauchen.

71. Einen guten Brunnen zu graben.

Man solle den Brunnen graben / wann die Sonne im Zeichen der Jungfrau laufft / vor dem Æquinoctio Autumnali; dann um diese Zeit kan man wissen / und versuchen wie das Brunnen-Wasser seye / dieweil um diese Zeit die Wasser ausgetrocknet / und kein Regen-Wasser vorhanden.

72. Einen guten Fürniß zu machen.

Man nimmt Terpentin-Oel / 1. Drittel.
Venedisch Terpentin / 2. Drittel.
Thut beydes in einen Glaß-Kolben / macht hernach Wasser warm oder heiß in einem Kessel / hält das Glaß mit dem Terpentin darein / biß daß es auch erwärmet / schüttet es durch einander / so ist der Fürniß fertig.

So man demnach etwas damit anstreichen will / muß mans gar dünn auftragen / es trocknet bald. Auf Holtz muß man selbiges zuvor Leimtränncken / und also den Fürniß erst darauf / es trocknet bald.

Nota. Will man diesen Fürniß sehr gläntzend haben / so muß man nur mehr Terpentin zu dem Oel thun.

73. Eine Säge / zu machen / damit man Eysen zerschneiden kan.

Man nimmt einen Kupffer-Drath / spannet denselbigen in einen höltzernen Bogen / der nicht gar zu starck seyn solle / ein. Netzt alsdann den Drath mit Essig / und wann er noch naß ist / so streuet man gepülverten Schmergel darauf / setzt es an das Eysen / und säget also damit durch.

74. Helffenbein schön weiß zu machen.

Wann man etwan Messer-Hefft / oder andere schöne Sachen von Helffenbein und künstlicher Arbeit hat / und selbige gelb worden seynd / so legt mans in ungelöschten Kalch / schüttet ein wenig Wasser darüber / läßts einen Tag und eine Nacht also liegen / so wird es wieder schön weiß.

75. Einen guten Glaß-Leim zu machen.

Man nimmt Spangrün und weissen Fürniß / thut darzu Menig / zerreibt alles wol unter einander / leimts damit / und wärmts ein wenig / lässets trocknen / es hält vest / und kan weder durch Feuer noch Wasser von einander gelöset werden.

76. Ein gutes Saltz-Pulver / so Appetit zum Essen macht / und 2. Jahr lang gut bleibt.

Man nimmt weiß Brod / brennet selbiges auf Kohlen / legts hernach in Essig / und zerknettet es mit Roßmarin-Blumen. Ferner nimmt man

Kümmel.
Zimmet.
Galgant.
Pfeffer.
Nägelein.
Mußcat-Blühe / jedes halb so viel / als das weiß gebrannte Brod gewogen.

Reibet

Reibet alles mit einander zu Pulver / und legts mit dem Brod auff einen Ziegel auffs Feuer.

Oder in eine irrdene breite Pfanne / rührts wol untereinander / und lässets trocknen / zerreibets ferner zu Pulver / und verwahrts in einer Schachtel.

Usus.

Will mans brauchen / so nimmt man einwenig / und feuchtet es mit Essig an / und gebrauchts zum Einduncken bey dem Essig.

77. Läuß auß Kleidern und von dem Kopff zu vertreiben.

Man brennet Stoechaskraut zu Pulver oder Aschen / macht darauß eine Laugen / und zwaget sich damit / so vergehen die Läuß und Nüß auff dem Kopffe.

78. Zien-Geschirr zu fürnissen wie Gold.

Man nimmt Aloes Succotrinæ, 1. Theil.
Kühnruß / 1. ½. Theil.

Der Kühnruß muß zuvor wol von seiner Fettigkeit außgeglühet werden / reibet selbigen auff einem Reibstein mit reinem Wasser ab / trägts auff das Zinnen Geschirr / lässts trocknen / reisset alsdann darein von Figuren was man will / und überfährts mit folgendem Fürniß:

Man nimmt des Aloes Succotrinæ, Mastix und Sandaraca, Cypriſchen Terpentin / Spick-Oel / jedes so viel vonnöthen / läst es gemachsam untereinander zergehen / und bestreicht das Gerissene damit / es wird schön gelb und gläntzend / und trocknet bald / gehet auch vom Wachsen nicht leichtlich ab.

79. Für die Säuren oder Reitlisen an den Händen.

So wäscht man nur die Hände mit der Laugen / so von Stoechaskraut gemachet ist.

80. Für die Schnacken.

Man stösset Kümmel klein / weichet selbigen in weissen Wein ein / reibt damit das Gesicht / Arm und Füsse / so weichen die Schnacken / und dieses kan man auch zu den Pferden im Felde gebrauchen.

Namen-Calender/

Worinnen nachzusuchen / auff welchen Tag eines jeden Monats / durchs gantze Jahr / ein jeder Name zu finden und was er bedeutet.

A.

Aaron, Bergmann. den 7. April.
Abdias, des HErrn Knecht. 5. Dec.
Abdon, Verderber. 30. Jul.
Abel, Eytelkeit. 2. Jan.
Abraham, Vatter vieler Kinder. 20. Dec.
Absalon, Vatter des Friedens. 20. Apr.
Achatius, Besitzer. 22. Jun.
Achilles, Hirschen-Marck. 18. Dec.
Adam, Irrdisch. 24. Dec.
Adelgunda, Adeliche Gunst. 30. Jan.
Adolphus, Adeliche Hülff. 27. Dec.
Adonias, Herrscher. 30. Mart.
Adrianus, auß der Stadt Hadria. 4. Mart.
Ægidius, nicht Irrdisch / Göttlich. 1. Sept.
Æmilius, Kurtzweilig. 5. Apr.
Æneas, Lobwürdig. 10. Apr.
Agapitus, Geliebter. 18. Aug.
Agatha, Gütig. 5. Febr.
Aggæus, Feirlich. 6. Maj.
Agnes, keusche Jungfrau. 21. Jan.
Agricola, Ackermann. 3. Dec.
Albertus, aller Ehren werth. 24. Ap.
Albinus, Weiß. 1. Mart.
Alexander, Held. 18. Mart.
Alexius, Unberedtsam. 17. Jul.
Alphæus, Tausender. 17. Nov.
Alphonsus, Hilff uns. 22. Nov.
Amandus, Liebens werth. 26. Oct.
Ambrosius, Himmlisch. 4. Apr.
Ammon, Glaubwürdig. 19. Dec.
Amos, Beschwerlich. 31. Mart.
Ananias, des HErrn Antwort. 16. Dec.
Anastasia } des HErrn Auf 16. Apr.
Anastasius } erstehung. 27. Apr.
Andreas, Mannhafftig. 30. Nov.
Angelus, Engel. 13. Octo.
Anna, Liebreich. 26. Jul.
Anshelmus, Haußheber. 5. Jul.
Antonius, Vorkauffer. 17. Jan.
Antoninus, idem. 6. Jul.
Antiochus, der Rächer. 24. Maj.
Apollinaris, Verderber. 23. Jul.
Apollonia idem. 9. Febr.
Arnoldus, Ehrenheld. 1. Dec.
Athanasia, Unsterblich. 11. Sept.
Athanasius, idem. 14. Aug.
Augustinus, Ehrwürdig / Mehrer. 28. Aug.

B.

Balthasar, Hertzog. 6. Jan.
Barbara, reine Jungfrau / oder Frembdling. 4. Dec.

Barna-

Barnabas, Sohn des Trosts. 11. Jun.
Bartholomæus, streitbarer Sohn. 24. Aug.
Beata, Seelig. 22. Dec.
Benedictus, Gesegnet. 21. Mart.
Benignus, Gütig. 13. Febr.
Benigna, idem. 6. Jun.
Benjamin, Sohn des Rechten. 30. Aug.
Bernhardus, Bähren Art. 20. Aug.
Bertholdus, Werth der Huld. 27. Jul.
Bilibaldus, der viel verwaltet. 17. Aug.
Blandina, Liebkosend. 5. Nov.
Blasius, Zweig. 3. Febr.
Bogislaus, GOttes Volck. 9. Apr.
Bonaventura, Willkommene. 14. Jul.
Bonifacius, Gutthätig. 5. Jun.
Braxedes, Arbeitsam. 21. Jul.
Brigitta, Schwer. 1. Febr.
Briccius, idem. 13. Nov.
Bruno, Brauner. 9. Sept.
Burckhardus, veste Burg. 11. Oct.

C.

Cajus, Eyd. 22. Apr.
Calixtus, Mundschenck. 14. Oct.
Candida, Weiß/Auffrichtig. 2. Dec.
Carolus, Kerl/ Starck-Mann. 28. Jan.
Casimirus, Buhler. 24. Mart.
Caspar, Schreiber. 6. Jan.
Catharina, reines Weibsbild/ oder Wolredende. 25. Nov.
Charitas, die Liebe. 8. Oct.
Chilianus, Gemästet/ Tausenden. 8. Jul.
Christianus, Christlich. 3. Apr.
Christina, idem. 14. Jul.
Christophorus, der Christum trägt. 14. Mart.
Christus, Gesalbte. 25. Dec.
Chrysostomus, Gülden Mund. 27. Jan.
Clara, Hell. 12. Aug.
Claudianus, Pfördner. 26. Febr.
Clemens Gnädig. 3 Nov.
Cleophas, Beherzt. 25. Sept.
Cœlestinus, Himmlisch. 6. Apr.
Concordia, Einträchtig. 18. Febr.
Conradus, er kan rathen. 16. Nov.
Constantinus, Standhafftig. 11. Mart.
Constantius, idem. 12. Dec.
Cordula, Hertzlein. 22. Octo.
Cornelius, Hornvest. 3. Jul.
Corona, Kron. 14. Maj.
Cosmus, die Welt. 27. Sept.
Crispinus, Kraußhärig. 28. Oct.
Crispus, idem. 22. Maj.
Cyprianus, auß Cypern. 11. Mart.
Cyriacus, Herrisch. 8. Aug.
Cyrinus, Kleinhärlein. 9. Jul.
Cyrus, Erbe. 31. Jan.

D.

Dagobertus, Tugendwerth. 23. Dec.
Daniel, GOttes Gericht. 3. Jan.
Darius, Uberwinder. 4. Jun.
David, der Liebste. 30. Dec.
Demetrius, Schrecken des Volcks. 26. Oct.
Desiderius, Verlangter. 23. Maj.

Dionysius, mächtiger Held. 9. Octo.
Dominicus, Herrisch. 4. Aug.
Donatus, Geschenkt. 7. Aug.
Dorothea, GOttes-Gab. 6. Febr.

E.

Eberhardus, Eisen Art. 29. Nov.
Egidius, 1. Sept.
Eleaser, des sich GOtt erbarm. 3. Aug.
Eleonora, Burg der Barmherzigkeit. 11. Jul.
Eleutherius, Frey. 26. Maj.
Elias, GOtt der HErr. 20. Jul.
Elisabeth, GOttes Hauß / oder Gottes Ruhe. 19. Nov.
Elisæus, GOttes Heyl. 14. Jun.
Elogius, Beredt. 25. Jun.
Emanuel, GOtt mit uns. 26. Mart.
Emerentia, Außgedienet. 23. Jan.
Emericus, Immer reich. 4. Nov.
Engelbertus, Engels werth. 7. Nov.
Engelhardus, Engels Art. 29. Oct.
Enoch, Geweichter. 13. Sept.
Ephraim, Fruchtbar. 7. Sept.
Ephiphanius, Offenbar. 2. Apr.
Erasmus, Lieblich. 3. Jun.
Erastus, Liebemann. 30. Apr.
Erhardus, Ehrnhart. 8. Jan.
Ericus, Ehrenreich. 8. Maj.
Ernestus, Ehrenvest. 13. Mart.
Esaias, GOttes Heyl. 9. Maj.
Esther, verborgene Hertzen. 7. Jul.
Eva, Lebendig. 24. Dec.
Eucharius, Angenehm. 20. Febr.
Eulalia, Beredet. 12. Febr.
Euphemia, idem. 16. Sept.
Euphrosina, Freudenkind. 11. Febr.
Eusebius, Gottsfürchtig. 26. Sept.
Eustachius, Standhafftig. 16. Jul.
Eustasius, idem. 19 Mart.
Ezechias, des HErrn Stärck. 26. Apr.
Ezechiel, Gottes Krafft. 10. Apr.

F.

Fabianus, Bonenmann. 20. Jan.
Fausta, Glückhafft. 20. Sept.
Faustinus, idem. 15. Febr.
Felix, idem. 14. Jan.
Fortunatus, idem. 21. Apr.
Ferdinandus, Friedmann / oder Werth genannt. 3. Apr.
Fides, Treu. 6. Octo.
Florentia, Blühend. 20. Jan.
Florentinus, idem. 17. Oct.
Franciscus, lediger Gesell. 4. Oct.
Fridericus, Friederich. 5. Mart.
Fridebertus, Friedewerth.

G.

Gabriel, Mann Gottes. 16. Mart.
Galathea, Buttermilch. 17. Maj.
Gallus, Haan / Frantzoß. 16. Oct.
Gajus, Irrdisch. 22. Apr.
Gangolphus, Ganghülff. 11. Maj.
Gebhardus, Rathgeber. 9. Jun.
Georgius, Ackermann. 23. Apr.
Gertraud, gern treu. 17. Mart.
Gervasius, gar vest. 19. Jun.
Gotfridus, Gottfried. 6 Mart.
Gothardus, Gottesrath. 5. Maj.
Gotschalckus, Gottesknecht. 1 Jun.
Gratianus, Huldreich. 18. Jun.
Gregorius, Wacker. 12. Mart
Guntherus, Günstig. 28. Nov.

H.

Habacuc, Kämpffer. 15. Jan.
Hannibal, Gnadenherr. 2. Aug.
Hedvvig, Vatters Zuflucht. 15. Oct.
Helena, Griechin Hell. 22. Maj.
Henoch, Gottes Eingeweyter. 13. Sept.
Henricus, Daheimreich. 12. Jul.
Hermannus, Mann übers Heer. 11. Aug.
Hermogenes, gebohrner Redner. 19. Apr.
Hieronymus, H. Mann. 30. Sept.
Hilarius, Frölich. 13. Jan.
Hildebertus, eines Helden werth. 15. Aug.
Hiob, Leidträger. 10. Maj.
Honorata, Geehrt. 11. Jan.
Hoseas, Heyland. 23. Sept.
Hugo, Hocherhaben. 1. Apr.
Hiacynthus, eine schöne Blume. 10. Oct.

I.

Jacobus, Untertretter. 25. Jul.
Jairus, Erleuchter. 3 Octo.
Januarius, Pförtner. 19. Sept.
Jeremias, Erhöhter. 25. Jun.
Jesus, Seligmacher. 1. Jan.
Ignatius, Feurig. 17. Dec.
Joachimus, des H. Aufferstehung. 9. Dec
Jodocus, Schertzhafftig. 10. Dec.
Johannes, Huldreich. 24. Jun.
Jonas, Taube. 12. Nov.
Josaphat, Erleuchtet. 27. Nov.
Joseph, Zunehmer. 19. Mart.
Josias, des HErrn Feuer. 24. Nov.
Josua, Heyland. 28. Jun.
Isaac, Gelächter. 16. Aug.
Israel, GOttes Stärcke. 10. Jul.
Judas, Abweg. 28. Oct.
Judith, Bekennerin. 10. Dec.
Juliana, Jung. 16. Febr.
Julianus, idem. 7. Jan.
Julius, idem. 12. Apr.
Juvenalis, idem. 7. Maj.
Justina, Gerecht. 16. Jun.

K.

Kilianns, Hitzig. 8. Jul.
Kunigunda, Königs-Gruß. 3. Mart.

L.

Lampertus, Langwerth. 17. Sept.
Landolphus, Landshülff. 10. Nov.
Laurentius, Lorbeerträger. 10. Aug.
Lazarus, Gottes Hülff bedürfftig. 23. Febr.
Leo, Löw. 11. Apr.
Leonhardus, Löwen Hertz / oder Löwen-Art. 6. Nov.
Leopoldus, Lieb und Hold. 15. Nov.
Liborius, Credentzer. 8. Apr.
Loth, Zusammengebundner. 3. Jul.
Lucas, Auffgenommener. 18. Oct.
Lucia, Erleuchtet. 13. Dec.
Lucretia, Genesung. 17. Jun.
Ludolphus, der Leute Hülff. 27. Maj.
Ludovicus, der Leute Weg. 25. Aug.

M.

Magdalena, Prächtig. 21. Jul.
Magnus, Grof. 6. Sept.
Malachias, des HErrn Bot. 16. Apr.

Malchus, Königischer Diener. 8. Mart.
Marcellus, junger Held. 16. Jan.
Marcellinus, idem. 1. Jun.
Marcus, Poltrer. 25. Apr.
Margareta, Perlein. 13. Jul.
Maria, Jammer. 2. Febr.
Marina, auß dem Meer. 18. Jul.
Martha, Haußmutter. 29. Jul.
Martialis, Kriegerisch. 27. Febr.
Martinus, streitbarer Held. 11. Nov.
Matrona, verlobte Frau. 20. Mart.
Matthias, Gottes Gab. 21. Sept.
Matthæus, idem. 24. Febr.
Mathusalem, der ihm den Tod wünschet. 4. Jan.
Mauritius, Schwartzer. 22. Sept.
Maximilianus, sehr lieblich. 12. Oct.
Maximinus, Groß. 29. Maj.
Medartus, Verkehrter. 8. Jun.
Melchior, Königlich. 6. Jan.
Michael, wer GOtt gleich ist. 29. Sept.
Monica, Einsame. 4. Maj.
Montanus, Bergmann. 17. Jun.
Moses, auß dem Wasser gezogen. 4. Sept.

N.

Nathan, Geschenck. 24. Oct.
Nathanael, Gottes Gab. 5. Sept.
Nicasius, Uberwinder des Volcks. 14. Dec.
Nicephorus, idem. 16. Maj.
Nicodemus, idem. 15. Sept.
Nicolaus, idem. 6. Dec.
Nohe, Ruhe. 29. Dec.

O.

Obadias, Knecht des HErrn. 14. Nov.
Olympus, Himmlisch. 12. Jun.
Osvvaldus, der des HErrn Hauß verwaltet. 5. Aug.
Ottillia, Oehrlein. 12. Nov.
Ottomannus, Haußmeyer. 16. Nov.

P.

Pancratius, Lustiger. 12. Maj.
Paulus, wenig. 25. Jan.
Perpetua, Immerwährend. 7. Mart.
Petronella, Felsig. 31. Maj.
Petrus, Felß. 29. Jun.
Philemon, Liebhaber. 8. Mart.
Philibertus, Lieb und werth. 22. Aug.
Philip. Reuter. 1. Maj.
Polycarpus, Fruchtbar. 26. Jan.
Polychronius, Alt. 17. Febr.
Potentiana, Mächtig. 19. Maj.
Prisca, Alte. 18. Jan.
Prudentius, Verständig. 9. Mart.
Ptolomæus, Streitbar. 19. Oct.

R.

Rachel, Schaaf. 21. Jun.
Raphael, GOttes Artzney. 22. Mart.
Regina, Königin. 7. Sept.
Richardus, Reichart. 7. Febr.
Reinholdus, der alles rein hält. 12. Jan.
Reinmundus, reines Mundes. 20. Apr.
Reinhardus, reiner Art. 10. Dec.
Renatus, Wiedergebohren. 8. Febr.

Roma-

Romanus, Römisch. 9. Aug.
Rosina, von Rosen. 18. Jul.
Rudiger, der Ruhe begehrt. 10. Jul.
Rupertus, der Ruhe würdig. 27. Mart.
Rusus, Feuerroth. 27. Aug.
Ruth, Gesättiget. 21. Aug.

S.

Sabina, Gottsfürchtig. 27. Octo.
Salome, Friedsam. 3. Sept.
Salomon, idem. 8. Febr.
Samuel, von GOtt gesetzt. 26. Aug.
Sara, Frau / Wolriechend. 19. Jan.
Scholastica, Schülerin. 10. Febr.
Sebaldus, der die Saat verwaltet. 19. Aug.
Sebastianus, Ehrenwürdig. 20. Jan.
Servatius, Sparer. 13. Maj.
Severus, Ernsthafftig. 8. Nov.
Severius, idem. 23. Octo.
Sibylla, kluge Frau. GOttes Rath. 20. Maj.
Sigbertus, des Sieges werth. 7. Dec.
Sigfridus, Sey frey. 28. Jul.
Sigismundus, Uberwinder. 2. Maj.
Simeon, Zuhörer. 5. Jan.
Simon, Gehorsamer. 28. Octo.
Simplicius, Einfältig. 2. Mart.
Sixtus, Göttlich. 6. Aug.
Sophia, Weißheit. 15. Maj.
Sophonias, GOttes Weißheit. 21. Febr.
Spes, Hoffnung. 7. Oct.
Stephanus, Gekrönet. 26. Dec.
Stanislaus, edler Kriegsmann. 8. Maj.
Susanna, Rößlein. 19. Febr.
Sylvester, Waldmann. 31. Dec.

T.

Thaddæus, Kühner. 23. Jun.
Theobaldus, Gottes Verwalter. 1. Jul.
Theodora, Gottes Geschenck. 30. Oct.
Theodoricus. idem. 23. Mart.
Theodorus, idem. 9. Nov.
Theodosius, idem. 30. Jun.
Theophilus, Gottlieb. 3. Nov.
Tiberius, Gutschauer. 11. Aug.
Tiburtius, auß Tibur / 14. Apr.
Timotheus, Gottes Ehrer. 24. Jan.
Titus, Ehrwürdig. 18. Sept.
Thomas, Abgrund. 21. Dec.
Tobias, gute Herr. 13. Jun.

V.

Ulricus, Huldreich. 4. Jul.
Urbanus, Höfflich. 25. Maj.
Ursula, klein Bähr. 13. April.
Ursus, Bähr. 21. Octobr.
Valens, Starck. 21. Maj.
Valentinus, idem. 14. Febr.
Valerius, idem. 29. Jan.
Valerianus, idem. 12. Sept.
Veronica, Siegerin. 4. Febr.
Victorinus, Sieger. 15. Dec.
Victor, idem. 25. Febr.
Vincentius, Uberwinder. 22. Febr.
Vitalis, Lebhafft. 18. Apr.
Uladislaus, König des Volcks. 27. Jun.
Volckmarus, Volckmehrer. 1. Oct.
Volradus, der wol einräth. 2. Oct.

W.

Waldburgis, Burg im Wald. 1. Maj.
Weickhardus, weicher Art. 18. Nov.
Wenceslaus, Wol-Edler. 28. Sept.
Wendelinus, Wendischer Art. 20. Octo.
Wilhelmus, Streitbar / 28. Maj.
Wigandus, dem das Glück wol will. 30. Maj.
Wolffgangus, dem es wol gehet. 31. Octo.

Z.

Zacharias, des HErrn Gedächtnus. 14. Mart.
Zachæus, Burg. 23. Aug.

Märckt-Calender /

Auff welchen Tag im Jahr sie gehalten werden.

Aderberg / 2.
1. auff Mariæ Geburt.
2. den nächsten Sonntag nach Simonis Judæ Fest.

Altdorff / bey Nürnberg /
1. vor Weyhenachten.
2. Dienstag vor Ostern.
3. Dienstag vor Pfingsten.
4. auff Petri Pauli.
5. auff Laurentij.
6. am Tag Martini.

Altenburg /
1. am 5. Sonntag nach Ostern.
2. am Sonntag nach Mar. Geb.

Alschleben /
1. auff Johannis.
2. Sonntag vor Martini.

Amberg /
1. Den Monat nach Pfingsten.
2. Den Sonntag nach Michaeli.

Klein Amberg /
1. auff Reminiscere.
2. Sonntag nach St Veit.
3. den 16. Julij.
4. auff Egidij.
5. Sonntag nach Michaelis.
6. den 16. Decembr.

Amsterdam /
1. auff Lætare.

Angermunda /
1. Donerstag nach der Fastnacht.
2. auff Trinitatis.
3. auff Crucis.

Annaberg /
1. auff Lætare.
2. auff Jacobi.

Antorff /
1. auff Liechtmeß.
2. auff Pfingsten.
3. auff Egidi.
4. an der unschuldigen Kindlein Tag.

Arnstatt /
1. auff Jubilate.

2. Sonn-

2. Sonntag nach Mariæ Geburt.
3. Sonntag nach Severini.

Aschersleben.
1. auff Mariæ Himmelfahrt.
2. Sonntag vor Margaretha.
3. auff Michaelis.

Auspurg/
1. auff St. Ulrich.
2. auff St. Michael / oder am Sonntag nach Mathæi.

Auerbach im Voigtland/
1. auff Judica.
2. Sonntag vor Laurentii.

B.

Baden/in der Schweitz/
1. auff Georgij.
2. auff Ottmarstag. den 16. Nov.

Bamberg/
1. auff Johannis von der Pforten.
2. auff Dionysij.

Bareuth/
1. Sonntag nach Liechtmeß.
2. den 1. Jun.
3. den 14. Novemb.

Bartenstein/
1. den 2. Sontag nach Pfingsten.
2. Sonntag nach Galli.

Basel/
1. auff Simonis Judæ.

Bassaw/
1. auff den Palm-Abend.
2. Sonnabends vor Esto mihi.
3. Sonntag vor Laurentii.
4. Sonnabends vor Martini.

Bautzen/
1. auff Judica.
2. auff Peter Kettenfeuer.
3. auff St. Lucas Evangelist.

Belgard/
1. auff Invocavit.
2. auff Himmelfahrt.
3. Sonntag nach Dionysii.

Bömischbrod.
1. Montags nach Judica.
2. Montags nach Trinitatis.
3. Montag vor Galli.

Bömisch Budweis.
1. Sonntag vor Fronleichnam.
2. auf Martini.

Bergen/ in Rügen/
1. am Palm-Abend.
2. am Pfingst-Abend.
3. auff Mariæ Geburt.

Bernberg/
1. auff Sexagesima.
2. auff Egidij.
3. auff Galli.

Berlin/
1. auff Philippi Jacobi.
2. acht Tag nach Fronleichnam.
3. auff Laurentii.
4. auff Creutz-Erhebung.
5. am Tag aller Heiligen/ein Viehemarck.

Bernstein/
1. Sonntag vor Viti.

Beerwald/
1. auff Oculi.
2. auff Johannis.
3. auff Johannis Enthäuptung.

Blanckenheim/
1. Sonntag vor Jacobi.

Blanckenburg/
1. Sonntag nach Bartholomæi.

Bodensee/
1. auff Maria Magdalena.

Bozen /
1. auf Mitfasten.
2. auf Egidij.

Bordehude /
1. drey Wochen nach Fastnacht.
2. auf Laurentii ein Viehmarck.

Alt Brandenburg /
1. Mittwochs vor Pfingsten.
2. Mariæ Geburt.
3. auf Michaelis.
4. auf Catharina.

Neu Brandenburg /
1. auf Reminiscere.
2. auf Johannis des Täuffers.

Bremen /
1. Mittwoch nach Invocavit, ein Pferdmarck.
2. auf Quasimodogeniti.
3. auf Himmelfahrt Christi.
4. auf Johannis / ein Pferdmarck.
5. am Tag der Apostelntheilung.
6. zween Tag nach Mauritij.
7. auf Dionysii.

Bernklau /
1. am Fasten-Sonntag.
2. auf Johannis.
3. Sonntags nach Galli.

Breßlau /
1. auf Mittfasten.
2. auf Johannis.
3. auf Creutz-Erhebung.
4. auf St. Elisabeth.

Brieg in Schlesien.
1. auf Trinitatis.
2. auf Mariæ Geburt.
3. auf Nicolai.

Brinn in Mähren /
1. Sonntag nach Invocavit.
2. Montag nach Fronleichnam.
2. am Tag Kunigunda.
4. Montag nach Lucia.

Brix /
1. auf Mittfasten.
2. auf St. Egidij.

Bruck an der Mur /
1. acht Tag vor Pfingsten.
2. auf Martini.

Bruttstadt /
1. auf Johannis Abend /
2. am Michaelis Abend / } Viehmarck.
3. am Allerheil. Abend /

C.

Camin /
1. auf Reminiscere.
2. Sonntag nach Trinitatis.
3. auf Creutz-Erhebung.

Carlstadt /
1. Den ersten Donnerstag in der Fasten.
2. den andern Sont. nach Ostern.
3. Sonntag nach Mar. Geburt.
4. am Burckharts Tag.
5. Sonntags vor Nicolai.

Cassel /
1. Auf drey König.
2. auf Judica.
3. auf Jacobi.
4. Sonntag nach Michaelis.
5. Sonntag nach Martini.

Coburg /
1. aufs Neue Jahr.
2. Sonntag Quasimodogeniti.
3. Petri Pauli / ein Viehmarck.
4. auf Johannis Enthauptung.
5. Sonntag nach Mar. Geburt.
6. Sonntag nach Martini.

Colberg /
1. auf Invocavit.

2. Sonn-

2. Sonntag nach Mar. Heimſuch.

Coſtnitz/
1. den 19. Septembr.
2. auf Conradi.

Cronach/
1. Sonntag nach Pauli Bekehr.
2. nach Miſericord.
3. am Tag Viti.
4. Sonntag nach Mar. Himmelf.
5. Sonntag nach Michaelis.
6. auf Martini.
7. auff Nicolai.

Crailsheim/
1. am Tage Matthæi.
2. Donnerſtag nach Oſtern.
3. den 1. Jun.
4. an Johanni.
5. auf Laurentii.
6. Creutz-Erhebung.
7. auf Martini.
8. am Chriſt-Abend.

ulmbach/
1. auf Matthias.
2. Sonntag nach Trinitatis.
3. den 22. Jun.
4. auf Johannis Enthauptung.
. auf Galli / der bäſte.
6. auf St. Thomæ.

uſteln/
1. acht Tag vor Faſtnacht.
2. auf Jubilate.
3. Montags nach Mar. Geburt.

D.

rmſtadt/
. auf Mariæ Verkündigung.

min/
. auf Invocavit.
. Sonntag nach Bartholomæi.

Dantzig/
1. auf Dominici im Merꝛ.
2. auf Auguſtini.
3. Sonntags auf Martini.

Daſſel/
1. Sonntags Septuageſima.
2. Sonntags nach Trinitatis.
4. Sonntags nach Mar. Geburt.

Delitſch/
1. Sonnabends vor Invocavit.
2. Petri Pauli.
3. Sontags nach Allerheiligen.

Deſſau/
1. Sonntags Reminiſcere.
2. Exaudi.
3. Sonntag nach Martini.

Dreßden/
1. auf Invocavit.
2. auf Johanni.
3. auf Bartholomæi.
4. auf St. Galli.

Dünckelſpühl/
1. an St. Gregorij.
2. auf Bartholomæi.
3. auf St. Urſula.

Duderſtadt/
1. Sontag nach Servatij.
2. Sontag nach Joh. Baptiſta.
3. Sonntag nach Cyriaci.
4. Sonntag nach S. Michaelis.

Durlach/
1. auf Jacobi.
2. auf S. Galli.

E.

Eger/
1. am Fronleichnams Tag.
2. am Sonntag nach Matthæi.

Eißfeld/
1. auf Mittfaſten.

2. auff Lætare.
3. auff Exaudi.
4. auff 2. Sonntag Trinitatis.
5. auff Laurentii.
6. auff Mariæ Geburt.
7. auff Nicolai.

Eißleben /
1. Sontag nach S. Viti.
2. Sonntag nach S. Galli / ein Viehmarck.
3. auff Martini.

Embden /
1. auff Pauli Bekehrung.
2. auff Michaelis.

Erfurt /
1. auff Trinitatis.
2. auff Bartholomæi.
3. auff Martini.

Eßlingen.
1. auff S. Catharinæ Tag.

Eschwege /
1. Mittwoch nach Judica.
2. Mittwoch nach Jubilate.
3. den 2. Mittwoch nach Trinit.
4. Mittwoch nach Cyriac.
5. Mittwoch nach Michaeli.
6. Mittwoch nach Nicolai.

Eulenberg / an der Mulda /
1. am ersten Montag in der Fasten.
2. den Sonntag nach Augustini.

F.

Falckenberg /
1. auff Creutz Erhebungs-Tag.
2. Sonntag vor Mar. Geburt.
3. am Tag Michaelis.

Felßberg.
1. Mittwoch nach Sexagesima.
2. Mittwoch vor Jacobi.

Fischhausen /
1. am Tag Francisci.

Frochheim.
1. den 2. Jun.
2. am ersten Sonntag nach Trin.
3. den 15. Jul.
4. auff Laurentii.
5. auff Michaelis.

Franckenhausen /
1. Sonntag nach Exaudi.
2. Sonntag nach Laurentii.
3. Sontag nach Severini.

Franckfurt am Mayn /
1. auff Judica.
2. auff Mariæ Geburt.

Franckfurt an der Oder /
1. Reminiscere.
2. Sonntag nach Margarethæ.
3. auff Martini.

Freyburg in Meissen /
1. auff Margarethæ Tag.
2. auff Martini.

Freudenthal /
1. auff Cantate.
2. Sontag nach der Apostel theil.
3. Sonntag nach Martini.

Freystatt in der Schlesien /
1. Dienstag nach Invocavit.
2. auff Trinitatis.
3. Sonntag nach Michaelis.

Freystädtlein /
an Pauli Bekehrung.

Fulda.
am Tag Catharinæ.

Flenßburg /
auff Dionysii.

G.

St. Gallen im Turgau/
1. Sonnabend nach Christi Himmelfahrt.
2. auff St. Galli.

Gardleben/
1. auff Invocavit.
2. auff Oculi.
3. am Palm-Sonntag.
4. Montag nach Mar. Heimsuch.
5. Montag nach Michaelis.

Genff/
1. auff Catharin.

Groß Golgau/
1. auff Stanislaus.
2. auff Martini.

Klein Golgau/
1. auff drey König.
2. auff Petri Pauli.
3. auff Bartholomæi.

Goßlar/
1. auff Jubilate.
2. auff der unschuld. Kinder Tag.

Görlitz/
1. am 2. Sonntag nach Trinit.
2. Sonntag nach Mar. Himmelf.

Gotha/
1. auff Cantate.
2. Sonntag nach Margaretha.
3. Roß und Buttermarck 8. Tag nach Bartholomæi.
4. Sonntag vor aller Heiligen.

Götting/
1. auff Simonis Judæ.

Grätz/ im Voigtland/
1. auff Mittfasten.
2. auff Egidij.
3. am Pfingst-Dinstag.

Gripswald/
1. auff Jacobi.
2. auff aller Heiligen.

H.

Hall in Sachsen/
1. Außgang des Leipziger Neuen Jahrsmarckt.
2. den 14. Tag vor Michaelis.
3. auff Martini.

Hall/
1. auff Judica.
2. auff Mariæ Geburt.
3. auff Martini.

Hall im Jnthal/
1. den 3. Sonntag nach Georgij.
2. am 2. Sonntag nach S. Galli.

Halberstadt.
1. am S. Galli.
2. am Grünen Donnerstag.

Hamburg/
1. auff Viti.
2. auff Jacobi.
3. Auff Felicitas.

Hanover/
1. Sonntag nach Philippi Jacobi.
2. Sonntag nach Jacobi.
3. Montag nach Simonis Jud.

Hanau/
1. auff Mariæ Geburt.
2. an Creutz Erhebung.

Haßfurt/
1. Sonntag vor Liechtmeß.
2. Lætare.
3. Misericord.
4. Sonntag nach Viti.
5. Sonntag nach Laurentii.
6. Sonntag vor Egidij.
7. Sonntag nach Michaelis.

8. Sontag vor Nicolai.

Hartersleben/
1. auf Michaelis.
2. auf Martini.

Heydeck/
1. Invocavit.
2. Gregorij.
3. den 3. Junii.
4. Sonntag nach Mar. Heimf.
5. Bartholomæi.
6. Michaelis.
7. Martini.
8. an St. Thomæ.

Helmstadt/
1. Judica.
2. Sonntag vor Margaretha.
3. Sonntag vor Mar. Geburt.

Heilsbronn in Francken/
1. auf Catharinæ.

Herrspurck bey Nürnberg/
1. den 6. Maj.
2. den 22. Jun.
3. an Johannis Enthauptung.
4. auf Michaelis.
5. Aller Seelen.

Hildesheim/
1. auf Misericord.
2. Montag nach Judica.
3. Montag nach Johannis.
4. Montag nach St. Galli.

Hohenstein/
Sonntags nach Petri Pauli.

J.

Jehna/
1. Sonntag Cantate.
2 Sonntag nach Simonis Judæ.

Isenach/
1. Reminiscere.
2. Misericord.
3. Sonntag vor Michaelis.
4. Sontag nach Martini.

Ingolstadt/
1. auf Creutz-Erfindung.
2. auf St. Matthæi.

Joachimsthal/
1. Margarethæ.
2. Sonntag nach Liechtmeß.

K.

Kemnitz/
1. Montag vor Christi-Himmelf.
2. den 22. Jul.
5. auf Wenceslai.

Kempten in Algau.
den 30. Mart.

Kitzingen/
1. auf St. Matthias.
2. Petri Pauli.
3. Simonis Judæ.

Königsgrätz in Böhmen.
1. Mittwoch nach Oculi.
2. auf Mariæ Geburt.

Königsberg/
1. Sonntag vor St. Sebastian.
2. Jubilate.
3. Jacobi.
4. Sonntag nach Egidij.
5. St. Matthæi.
6. Sontag nach Michaelis.
7. Tag vor Martini.

Krembs/
1. auf Jacobi.
2. auf Simonis Judæ.

Kuttenberg/
1. auf Fronleichnam.
2. auf Martini.
3. den 1. Montag in der Fasten.

L.

Landshut/
auf Bartholomæi.

Landskorn/
den 17. Jun.

Leipzig/
1. aufs neue Jahr.
2. Jubilate.
3. Sonntag nach Michaelis.

Lemberg/
1. Sonntag nach Creutz-Erfind.
2. Sonntag nach Trinitatis.
3. Sonntag nach Francisci.

Liechtenfelß/
1. Invocavit.
2. am 3. Pfingsttag.
3. Jacobi.
4. Bartholomæi.
5. Sonntag nach Martini.
6. Christag.

Liechtenstein/
1. Invocavit.
2. Sonntag nach Laurentii.
3. Simon Judæ.

Lignitz/
1. Sexagesimæ.
2. Laurentii.
3. auff Allerheiligen.

Lindau/
auff Simonis Judæ.

Lindau am Bodensee/
1. Sonntag im Maj.
2. Sonntag nach Simon Jud.

Linz/
1. acht Tag nach Ostern.
2. auff Bartholomæi.

Lüneburg/
1. Jubilate.
2. Michaelis.
3. Dionysii.

Lützen/
1. Lætare.
2. Sonntag vor Martini.

Lucern/
1. auf Fastnacht.
2. auf den 2. Octob.

M.

Magdeburg/
1. Septuagesima.
2. Montag nach Invocavit.
3. ersten Sontag nach Trinitat.
4. auf Mauritii.

Marburg/
1. auf Liechtmeß.
2. auf Waldpurgis.
3. Sonntag nach Laurentii.
4. Sonntag vor Michaelis.
5. auf St. Elisabeth.

Mannsfeld/
1. auf Philippi Jacobi.
2. Sonntag vor Bartholomæi.

Memmingen/
am Tag St. Mathæi.

Mergenthal/
1. Dienstag nach Invocavit.
2. am 3. Pfingsttag.
3. auff Johannis.
4. Sonntag nach Laurentii.
5. Dienstag nach Martini.
6. am Christ-Abend.

Mörsburg/
1. auf Oculi.
2. Johannis.
3. Laurentii.
4. Allerheiligen.

Monheim/
1. auff Waldpurgis.
2. Jacobi.
3. Sonntag nach Bartholomæi.
4. auff Simon Judæ.
5. auff St. Thomæ.

Münsterberg/
1. Dienstag nach der H. 3. König.
2. Dienstag vor Ostern.
3. Dienstag nach Creutz-Erheb.

Mühlhausen/
1. auff Exaudi.
2. Sonntag nach Margaretha.
3. Sonntag nach Burckharden.

Münden/
1. auff Mitfasten.
2. Montag vor Pfingsten.
3. Montag nach Laurentij.
4. Montag nach Martini.

Münster/
1. auff Invocavit.
2. auff Lætare.
3. auff Martini.

N.

Naumburg/ in Hessen/
1. auff Creutz-Erhebung.
3. Mittwoch nach Oculi.
3. Mittwoch nach Pfingsten/ ein Pferd- und Viehmarck.

Naumburg/
1. am Grünen Donnerstag.
2. auff Petri Pauli.

Neuenmarck in der Pfaltz.
1. den 19. Febr.
2. den 19. April.
3. an Margarethen Tag.
4. auff St. Viti.

Neuemarck in Schlesien/
1. auff Creutz-Erhebung.
2. auff Michaelis.
3. den 18. Decemb.

Neustadt an der Orla.
1. am Sonntag Trinitatis.
2. Sonntag nach Vincula Petri.
3. 14. Tag vor Michaelis.
4. auffs Advend.

Neustadt/ an der Saal,
1. auff Pauli Bekehrung.
2. auf Waldburgis.
3. auf Johannis.
4. auff Bartholomæi.
5. auf Mathæi.
6. auf Martini.

Neustadt/ in der Grätziger Kräiß.
1. auf Georgij.
2. Creutz-Erhebung.

Neustadt an der Aisch.
1. auff Quasimodogeniti.
2. Mittwoch nach Oculi.
3. auf St. Veit.
4. Jacobi.
5. Michaelis.

Nördlingen/
1. den 14. nach dem Neuen Jahr.
2. 14. Tag vor Pfingsten.

Nordhausen/
1. auf Creutz-Erfindung.
2. auf Creutz-Erhöhung.

Nordheim/
1. Sonntag vor Esto mihi.
2. Sonntag nach S. Joh. Bapt.
3. Sonntag nach Bartholomæi.
4. Sonntag nach St. Andreas.

Nürnberg/
1. auf H. 3. König.
2. Freytag nach Ostern/ oder Philippi Jacobi.
3. auf Egidij.

O.

Olmitz/
1. Montag nach Esto mihi.
2. Montag nach St. Viti.
3. auff Wenceslaus.

Onolzbach/
1. den 8. Januar.
2. den 9. Mart.
3. den letzten Maj.
4. auf Maria Magdalena.
5. den 7. Septemb.
6. den 3. Novemb.
7. auf St. Nicolai.

Oppeln/
1. auf Georgii.
2. auf Allerheiligen.

Oßnabrück/
1. auf Feliciani.
2. auf Gregorij.
3. auf Lætare.

Oschitz/
1. auf Mar. Heimsuchung.
2. auf Septuagesima.
3. auf St. Galli.
4. auf allerheiligen/ seynd Buttermärck.

Oettingen/
1. den 8. Februar.
2. den 28. Februar.
3. den 7. Maj.
4. auf Creutz-Erfindung.
5. auf Jacobi.
6. den 22. Aguſt.
7. auf Simonis Judæ.
8. den 22. Decemb.

P.

Paderborn/
1. auf St. Galli.
2. auf den neuen Peterstag.

Pappenheim/
1. den 12. Januar.
2. auf Oculi.
3. den 1. Jun.
4. auf Peter Kettenfeyr.
5. auf Michaelis.

Pülsen/
1. Montag in der Faſten.
2. auf Bartholomæi.
3. auf Martini.

Posen/
1. auf Invocavit.
2. auf Johannis.
3. Michaelis.
4. den 12. Decemb.

Prag/ alt Stadt/
1. auf Wenceslaus.
2. auf Mariæ Liechtmeß.

Prag/ neu Stadt/
1. auf Creutz-Erfindung.
2. am Tag St. Viti.

An der kleinen Seiten/
1. auf Mittfaſten.
2. auf St. Margarethen.

Preßburg/
1. auf Liechtmeß.
2. auf Himmelfahrt.
3. auf Himmelfahrt.
4. auf Laurentii.
5. auf Michaelis.

Q.

Quedlinburg/
1. auf Miſericord Dom.
2. Sontag nach Chriſti Him.
3. Sonntag nach Martini.
4. auf Matthæi ein Pferd- und Viehemarck.

Queerfurt/
1. am Grünen Donnerſtag.

2. am Oster Mittwoch.
3. Sonntag nach Mar. Magdal.
4. Sonntag nach Matthæi.

R.

Ravenspurg/
1. am Tag Viti.
2. auff Martini.

Rattenau/
1. Sonntag vor Johannis.
2. Sonntag nach St. Galli.

Regenspurg/
1. Sonntag nach Johannis.
2. Sonntag nach Martini.

Rinteln/
1. Montag nach Miseric. Dom.
2. auf Jacobi.
3. auf Simon Judæ.

Rostock/
1. Mittwoch nach Pfingsten.
2. auff Michaelis.

Rudelstadt/
1. Sonntag nach St. Viti.
2. Sonntag nach Creutz Erheb.
3. Sonntag nach Elisabeth.

S.

Saalfeld/
1. Misericord. Dom.
2. Bartholomæi.
3. Sonntag nach Michaelis.
4. Sonntag nach Allerheiligen.

Salza/
1. Sonntag nach Ostern.
2. Sonntag nach Petri Pauli.
3. Sonntag nach Egidii.

Saltzburg/
1. acht Tag vor Michaelis.
2. in der Fastnacht.

Sangerhausen/
1. Misericord. Dom.
2. auff Ulrici.
1. Sonntag nach Michaelis.

Schlackenwald/
1. den 3. Sonntag in der Fasten.
2. auf St. Ulrich.
3. den 3. Julii.

Schlüsselfeld/
1. Quasimodogeniti.
2. auff Mar. Himmelfahrt.
3. auff Lætare.

Schmalkalden.
1. auff Oculi.
2. auff Philippi Jacobi.
3. auff Jacobi.
4. auff Bartholomæi.
5. auff Allerheiligen.
6. auff Nicolai.

Schmidberg/
1. Montag in der Fasten.
2. Sonntag nach Petri Pauli.

Schwabach/
1. auff Liechtmeß.
2. den 25. Mart.
3. den 18. April.
4. den 25. Maj.
5. auff Joh. Bapt.
6. den 9. August.
7. den 14. Novemb.
8. den 1. Decemb.

Schwerin/ auff den Palm-Sonn.

Schweinfurt/
1. auff Elisabeth.
2. auff Invocavit.
3. auff Jubilate.
4. den 2. Junij.
5. auff Petri Pauli.
6. auff Matthæi.

Schweitz/
1. Montags vor Liechtmeß.

2. auff

2. auff Gerdraut.
3. auff St. Galli.
4. auff Martini.

Stargard in Pommern.
1. Vocem Jucund.
2. Joh. Bapt.
3. Mittfasten.
4. Nicolai.

Alt Stettin/
1. Sonntag nach Mar. Himmelf.
2. auff St. Catharinen.

Neu Stettin/
1. auff Trinitatis.
2. Freytags vor Michaelis.

Stralsund/
1. auff St. Viti.
2. auff Nicolai.

Straßburg am Rhein/
1. auffs Neue Jahr.
2. auff Johanni.

Straubingen/
1. auff Georgii.
2. auff Pfingsten.
3. auff Martini.
4. auff St. Catharinæ.

Sultzbach/
1. Sonntag Quasimodogeniti.
2. Sonntag nach Joh. des Täuff.
3. Sonntag nach Mar. Himmelf.
4. Sonntag nach Allerheiligen.
5. Sonntag vor St. Thomæ.

T.

Tangermünd/
1. Sonntag nach Fastnacht
2. Dienstag nach Vocem Jucund.
3. Sonntag nach Petri Pauli.
4. Sonntag nach Sim. Jud.

Tonawerth/
1. auff Creutz-Erfindung.
2. auff St. Galli.

Torgau.
1. auff Reminiscere.
2. den 1. Sonntag nach Trinit.
3. auff Matthæi.

Tübingen/
1. auff Georgii.
2. auff Martini.

U.

Uffenheim/
1. auff Pauli Bekehrung.
2. Mariæ Verkündigung.
3. den 2. Aprill.
4. auff Johannis.
5. auff Peter Kettenfeyr.
6. auff Egidii.
7. den 1. Octobr.
8. Simon Judæ.
9. auff Lucia.

W.

Wassertrudingen/
1. den 1. Febr.
2. den 11. Mart.
3. Philippi Jacobi.
4. Petri Pauli.
5. Egidii.
6. Michaelis.
7. Catharinæ.

Wittenberg.
1. auff Pauli Bekehrung.
2. auff Christi Himmelfahrt.
3. auff Michaelis.

Wartenberg/
1. nach H. 3. König.
2. nach Simon Judæ.

Wedel/
1. auff den Palm-Sonntag.
2. 14. Tag nach Pfingsten.
3. Sonntag nach St. Catharin.

Weymar/
1. auf Exaudi.
2. Sonntag nach Burckhardi.

Weissenfelß/
1. Sonntag nach Margarethen.
2. Sonntag vor Matthæi.

Weissensee/
1. auf Petri Pauli.
2. auf Lætare.
3. Sonntag nach Margarethen.
4. Sonntag nach St. Galli.

Weissenburg/
1. den 10. Febr.
2. auff Gerdraut.
3. den 3. Maj.
4. Siebenschläffer.
5. Peter Kettenfeyr.
6. Egidii.
7. St. Galli.
8. den 3. Decembr.

Wertheim.
1. auf Invocavit.
2. Sonntag vor Christi Auffarth.
3. St. Catharina.

Wien/
1. auff Pfingsten.
2. auff St. Catharina.

Windsheim/
1. auff Jubilate.
2. Kiliani.
3. Bartholomæi.
4. Matthæi.
5. Martini.

Würtzburg/
1. auff Lætare.
2. auff Kiliani.
3. auff Michaelis.
4. auff Allerheiligen.

Wolgast/
1. auff Mariæ Geburt.
2. Sonntag vor Pfingsten.

Z.

Zeitz/
1. auff Cantate.
2. auff Michaelis.
3. auff Martini.

Zell/
1. Montag nach Gregorij.
2. Montag nach Laurentii.
3. Montag nach Martini.

Zerbst/
1. Quasimodogeniti.
2. Bartholomæi.
3. St. Ursulæ.

Zürch/
1. 14. Tag vor Pfingsten.
2. den 11. Septemb.

Zurzach/
1. auff Trinitatis.
2. auff St. Egidii.

Zwickau/
1. auff Reminiscere.
2. auff Trinitatis.
3. auff Michaelis.
4. auff Catharinæ.

I. Von den Träumen in der Nacht.

Von den Träumen / wie man dieselbige soll unterscheiden / und was darvon zu halten / und was derselben Ursprung seye / ist anjetzo unser Vorhaben

haben nicht / solches außführlich zu beschreiben und zu erklären. Setzen nur in genere und ins gemein nachfolgende viererley Anmerckungen:

I.

Träume / so einem vorkommen des Nachts ohngefehr von Neunen an / biß auff Mitternacht.

Derselbigen Bedeutung erstrecket sich biß auff 8. 10. oder 15. Jahr.

II.

Die Träume / so geschehen von Mitternacht biß um 3. oder 4. Uhr.

Die werden erfüllet im dritten / vierdten und fünfften Jahr.

III.

Die Träume / so geschehen von Vieren biß zu Morgens.

Dieselbige geschehen / und werden erfüllet nach einem Jahr. Oder/
Nach einem halben Jahr. Ingleichen/
Nach einem viertel Jahr. Als auch/
Nach einem Monat. Oder/
Innerhalb 10. Wochen.

IV.

II. Von den Stunden des Tages.

So jemand des Tags schläfft / und ihme sonderliche Sachen träumen / derselbigen Träume und Bedeutung wird gemeiniglich in der siebenden Stunde erfüllet und wahr gemacht.

Zu mehrer Unterrichtung / haben wir nachfolgende **Traum-Tafel** / sub Lit. A. und B. beygefüget / und weil das Spatium zu eng / und dieses Wercklein allbereit mit anderer Materi überhäuffet worden / von diesem auch nur vermelden wollen / nemlich / daß diese Traum-Tafel solcher Gestalt zu brauchen und zu verstehen. Als zum Exempel.

Im Majo, da die Sonne im ♊ Zwilling laufft / träumet jemand in der Nacht / daß er sehr geweinet habe; so suchet man in der Tafel A. mit der rechten Hand oben das Zeichen ♊ den Zwilling im Majo. Fähret zwischen den Linien hinab / und mit der lincken in der Tafel bey 5. **von Weinen hinüber gegen** der rechten Hand / so findet man des Traumes Bedeutung / nemlich / **Hoffnung und Freude.** Also auch / so jemand im Junij. ♋ / da die Sonne im Krebs laufft / traumt von Gelde / fähret man in der Tafel B. mit der rechten Hand herab / und mit der lincken Hand bey Num 16. **von Gelde hinüber** / findet man des Traums Bedeutung / **nemlich einen Gast.** Und also handelt man mit allen andern.

A.	Monat.	Martius.	Aprilis.	Majus.	Junius.	Julius.	Augusti.
I.	Träume.	Wider.	Stier.	Zwilling.	Krebs.	Löw.	Jungfr.
1	Von Gebäuen.	Freude.	Bewegung des Hertzens.	Gefährliche Kranckheit.	Bekom̃ung Geldes.	Einen zukünfftigen Gast.	Gut Glück in allem Vornehmē.
2	Von schadhafften Gliedern.	Empfahung Gutes.	Bekümmernuß.	Betrübnuß.	Abschlag oder Verwegerung.	Eineu neuen Freuud.	Freude.
3	Von Singen und Seiten-Spiel.	Neu traurige Zeitung.	Reise.	Schnelle Empfahung etw. bessers.	Nichts.	Nichtswürdige Einbildung.	Etwas grosses und sonderliches.
4	Von Zukunfft guter Freunde.	Etwas geschenckt bekommen.	Nächtliche Freude.	Nichts.	Vermehrung des Geldes.	Ehre.	Angst.
5	Von Weinen.	Zanck in Religion.	Furcht vor eine Freund.	Hoffnung und Freude.	Kranckheit.	Ehre.	Freude.
6	Von beweglichen Sachen oder Orten.	Zanck um Geld.	Uberkommung Güter.	Etwas Neues.	Den Todt seiner Obrigkeit.	Frölichkeit wegen eines Gastes.	Freundschafft.
7	Vom Feuer.	Betrübnuß.	Einen Gast.	Vermehrung des Geldes.	Kranckheit.	Schaden.	Betrübnuß.
8	Von neuen Kleidern.	Truncken-heit.	Freude.	Nichts.	Gasterey.	wird gehasset werden.	Zanck unter Weibern.
9	Von Wasser.	Betrübnuß.	Bekümmernuß/ Angst.	Schwachheit.	Angst.	Herrschung.	Geld bekommen.
10	Von Fischen und Thieren im Wasser.	Furcht.	Tröstung.	Geld.	Hertzliche Betrübung.	Forcht/ Verlierung.	Den Todt eines Freundes.
11	Von allerhand Fällen der Menschen.	Abschlag einer Bitt.	Lügen oder belogen werden.	Ehre einem andern geben.	Schwachheit.	Nichts.	Hunger.
12	Von Pferden und Reiten.	Schwachheit.	Grössere Ehre.	Zukunfft eines Freundes.	Nichts.	Langes Leben.	Einen Streit.

A	Monat.	Septemb.	Octob.	Novemb.	Decemb.	Januar.	Februar.
	Träume.	Waag.	Scorp.	Schütz.	Steinb.	Wasser.	Fisch.
1	Von Gebäuen.	Zunehmung der Nahrung.	Frölichkeit.	Suchung eines neuen Freundes.	Traurigkeit.	Einen vergänglichen und unruhigen Schlaff.	Neue gute Zeitung.
2	Von schadhafften Gliedern.	Verwegerung einer Bitte.	Kranckheit.	Müdigkeit.	Gelds Entblössung.	Gelds Einnehmung.	Gelds weggebung
3	Vom Singen und Seiten Spiel.	Klag mit Betrübnuß.	Schmertz wegen eines Freundes.	Besser bekandt werden.	Trost bekommen.	Nichts.	Zwieträchtigkeit.
4	Von Zukunfft guter Freunde	Kläglich. Weinen.	Reichthum.	Ehre.	Neues und Grosses.	Betrübnuß.	Nichts.
5	Von Weinen.	Freude.	Vergnügung.	Furcht.	Tod eines Freundes.	den Tod seines Obern.	Neuen Feind.
6	Von beweglichen Sachen oder Orten.	Hüte dich vor Diebstall.	Ehre bekommen.	Nichts.	Kleinen Zorn.	Trost.	Neues und Sonderbares.
7	Vom Feuer	Etwas Neues.	Schwachheit des Leibes.	Verlierung etwas.	Neues mit Verlust.	Bauchwehe oder Leibes Schmertzen.	Hertzens Angst.
8	Von neuen Kleidern.	Frölichkeit.	Wird Ehre haben.	Kranckheit.	Einen Gast.	Gewarnet werden.	Neue Kleider
9	Von Wasser.	Nichts.	Frölichkeit.	Den Tod.	Ehre Zanck.	Hochzeit.	Frölichkeit.
10	Von Fischen und Thieren im Wasser.	Verlängerung des Lebens.	Neues und Gutes.	Betrübnuß.	Neyd.	Kranckheit.	Kranckheit
11	Von allerhand Fällen der Menschē.	Kranckheit eines Feindes.	Abscheidung.	Neuen Freund.	Schmertz eines Freundes	Ein gut Gesicht.	Angst.
12	Von Pferden und Reiten.	Erniedrigung.	Betrübnuß.	Abschlag und Verwegerung.	Verkleinerung.	Zu Gaste gehen.	Wegerung einer Bitte.

B.	Monat.	Martius.	Aprilis.	Majus.	Junius.	Julius.	Augusti.
II.	Träume.	Wider.	Stier.	Zwilling.	Krebs.	Löw.	Jungfr.
13	Von Tödten und Todschlag.	Traurigkeit.	eines Freundes Todt.	Freye Bekandtnuß.	Reichthum.	Kranckheit.	Schmertze.
14	Von Todten.	Hochzeit-Freude.	Nichts.	Neu Unglück.	Harten Zank.	Geld.	Einen Gast.
15	Ins Wasser harnen.	Verlierung.	Betrübnuß.	Abschlagung.	Grosser Zorn.	Freude.	Kranckheit.
16	Von Geld.	Kranckheit.	Schwerer Schlaff.	Verlierung eines Freundes.	Einen Gast.	Geld.	Müdigkeit.
17	Von Beraubung der Menschen.	Betrug.	Einen guten Freund.	Etwas Gutes.	Zukunfft eines Freundes	Man wird etwas geschenckt bekommen.	Angst.
18	Von Kranckheit.	Nichts.	Frölichkeit.	Du wirst betrogen.	Geldes. Verliernng	Du wirst gute Gönner oder Freunde haben.	Fröligkeit.
19	Von fortchsamen Gesichtern und Träumen.	Angst.	Einen Streit.	Böses Gewissen.	Etwas Gutes.	Kranckheit.	Geld.
20	Von Schlachten / Zanck oder Streit.	Schwachheit.	Uberwindung des Feindes.	Etwas Gutes.	Erhöhung deiner Ehre.	Neyd.	Etwas Gutes
21	Im Schlaffe Freude haben.	Betrübnuß.	Begehüg einer Thorheit.	Geld.	Wird Freude haben.	Neyd.	Etwas Gutes
22	Von Hertzen und Umfangen.	Betrübnuß.	Reisung übers Land.	Ankunfft eines Freundes.	Zukunfft eines. Feindes	Du wirst erhöhet werden.	Traurigkeit.
23	Von allerley Speise.	Freude.	ankunfft ein. Freundes.	Fröligkeit.	Nichts.	Langes Leben.	Etwas Gutes.
24	Von Versamlung der Menschen.	Etwas Neues	Einen grossen Zanck.	Hertz Bewegung.	Freude.	Man wird etwas geschenckt bekommen.	Kranckheit.

A.	Monat.	Septemb.	October.	Novemb.	Decemb.	Januar.	Februar.
	Träume.	Waag.	Scorp.	Schütz.	Steinb.	Wasser.	Fisch.
13	Von Tödten und Todschlag.	Angst.	Sünde.	Der zukünftige Tod.	Verringerung.	Nichts.	du wirst erhöret werdē
14	Von Todten.	Freude.	Freude.	Nichts.	Frölichkeit eines Weib.	Gut Glück.	Nichts.
15	Ins Wasser harnen.	Fertigkeit.	Furcht.	Krieges-Noth.	Neues und Gutes.	Nichts.	Groß Glücke.
16	Von Geld.	Den Todt eines Freundes.	Hute dich vor Diebstahl.	Nichts.	Freude.	Verlierung des Geldes.	Arbeit.
17	Von Beraubung der Menschen.	Nichts.	Den Todt seines Feindes.	Eine neue Wohnung.	Einen Gast.	Flucht deines Feindes.	Freude.
18	Von Kranckheit.	Trost.	Dir einen Streit.	Kranckheit an deinem Leib.	Dir einen Gast.	Arbeit oder Mühe.	Abscheidung.
19	Von forchtsamen Gesichtern und Träumen.	Müdigkeit.	Den Todt eines Freundes.	Etwas Neues und Gutes.	Freude eines Freundes.	Freude über den Feind.	Nichts.
20	Von Schlachten / Zanck oder Streit.	Fröliche Bottschafft.	etwas neus zu besitzen.	Neues von Weibern.	Zanck.	Müdigkeit.	Weinen.
21	Im Schlaffe Freude haben.	Schmertzen.	Traurigkeit.	Freude.	Fröliche Bottschafft.	Vermehrung seines Hauses.	Nichts.
22	Von Hertzen und Umfangen.	Du wirst zu Gaste geladen.	Freude.	Lustige Arbeit.	Absonderung.	Eines Freundes Freude.	Beherrschung.
23	Von allerley Speise.	Angst.	Neue Botschafft.	Du wirst getröstet werden.	Neue Mittel geben sich an.	Schmertzlicher Zanck.	Du wirst Freude haben.
24	Von Versamlung der Menschen.	Neu Unglück.	Angst.	Kleine Frölichkeit.	Absonderung eines Freundes.	Nichts.	Grosse Freude.

Register und Innhalt der Classen.

Classis. I.

Von nützlicher und ordentlicher Anstellung einer Meyerey/Landguts oder Baurenhofs/ samt desselben Zugehör ins gemein. pag. 1.

Worbey in acht zunehmen:

I. Die Situation oder Gelegenheit des Orts. 2
II. der Grund und Landboden. ib.
III. die Lufft. 4
IV. das Wasser. ib.
V. das Gehöltz. 6.

Classis. II.

Von den Materialien/ so zu Aufbauung und Zurichtung einer Meyerey vornemlich gehören/ auch deroselben Güte und Gebrauch. 7

Deren vornehmiste Stücke seynd:

I. Steine. 8
II. Sand. 13
III. Kalch. 14
IV. Holtz. 17
V. Eisen. 29
VI. Bley. 30
VII. Glaß. ib.

Classis. III.

Von der Ein- und Abtheilung des gantzen Meyerhofs/ samt dessen Aufbauung und Zugehör. 31

Insonderheit:

Von Anlegung des Fundaments zu dem Wohnhauß. 34
Anordnung des Kellers. 36.
Aufführung des Baues. 38.
Abtheilung des untern Stocks zu dem Wohnhauß. 40
Wie man den Ofen setzen und zurichten solle? ib.
Wie die Schlaff-Kammer anzuordnen? 42.
Von der Ab- und Außtheilung des zweyten Stockwercks. 45
dem dritten Stock/ nemlich der Dachung zu diesem Bau 47.

Classis. IV.

Von andern Neben-Gebäuen des Meyerhofs. 48.

Vornemlich:

I. Von den Pferdstallungen. 48.
II. der Getraidscheuer. 51.
III. der Stallung zum Rind-Vich. 52.
IV. den Kälterbau oder Biersiederey/ samt dem Kälber- und Fohlenstall. 57.
V. der Wäsch-Küche und Bachhauß. 53.
VI. dem Badhäußlein. ib.
VII. den Schafstall. ib.
VIII. Von den Schweinställen. 54.
IX. Hüner- und Gänßställen. 54.
X. dem Taubenhauß. ib.
XI. der Hundsstallung. ib.
XII. der Schopffen zu Käitern und anderm Geschirr. 55.

Classis V.

Von Brunnen/ wie dieselbige anzuordnen/ zu graben und zu laiten seynd. 55.

Classis VI.

Von den Qualitäten/ Beschaffenheit/ Amt und Gebühr eines guten Haußhalters dieses Meyerhofs. 58

Classis

Classis VII.

Was einer sorgfältigen Haußmutter und Meyerin zu wissen vonnöthen? 62

Classis VIII.

Von Kindern und Gesind. 64

Und zwar:

I. Von Kindern ins gemein. 64
II. Knechten. 65
III. Mägden. 66
IV. Jungen. 67
V. Taglönern. 68

Classis IX.

Was der Meyer von der Witterung ins gemein zu wisse vonnöthen hat? 69

I. Von der Sonnen 41 — 69
II. dem Mond 69 — 71
III. den Sternen 17 — 72
IV. der Lufft 21 — 73
V. den Winden 16 — 75
VI. dem Nebel 9 — 77
VII. den Wolcken 38 — ib.
VIII. dem Regen 20 — 80
IX. Regenbogen 6 — 81
X. Donner 7 — 82
XI. Wetterleucht. 5 — ib.
XII. Thau 3 — 83
XIII. Reiff 4 — ib.
XIV. Frost 3 — ib.
XV. Schnee 4 — 84
XVI. Hagel. 4 — ib.

Anmerckungen

Andere 100. Anmerckungen/worauß die Witterungen oder sonsten zufällige Sachen mögen erkannt werden. 84

Was ein sorgfältiger Haußvatter und Feldmann noch ferner in acht zu nehmen hat/bestehend in 18. Anmerckungen? 90

Classis X.

Was ein fürsichtiger uñ fleissiger Haußvatter oder Meyer von der Witterung jedes Monas durchs gantze Jahr/ benebenst andern Sachen/ in Acht zu nehmen hat 92

Absonderlich:

I. des Frühlings.
1. im Hornung 19 — 93
2. Märtz. 10 — 95
3. April. 10 — ib.

II. des Sommers.
1. im Mayen 14 — 95
2. Brachmon. 9 — 96
3. Heumonat. 4 — 97

III. des Herbsts.
1. im Augustmon. 12 — 97
2. Herbstmon. 18 — 98
3. Weinmon. 3 — 99

IV. des Winters. 11
1. im Winterm. — 99
2. Christmon. 8 — 100
3. Jäner. 6 — ib.

Anmerckungen

Classis XI.

Was der Meyer durchs gantze Jahr jedes Monats an Hauß- und Feld-Arbeit zu thun? 101

als im Jänner. ib.
Hornung. 106
Märtz. 110
April. 120
May. 126
Brachmonat. 132
Heumonat. 140
Augustmonat. 147
Herbstmonat. 152
Weinmonat. 158
Wintermonat. 161
Christmonat. 165

Was einem sorgfältigen Haußvatter jedes Monats / absonderlich mit den Mutter-Pferden / und andern mehr vorzunehmen 167

Classis XII.
Vom Gehäg und Zäunen. 171
Classi. XIII.
Von Zurichtung des Ackerfelds. 175
Bestehend
I. in Außrottung der Bäume/ Wurtzeln / Hecken und Steine. 175
II. Umgraben/ Ackern und Egen. 176
III. Tüngen und Verbesserung des Feldes. 177
IV. Brachen. 180
Classis XIV.
Vom Säen. 181
Darbey in Acht zu nehmen:
I. das Erdreich. ib
II. der Saame. 183
III. die Zeit und Ordnung der Saat. 184
IV. die Zeitigung und Ernde. 190
Classis XV.
Von Wiesen oder Matten. 191
Darbey zu wissen:
I. der Ort und Situation. ib.
II. Grund und Boden. ib.
III. die Zurichtung eines guten Wiesen Platzes. 192
IV. Unterhaltung der Wiesen. 193
V. Abmähung des Grases. ib.
VI. Verwahrung des Heues. 194
Classis XVI.
Vom Gehöltz und Waldungen. 194
Classis XVII.
Von Hopffen-Gärten. 198
Darbey in Acht zu nehmen:
I. das Land. 199
II. die Art und Unterscheid des Hopfens. 199
III. die Zeit der Pflantzung. ib.
IV. Pfleg und Wartung. 200
V. Abnehm und Einsamlung. 201
Classis XVIII.
Vom Flachs und Hanff. 202
Darbey zu wissen:
I. die Eigenschafft und Natur des Feldes. ib.
II. Zeit der Saat. ib.
III. Zubereitung des Flachs. 203
Classis XIX.
Von der Vieh-Zucht. 204
I. Von Ochsen. 205
II. Kühen. 213
III. Schaafen. 220
IV. Ziegen oder Geißen. 231
V. Schweinen. 233
VI. Hunden. 240
VII. Katzen. 248
Classis XX.
Von Pferden. 244
Classis XXI.
Von Eseln 276
Classis XXII.
Von Feder-Vieh und Geflügel. 279
I. Von Hünern. ib.
II. Indianischen Hünern. 286
III. Kapaunen. 287
IV. Gänsen. 288
V. Enten. 292
VI. Tauben. 293
Classis XXIII.
Von Bienen und Immen. 298
Classis XXIV.
Von Fischen ins gemein. 311
Classis XXV.
Von Weyhern und Fisch-Teichen. 314
Darbey in Acht zu nehmen:
I. Die Situation und Erwählung des Orts. 315
II. Zurichtung des Dams. 316
III. Kennzeichen eines guten Fisch-Teichs. 318
IV. Besetzung der Teiche. ib.
V. Unterhaltung des Teichs. 321

VI. Speisung der Fische. 323
VII. Zeit des Fischfangs. ib.
Classis XXVI.
Von Gärten. 324
als I. Baum-Obst-Garten. 325
II. Küchen-Garten. 430
III. Kräuter und Artzney-Gärten. 459
IV. Wein-Garten 469
V. Blumen-Garten. 493
VI. Spatzier-Garten. 579
Classis XXVII.
Vom Brodbachen. 586
Darbey Achtung zu geben:
auff I. die Frucht/ und derselben Unterscheid. ib. 587
II. das Mahlen. 588
III. den Unterscheid des Taigs. 589
IV. den Bach-Ofen. 591
V. die Heitzung des Ofens. ib.
VI. die Zeit des Bachens. ib.
VII. das Brod und dessen Beschaffenheit. 593
VIII. ob das Brod auch recht ausgebachen sey? 594
Classis XXVIII.
Vom Kochen. 595
bestehend
I. in Suppen. ib.
II. Gemüß. 601
III. Garten-Gewächs und Kuchenkräutern. 603
IV. allerley Fleischwerck. 625
V. Geflügel. 655
VI. Fischwerck. 676
VII. Gebachenen. 693
VIII. Gallerten und Sültzen. 731
IX. Zeit der Verspeisung. 737
X. Ordnung der Speisen. 743
Classis XXIX.
Von Einmachung der Früchte und Garten-Gewächs. 753
I. wie allerley Baum-Obs den Winter über frisch und gut zubehalten? 754
II. dasselbe zu dörren? 757
III. allerhand Garten-Gewächs einzumachen? 760
als I. weiß Kraut. 761
II. weisse Rüben. 762
III. rothe Rüben. ib.
IV. Cucumern. 763
V. Bohnen. 764
VI. Spargen. ib.
VII. Artischocken. 765
VIII. Dragon. 766
IX. Fenchel. ib.
X. Senff. 767
Classis XXX.
Von Confect und Zuckerwerck. 768
Darbey zu wissen:
I. Von des Zuckers Eigenschafft ins gemein. ib.
II. Läutern. 769
III. Candiren. ib.
IV. Formen. 772
V. Färben. 774
VI. überziehen. 775
VII. Einmachen und Säfften. 776 798
VIII. wolriechenden Sachen. 805
IX. Bachen des Zuckerw. 807
X. Latwergen. 816
XI. Schaueſſen. 823
Classis XXXI.
Von allerley Getränck. 830
als I. Meth. ib.
II. Tranck von Wachholderbeern 831
III. Wasser-Wein. 832
IV. Aqua-Vitæ. ib.
V. Magen-Wasser. 835

VI. Brandenwein. ib.
VII. Aniswasser. 836
VIII. Calmußwasser. ib.
IX. Hypocraß. ib.

Classis XXXII.

I. Vom Wein. 837
Darbey zu wissen:
1. die Zubereitung der Weinfässer. ib.
2. Säuberung der Keller. 839
3. Ablassung des Weins. 839
4. die Außfüllung und Wartung. 839
5. Kranckheiten der Weine/und Verbässerung derselben. 843
6. Wie man Kräuter- und Artzney-Wein machen solle? 849
II. Von Bier. 858
I. wie allerhand gut Gewürtz- und Kräuter-Bier zu machen? ib.
II. wie dem abgefallenen Bier zu helffen? 861

Classis XXXIII.

Vom Bierbrauen oder Sieden. 863
Worbey Achtung zu geben:
auff I. die Frucht. 864
II. Zeit. 865
III. das Bräuhauß und Geschirr. 866

Classis XXXIV.

Vom Essig. 866
Darbey in Acht zu nehmen.
I. des Essigs Natur und Eigenschafft. 867
II. auff wie vielerley Weise der Essig zugerichtet werden könne? 868

Classis XXXV.

Von allerley Gewürtz. 870
als 1. Saltz. 871
2. Pfeffer. ib.
3. Ingber. 872
4. Mußcat-Nuß. 873
5. Nägelein. ib.
6. Saffran. 874
7. Zimmet. 875

Classis XXXVI.

Von Distillieren. 876
Darbey in Acht zu nehmen:
I. was Distillieren seye? ib.
II. die Zeit des Distillierens. 877
III. Instrumenta, Werckzeuge/ und Zurichtung der Oefen. 879
IV. Præparation der Kräuter. 886
V. Nothwendige Observationes bey der Distillirung der Wasser. 888
I. bey dem Einsetzen der Kräuter 889
II. wie Kräuter/Blumen/ Früchte/ Rinden und Wurtzeln zu distillieren? 890
III. wie allerhand Liquores und Säffte zu distillieren? 893.
als I. Wein. ib.
II. Aquavitæ. 895.
III. Wein-Essig. 897
IV. Honig. ib.
V. Milch. 898
VI. Menschen-Blut. ib.
VII. Bocks-Blut. ib.
VIII. Antvögels-Geblüt. 899

Classis XXXVII.

Von gebrannten Wassern. 899

Classis XXXVIII.

Von der Hauß-Artzney insgemein. 915
Darbey Achtung zu geben auff Gesundheit-Regeln:
I. Von der Lufft. ib.

II. Von

I. Von Bewegung des Leibes. 917
und der Ruhe. 921
II. Bewegung des Gemüths. ib.
V. Schlaffen/ 923
und Wachen. 926
Essen und Trincken. ib.
VI. Stuhlgang. 933
VII. Baden. 934
VIII. Schrepffen. 936
X. Aderlassen. 940
Purgieren. 952
XI. Schwitzen. 956

Classis XXXIX.

Von allerley Kräutern zur Artzney. 958

Insonderheit:

I. dem Haupt. ib.
II. Gesicht 960
III. den Ohren. 961
IV. der Nasen. ib.
V. dem Mund. 962
VI. den Zähnen. ib.
VII. der Zungen. ib.
VIII. dem Halß. 963
IX. der Brust. 964
X. dem Magen. 965
XI. der Leber. ib.
XII. dem Miltz. 966
XIII. Hertzen. 967
XIV. Bauch. 968
XV. Hindern. 970
XVI. Harn. ib.
XVII. Menstruo. 971
XVIII. allerley Wunden und Schäden am Leib. 978

Kräuter nach dem A. B. C. 979

Classis XL.

Vom Urin oder Harn. 1058

Darbey zu wissen:

I. was der Harn sey? 1056
II. wie er auffzufangen. 1057
III. zu beschauen? ib.
IV. von den Farben des Harns. 1058
V. von den Dingen / so man im Harn findet. 1059
VI. wie aus dem Harn zu urtheilen? 1065

Classis XLI.

Von der Hauß-Apotheck / nemlich / wie man allerhand Artzneysachen præpariren und zurichten / auch selbige / im Fall der Noth / mit Nutzen gebrauchen solle? 1072

als:

I. allerley distillierte Wasser. 1074
II. distillierte Oel. 1091
III. Balsam. 1098
IV. Spiritus. 1104
V. Säfft/ 1110
und Syrupen. 1112
VI. Julepen. 1117
VII. Saamen-Milch. 1120
VIII. gesottene Tränck. 1124
IX. Artzney-Wein. 1129
X. Kräuter-Salß. 1133
XI. Extracten. 1135
XII. Pillen. 1138
XIII. Purgier-Säcklein. 1143
XIV. Gurgelwasser. 1148
XV. brechende Artzneyen. 1151
XVI. Pulver. 1152
und Trisencyen. 1159

XVII. Magisteria. 1161
XVIII. Conserven-Zucker. 1163
XIX. Confect-Täfelein. 1165
XX. Latwergen. 1171
XXI. Artzney. wider Gifft / Pest / und dergl. 1176
XXII. zum Haupt. 1178
XXIII. zu den Augen. 1181
XXIV. zu den Ohren. 1183
XXV. zu dem Mund. 1185
XXVI. zu den Zähnen. 1186
XXVII. zu dem Halß. 1188
XXVIII. zu der Brust. 1190
XXIX. Clystier. 1193
XXX. Stuhlzäpfflein. 1197
XXXI. Mutterzäpfflein. 1199
XXXII. Kräutersäcklein. 1200
XXXIII. Kräuterbäder. 1202
XXXIV. Uberschlag und Bähungen. 1205
XXXV. Pflaster. 1207
XXXVI. Salben. 1209
XXXVII. Warmbände. 1211
XXXVIII. Blasenziehende und auffressende Artzney. 1213
XXXIX. Weiber-Artzney. 1215
XL. Kinder Artzney. 1217
XLI. Wund Artzney. 1222
XLII. Schlaffmachende Artzney. 1233
XLIII. rauchende Sachen. 1234
XLIV. wolriechende Sachen. 1236
XLV. anhängende Artzney-Sachen. 1239

Classis XLII.

Von Waag und Gewicht. 1240

Classis XLIII.

Vom Visiren. 1255

Classis XLIV.

Von Abmäß- und Außrechnung der Felder und Wälder. 1258

Classis XLV.

Von Sonnen-Uhren. 1262

Classis XLVI.

Vom Leinen Tuchweben. 1268

Appendix oder Anhang.

Von nützlichen Hauß- und Feldkünsten. 1271
Nahmen-Calender. 1290
Märckt-Calender. 1296
Träumen. 1308

ENDE.

Register.

Der vornehmsten Sachen / welche in diesem Wercke begriffen.

A.

Aal / gut und wolgeschmack zuzurichten. 687. 689. braten. 688. Brühe darüber zu machen. 688. Pasteten. 689. zu vermehren. 1279.

Abendmahl / ein vollkommenes ist besser und heilsamer / als ein Mittagmahl. 931.

Abmessen und Ausrechnung der Felder und Wälder / was davon zu wissen vonnöthen. 1258. wie man allerhand Wiesen und Aecker / auch Holtzwachs / und anderer Gründe wahren Innhalt / nach dem Landmaß und Schuhen abmessen / finden und ausrechnen solle. 1259.

Abnehmen / Pulver für dasselbe. 1158 Latwerge. 1173.

Abricosen zu dürren. 759. einzumachen. 779. eine Latwerge oder Marmalade davon zu machen. 821.

Abrhon / wofür dieses Kraut gut. 979

Ackerfeld / wie solches vor dem besäen zuzurichten. 175. was vor Geschirr und Werckzeug hierzu erfordert werde. 175. seqq. wie die Bäume / Wurtzeln / Hecken und Steine auszuräumen. 176. wie man ackern und egen solle. ibid. die Ackerbett und Furchen zu machen. 177.

Ackermenig. s. Odermenig.

Acker-Salat. 438. ist zweyerley. 441.

Aderlassen / Ursach desselben. 940. Alter und Complexion der jenigen / so zur Ader lassen wollen. 940. Zeit des Aderlassens. 943. Las-Tafel. 945. was man vor der Aderlaß in acht zu nehmen. 946. wieviel man Blut lassen solle. 947. an welchem Glied man lassen solle. ibid. was nach der Aderläse zu thun. 949. Nutz derselben. 950. wie und was man aus dem gelassenen Blut urtheilen solle. 951.

Aesche / wann sie am besten. 314.

Affodillwurtz / worfür sie gut. 979.

Agley / ihre Verpflegung. 551. worzu sie dienen. 979.

Ahl seinen Natur und Eigenschafft. 313. wann er am besten. 314.

Ahornholtz / worzu es am besten dienlich. 125.

Alant / worzu er dienlich. 980.

Alantwein zu machen. 853.

Alantwurtz / wie und wo ſie zu pflanzen. 465. in Zucker einzumachen. 784.
Aloe. Extract daraus. 1136. 1137.
Alraun / wie es zu gebrauchen. 980.
Ameiſen wie ſie von den Bäumen abzuhalten 379. 415. aus den Gärten zu vertreiben 566. 1283.
Ampfer / worzu er zu gebrauchen. 981.
Amſeln gut zuzurichten. 675.
Andorn / Syrup vom weiſſen 798.
Anemone hat vielerley Gattungen. 520. wie zu verpflegen. 551.
Angelica. Wie ſie zu verpflegen. 466. zu candiren. 771. wie dieſe Wurtzel zu gebrauchen. 981.
Andorn / wie er zu gebrauchen. 981. Syrup vom weiſſen. 1116.
Anis mit Zucker zu überziehen. 775. Waſſer. 836. Bier. 860.
Apfel / wann man Aepfel auf Allerheiligen noch auf dem Baum haben will. 357. Aepfel-Pfirſing zu pflanzen. 359. ſüß und ſaure Aepfel auf einem Stamm zu zeugen. 427. daß Aepfel von viererley Geſchmack auf einem Baum wachſen. 427. daß ein Baum von allerley Farben ſchöne genengte Aepfel tragen ſolle. 428. Aepfel und Birnen auf einem Baum. 428. daß ſich die Aepfel faſt 2. Jahr lang aufhalten laſſen 428. rote auf einem Baum wachſend zu machen. 429. ſo Pfirſing-Geſchmack haben. ibid. wol und gut zur Speiſe zuzurichten. 621. Küchlein zu bachen. 718. aufgelauffne. 719. Kuchen zu backen. 726. Aepfel-Taig zu machen. 727. Aepfel zu dämpfen und zu ſtoſſen. 730. zu dörren. 757. einzumachen. 781. Latwerge davon. 821.
Aepfelbäumenholtz / worzu es dienlich. 25. daß die Aepfelbäume viel Früchte tragen. 429.
Apoſtemkraut / wie und wofür zugebrauchen. 981.
Apoſtemen zu heilen. 976. Waſſer. 1086.
Apothecker-Gewicht / wie es beſchaffen. 1243. Tafel deſſelben. 1244. wie ſelbige zu verſtehen. 1246.
Aprill iſt ein Frühlings-Monat. 92. was in demſelben wegen der Witterung zu acht zu nehmen. 95. was in demſelben der Meyer thun und vornehmē ſoll zu Hauß. 120. im Blumengarten. 121. im Küchengarten. ibid. Baumgarten. 122. Weingarten 123. Artzneygarten. 124. im Feld. 125. was in demſelben ein Meyer mit den Mutter-Pferden vorzunehmen. 168.
Aquavit zu machen. 832. 833. 895. ſo die zähen Feuchtigkeiten verzehē. 834. wider die Colic / Darmgicht und kalten Magen. ibid. wider die Peſt. 834.
Artiſchocken / wie ſie zu verpflegen. 458. wol und gut zuzurichten. 618. einzumachen. 765. einzuſalzen. 765 mit Rahm zu ſtofen. 766. eine gute Brühe über Artiſchocken von Hünern oder Kalbfleiſch. 766.
Artzneygarten / was in demſelben ein Meyer zu thun im Feñer. 104. Hornung. 109. Mertzen. 117. Aprill. 124. Majen. 129. Brachmonat. 136. Heumonat. 142. Auguſtmonat. 149. September. 155. October.

ber. 161. November. 164. December. 167. wie er nutzlich anzurichten. 460. Suche Kräuter-Garten.
Artzneywein zu machen. 849.
Artzney-Sachen/ allerhand zu präpariren/ und ſelbige im Fall der Noth mit Nutz zu gebrauchen. 1072.
Aſpenholtz worzu es dienlich. 25.
Aſphodill iſt dreyerley Gattungen. 520. ihre Verpflegung. 551.
Athem/ vortreffliches Pulver für kurtzen Athem. 1152. für ſtinckenden/ Conſerven-Zucker. 1164. guten zu machen. 1186.
Attich/ wie und wohin zu ſäen. 466. Krafft und Gebrauch. 982.
Aron/ Krafft und Gebrauch. 982.
Augen/ Kräuter für die blöden. 960. für Dunckelheit derſelben. ibid. für die Fell und Flecken. ibid. für rinnende. ibid. 1181. rot-triefende. 961. Augenwaſſer zu diſtilliren. 1082. für allerhand Zuſtände derſelben. 1083. für die Flüſſe in denſelben. 1181. hitze. ibid. Blattern der Augen. 1181. Fell. 1182. ſo ſich jemand in ein Aug geſtoſſen/ oder geſchlagen wäre worden. 1182. ſo jemand Staub in die Augen bekommen. ibid. trübe Augen. ibid. im Alter friſch zu behalten. 1182. Präſervativ für dieſelben. ibid. für die Flecken in denſelben. 1240.
Augentroſt/ wie zu verpflegen. 466. Wein davon. 857. Bier. 861. Waſſer. 906.
Auguſtmonat/ iſt ein Herbſtmonat. 93. was in demſelben wegen der Witterung in Acht zu nehmen. 97. was ein Meyer in demſelben thun und vornehmen ſoll zu Hauſe. 147. im Blumengarten. 148. Kuchengarten. ibid. Baumgarten. 149. Weingarten. 149. Artzneygarten. ibid. im Feld. 151. was in demſelben ein Meyer mit den Mutter-Pferden vorzunehmen. 170.
Auſſatz/ zu vertreiben. 977.
Auſtern zu ſtofen. 692. einzumachen. 693. gebackens von Auſtern. 728.

B.

Bachbungen/ Krafft und Gebrauch. 983.
Backhauß/ auf einem Meyerhof wie es anzurichten. 53.
Backofen zu machen. 591.
Baden iſt viel und mancherley. 934. die Zeit deſſelben iſt wol in acht zu nehmen. 935 wie lange man baden ſoll. 935. was man nach demſelben thun ſolle. 935. wie es ſolle beſchaffen ſeyn. 935. iſt den Kindern und alten Leuten vor dem Eſſen ſehr bequem. 936. den feiſten Leuten ſchädlich. ibid. Bad für die Schwindſucht. 1203. für das Gries. ibid. für Räudigkeit am Leib. 1204. krätzige Hände. ibid. Flüſſe des Haupts 1204. Fußbad für den Huſten. ibid.
Badhauß auf einem Meyerhof wie es anzulegen. 53.
Bärdillen/ Krafft und Gebrauch. 984
Bärenohren oder Sanickel wie zu verpflegen. 552.
Bärſanickel/ Krafft und Gebrauch. 984.

Baldrian / wie zu verpflegen. 466. Waſſer davon zu brennen. 909. Krafft und Gebrauch. 983.
Balſam / den Teutſchen zu machen. 1098. Haupt-Balſam. 1100. gemeinẽ. 1100. Schlag-Balſam. 1101 Magenbalſam. 1101. für contracte Glieder. 1103. Wundbalſam. ibid. für die gifftige böſe anſteckende Lufft. 1104.
Balſamwaſſer / das güldne genannt. 1083.
Bande / Engliſche von vielerley Farben von Marcipan-Taig zu machen. 827.
Barben / ihre Natur und Eigenſchafft. 312. wann ſie am beſten. 313. Rogen ſind ſchädlich. 314. gut und wolgeſchmack zuzurichten. 684.
Baſilicon / Krafft und Gebrauch 985
Baſilien iſt zweyerley. 437. wie er ſoll verpfleget werden. 443.
Batengel / Krafft und Gebrauch. 985.
Bau / was darzu erfordert werde. 7. ſeqq. wie er ſoll aufgeführet werden. 38.
Bauch / Kräuter für das Bauchweh. 968. Durchlauff. ibid. Grimmen oder Colic. ibid Bauchwürm. 968. für die Bärmutter. ibid. Stechen im Bauch. ibid. Verſtopfung ibid. Lendenweh. ibid. Winde. 970.
Bauholtz / worinnen es beſtehe. 6. wann es zu fällen. 17. iſt vielerley Arten. 18. ſeine Proportion und Gröſſe. 25.
Baurenhof / wie einer nutzlich anzuſtellen 1. Suche Meyerhof.
Bäume / wie man gute im Walde zu dem Bauen nutzlich und dienlich erkennen ſolle. 18. ſind gegen Mittag ſchon einer beſſern Art als gegen Niedergang. 19. ſind im November / December und Jenner am beſten zu fällen. 20. wie ſie zur Schreinerey zu gebrauchen. 21. wie zu erkennen / ob ein gefällter Baum im Mittel oder Kern durch und durch recht geſund ſey oder nicht. 23. welches die Samentragende Bäume. 194. die wilden / ſo Früchte tragen. ibid. ſeqq. wie ſie zu verſetzen. 196. und wann. 197. welche zum verſetzen tauglich. 198. daß einer halb Nüß und halb Pfirſing trage. 356. wie ſie zu verſetzen. 360. wie dieſelben insgemein zu verpflegen / ſonderlich die geſunden. 364. ihre Dungung. 367. wie der ſchadhafften zu pflegen. 369. ſeqq. wie der ſchädlichen Witterung zu begegnen. ibid. ihre Kranckheiten. 371. 416. wider den Wurm. ibid. Brand. 372. Krebs. 373. Raudigkeit. 374. Moß. 374. Gelbſucht. 375. Verletzung. 376. Fäulung. ibid. Unfruchtbarkeit. ibid. ihnen ſchädliche Thiere ſind die Böcke / Geißen Haſen / Maulwürffe / Mäuſe / Ameiſen. 379. 412. wann man die Bäume dungen ſolle. 387. S. Dungung. müſſen fleiſſig umbgraben / gemiſtet / gedunget / verſetzet / gewäſſert / angebunden / beſchnitten / und unterſtützet werdet. 390. Garten-Gezeug und Inſtrumentẽ. 381. 409. Baum-Künſte. 425. einen jungen wilden oder zahmen Baum zu pflantzẽ / daß der-

derselbe zu Tragung unterschiedlicher Gattungen Obst dienlich seye. 424. etliche kleine Bäumlein tragen Blumen und Blühe. 536. welche im Winter aus dem Garten zu thun 537. welche darinn können stehen bleiben. 538. Wartung der Lustbäumlein. 567.

Baumgarten/ Was in demselben ein Meyer zu thun im Jenner. 104. Hornung. 107. Merzen. 115. April. 122. May. 129. Brachmonat. 135. Heumonat. 142. im Augusto. 149. im September. 154. October. 160. November. 163. December. 166. wie ein Baum-Obstgarten anzulegen/ und wo? 325. wie die Erde darzu solle beschaffen seyn. 325. der schädliche Grund. 326. der nutzliche. ibid. Austheilung der Bäume nach dem Kern- und Stein-Obst. 327. 328. wie sie auf eine andere Weise zu setzen. 329. 330. 331. wann man sie pflantzen solle. 331. 333. was bey dem Saamen in acht zu nehmen. 332. wie sie zu warten. 336. Was bey Pfropfung in Acht zunehmen. 337. Zeit und Ort des Abnehmens der Pfropfreisser. 338. wie sie zu verwahren. ibid. Wählung der Stämme. 339. Unterschied des Pfropfens. 340. Zurichtung des Baumwachses. 343. Verbindung des Stammens. 344. pfropfen zwischē die Rinde. 345. S. Pfropfung. Pfleg und Wartung der gepfropften Stämme. 354. Garten-Gezeug und Instrumenten / so man im Baumgarten vonnöthen hat. 381. wie man die Bäume versetzen solle. 383. Einsamlung der Baumfrüchte. 410. Umbzäunung der Baumgärten. 423. seqq.

Baumwachs/ wie es zuzurichten. 343

Benedicten-Krauten wie zu verpflegen. 466. Krafft und Gebrauch. 985.

Berenklau / wie zu verpflegen. 466. Krafft und Gebrauch. 986.

Berlapp/ Krafft und Gebrauch. 986.

Bersig/ ihre Natur und Eigenschafft. 312. wann sie am besten. 313. gut und wolgeschmack zuzurichten. 684.

Bertramwurtzel zu distilliren. 892. Krafft und Gebrauch. 986.

Bewegung des Leibs die beste/ mittelmässige und schädliche. 918. des Gemüths. 921.

Bethonien / wie zu verpflegen. 466. 987. Wasser zu distilliren. 892. Wasser. 909.

Beyfuß-Wasser zu brennen. 906. Krafft. 987.

Bibernellenwurtzel in Honig einzumachen. 804. Krafft und Wirckung 987.

Bienen / Kennzeichen und Güte derselben. 298. wie die Körbe sollen beschaffen seyn und gesetzet werden. 299. 306. wohin man ihre Körbe setzen solle. 300. wie sie zu pflegen und warten. 300. der darzu gehörige Werckzeug. 301. was bey Ausnehmung des Honigs und Wachses zu beobachten. 302. wie Honig und Wachs von einander zu scheidē. 303. Suche Honig. Wachs. Gestalt ihres König oder Weisers. 306. zu erkennē wann sie schwärmen wollen. ibid. wie sie einzusammlen

öder zu fassen. 306. 307. wie man mit den ausgeschwärmten Bienen/ und darinn verbliebenen Brut-Bienen umbgehen solle. 307. wie sie zu versetzen. 308. ihre Kranckheiten. ibid. ihnen die Pest zu vertreiben. 308. den Durchlauff. 309. die Raub-Bienen zu tödten. ibid. die Raub-Bienen zu erkennen. 309. wie man die Haus-Bienen gegen sie verwahren solle. 310. was ihnen schädlich und zu wider. ibid.

Bier / allerhand gut Gewürtz und Kräuterbier zu machen. 858. Wermutbier. 858. Rosmarin. 859. Salbey. ibid. Hysopen. ibid. Ochsenzungen. 860. Hirschzungen. ibid. Fenchel. ibid. Anis-Bier. ibid. Lavendelbier. ibid. Augentrost. 861. wann ein Bier sauer worden. 861. wann es also werden will. 861. daß es nicht sauer werde. 862. grob und saures gut zumachen. 862.

Bier im Sommer wolgeschmack zu machen. 862. frisch zu machen. ibid. dasselbe frisch zu behalten. 862. daß es sich nicht verkehre. 863. lieblich zum Trincken zu machen. 863. wann es vom Führen trüb worden. ibid.

Biersiederey auf einem Meyerhof / wie sie einzurichten. 52. Frucht darzu wie sie solle beschaffen seyn. 864. wann das Sieden soll vorgenommen werden. 865. Brauhaus und Geschirr. 866.

Bilder von Zucker. 824. 825. 826.

Bilsenkraut / Krafft und Gebrauch. 987.

Bingelkraut / wie zu verpflegen. 466. Krafft und Gebrauch. 988.

Binzen / Krafft und Gebrauch. 988.

Birckenholtz worzu es dienlich. 25.

Birnbaumenholtz / worzu es zu gebrauchen. 25. daß die Birnen-Bäume viel Früchte bringen. 429.

Birnen / frühzeitige zu überkommen. 357. lang aufzubehalten. 358. Aepfel und Birnen auf einem Baum. 428. daß sie nicht steinigt werden. ibid. wol und gut zur Speise zuzurichten. 622. zu dörren. 757. einzumachen. 780. Latwerge davon. 821.

Bisuit-Brod zu bachen. 706. auf eine sonderbare Art. 707. 710. Französische. 710. Englische. ibid. Italianische. ibid. Neapolitanische. ibid. herrlich gutes. 711. gemeines und schlechtes. ibid. von Eyern. 722. von Citronen. 791. 815. auf Französische Art. 815.

Bisemkugeln zu machen. 773. 806.

Bley / ist dreyerley Art. 30. worzu es gebraucht werde. ibid. zu schmeltzen. 1277.

Blasenziehende und auffressende Artzneyen für das Zahnweh. 1213. Hüneraugen. ibid. Schlagfluß. 1214. Beulen und Geschwär. ibid. Stillung grossen Schmertzens. 1214.

Blumen / wann jede Art soll ausgesäet werden. 532. seqq. Künste mit ihnen vorzunehmen. 571. von Saamen dick und gefüllt wachsend zu machen. 572. doppelte Blumen zu pflanzen. 533. schöne so wol Winters- als Sommers-Zeit zu haben. 574. von unterschiedlichen Farben

zu

zu weeg zu bringen. ibid. im Winter friſche zur haben. 575. allerley Blumen ſo wol aus dem Feld als Blumengarten / mit ihrer Form / Farbe und Saamen etliche Jahr lang zu behalten und zu haben. 575. Blumen zu candiren. 769. 770. auf ſonderliche Art. 771. von Seiden zu machen / und dieſelbige zum Schau-Eſſen zu candiren 825.

Blumengarten / was in demſelben ein Meyer im Jenner zu thun. 103. Hornung. 106. Mertzen. 112. April. 121. May. 128. Brachmonat. 134. Heumonat 141. Auguſtmonat. 148 Herbſtmonat. 143. Weinmonat. 159. Wintermonat. 162. Chriſt-Monat. 166. Ort / Grund und Boden deſſelben. 493. 494. 495. Gröſſe. 496. Austheilung des Blumengartens. 496. Umbzäunung und Einfaſſung. 501. Hauptweege und Blumenvierteil. ibid. wie man die Hauptweege / ſo wol dieſes Blumen-Gartens / als auch des nechſten hierbeyliegenden Arzney-Gartens / ſamt derſelben Blumen Neben-weegen anordnen ſolle. 509. Blumen-Ländlein oder Bette wie zu bereiten. 510. ihre Gewächſe / und derſelben Namen / Geſchlecht und Unterſchied. ibid. Zaſerige Blumen-Gewächs im Sommer. 522. Zaſerige Winter-Gewächs. 525. was bey Einſammlung des Saamens der Blumengärtner zu beobachten. 531. vom ausgeſäeten Saamen verändern ſich viele Blumen. ibid. beſte Zeit zur Blumen-Saat. 532. Zeit der Pflanzung und Wurtzeln zu verſetzen. 540. Werckzeug / ſo zu dem Blumen-Garte gehörig. ibid. ſeqq. Pflanzung des Sommer- als Winter-zaſerigen Blumen-Gewächſes. 550. wann der Blumengarten ſolle zugerichtet werden. 562. Art und Weiſe des Pflantzens. ibid. jätten des Unkrauts. 564. Ausräutung des Ungeziefers. 565. Aushebung des Zwibel-Knollen- und Wurtzel-Gewächſes. 566.

Blut in die Wunde zu ſtillen. 973. 1091.

Bock / welche die beſte. 232. ihre Felle nutzlich anzuwenden. 233. ſie von den Obſtbäumen abzuhalten. 379.

Bockshorn / Krafft und Gebrauch. 988.

Bohnen / was ſie vor eine Erde verlangen. 183. ſind kalt und feucht. 183. wie ſie zu verpflegen. 456. davon wird auch Brod gebachen. 588. Gemüs davon. 602. zu trocknen. 759. Latwerge von welſchen Bohnen. 823. Bohnenblü-Waſſer. 913.

Boragen-Blumen Syrup. 796. Wein. 857. Waſſer zu brennen. 904. Krafft und Gebrauch. 989.

Brachmonat / iſt ein Sommermonat. 93. was in demſelben wegen der Witterung in acht zu nehmen. 96. was in demſelben ein Meyer thun und vornehmen ſolle zu Hauſe. 132. im Blumengarten. 134. im Küchen-Garten. ibid. Baumgarten. 135. Weingarten. ibid. Arzneygarten. 136. im Feld. 139. was in demſelben ein Meyer mit den Mutterpferden vornehmen ſolle. 169.

Bräune / Gurgelwasser dafür. 1149.
Bräſſem wann ſie am beſten. 314.
Brandwein / gutẽ zu machẽ. 835. 893.
Brand / was wider denſelben an den Bäumen zu gebrauchen. 372. 410. Brandſalbe zu den Bäumen. 373. 413. woher er komme. 419. wie man ihme vorkommen ſolle. ibid. ihn zu vertreiben. 420.
Braunellen Waſſer zu brennen. 905 Krafft und Gebrauch. 989.
Braunwurz / Krafft und Gebrauch. 989.
Brennholz / was dabey zu beobachten. 7. wann es ſoll gefället werden. 29.
Brechtränclein für das viertägliche Fieber. 1151. ſo man etwas giftiges geeſſen. 1152.
Brodbacken / was dabey zu beobachten. 586. Frucht hierzu gehörig. ibid 587. 588. wie das Mahlen geſchehe. 588. Unterſcheid des Taigs und deſſen Anmachung. 589. Backofen hierzu. 591. wie er zu heitzen. ibid. Zeit des Backens. ibid. wie ein auserleſenes Brod ſoll beſchaffen ſeyn. 593. zu erkennen ob das Brod auch recht ausgebacken ſeye. 594. Zuckerbrod. 707. 708. Franzöſiſche. 708. Spaniſches. 720. Brod-Waſſer für die rote Ruhr. 1087.
Bruch der jungen Kinder zu heilen. 973.
Brunnen / wie ſelbige anzuordnen / zu graben und zu leiten. 55. ſeqq. ſind dreyerley: Springbronnen / Zieh- oder Pompbronnen und Ciſternen. ibid. wie die Röhren darzu ſollen bereitet werden. 57. zu graben. 1287.
Brunnenkreſſ-Waſſer zu brennen. 910. Krafft. und Gebrauch dieſes Krautes. 990.
Brunnenkütte zu machen. 1280.
Bruſt / Kräuter für die Engigkeit derſelben. 965. Bruſtgeſchwehr. 964. für alle Kranckheiten der Bruſt un Lungen. ibid. Bruſtgeſchwär der Weiber. ibid. geſchwollne Weiber-Brüſte. ibid. Weiber-Milch in den Brüſten zu mehren. ibid.
Bruſtwaſſer. 1085. Geſchwär. 1193.
Büchen / wie ſie gepflanzet werden. 195.
Buretſch in Zucker einzumachen. 787.
Burzelkraut / wie damit umbzugehen. 445. Krafft und Gebrauch 989.
Butter / was dabey zu beobachten. 217 Kuchen davon. 713. Taig. 715. Krapfen. 720. einzuſalzen. 1285.
Burbaumholz / worzu es zu gebrauchen. 25.

C.

Calender der Namen / Mann- und Weiblicher Perſonen. 1290. der Märckte / auf welchen Tag im Jahr ſie gehalten werden. 1296
Calmus in Honig einzumachen. 803. Waſſer davon. 836.
Candiren allerley Gewürz / Blumen und dergleichen. 769. Citronen / Pomeranzen / Lattigſtengel und Mannstreuwurtzel. 771. Angelicawurz. 771. Blumen mit ihren eignen Farben auf eine ſonderbare Art. 771. Stichelbeere. 772. Formen zur Candirung dienlich. 772.

Capaunen / wie man sie cappen solle. 287. item speisen und mästen. ibid. einen abrichten / daß derselbe junge Hüner führe und ausbrüte. 288. wolgeschmack zu braten. 663. in Pomeranzen. ibid. gute Brühe über einen gebratnen. 664. gute Würstlein aus Capaunen-Leberlein. ibid. Capaun mit Reiß. ibid. mit Aepfel oder Birn. 665. zu bachen. 665. in einer weissen Brüh. ibid. Capaunenwasser zu distilliren. 1078.

Carden / wann sie zu säen / zu pflanzen / und wie damit umbzugehen. 446.

Cardinalsblumen wie zu verpflegen. 552.

Cardobenedict / wie zu verpflegen. 466. Krafft und Gebrauch. 990. Extract daraus. 1136.

Carfunkelwasser zu distilliren. 1076.

Cartuffeln. s. Erdäpffel.

Castanien für die Gäste zuzurichten. 624.

Chamillen / Krafft und Gebrauch. 990. Salz davon. 1134.

Christmonat / ist ein Monat des Winters. 93. was in demselben wegen der Witterung in acht zu nehmen. 100. was in demselben ein Meyer thun und vornehmen soll zu Haus. 165. im Blumengarten. 166. Küchengarten. ibid. Baumgarten. ibid. Weingarten. 167. im Feld. 167. was in demselben ein Meyer mit den Mutterpferden vornehmen solle. 170.

Cisternen / ihre Art und Beschaffenheit. 552.

Citronen-Baum wie zu verpflegen. 558. durch Steckung der Kern. 558. durch Pflanzung der abgebrochnen Zweige. 559. durch Pfropffen. 560. wie die Versetzung oder Fortpflanzung der Citronen-Gewächse geschehe. 560. sie von frembden Orten fortzubringen. 561. wie sie zubeschneiden. 568. ihnen die übrige Wurzeln zu benehmen. ib. sie umbzugraben. 569. zu begiessen. ibid. wie mit ihnen umbzugehen / wann sie in der Erden stehen. ibid. wie sie zu verwahren. 570. wieder auszusetzen. 571. sie auf sonderliche Art zu zeugen 577. zweige von ihnen an ferne Oerter zu verschicken. 578.

Citronen zu candiren. 771. Schalen einzumachen. 782. in Zucker einzumachen / daß sie die Art eines Candir-Zuckers in sich haben. 783. Conserve von Citronen. 791. Citronen-Biscuit. 791. Wein davon. 855.

Clystier zum Stulgang. 1193. in harter Verstopfung. 1194. für Lungen- und Schwindsüchtige. ibid. wann man kein Essen einbringen kan. ibid. für die Winde im Leib. ibid für den Stein. 1195. Schlag bey starcken Mannspersonen. 1195. zur Milz-Kranckheit. 1196. für die Schwerzen an den Nieren und der Leber. 1197. Ruhe-Clystier in grossen Schmerzen. ibid.

Colica / aquavit darwider. 834 Kräuter. 968.

Complexion. Beschaffenheit der Sangvinischen. 941. Cholerischen. 942. Phlegmatischen. ibid. und Me-

Melancholiſchen. 943. Kennzeichen derſelbigen. ibid.
Confect ſchicklich zuzurichten. 768. Confect-Zeltlein. 795. wolriechendes zu machen. 806. Täfelein. 1165. Confectzeltlein zu Stärckung des Haubts. 1165. für den Schwindel. ibid. Schwindſüchtige. 1166. zu Stärckung der Natur. ibid. für den Huſten. 1167. Confect zu färben. 1171.
Conſerven von Violen. 787. 788. trockne von Roſen. 789. von Pomeranzen-Blühe. 790. von Pomeranzen. 790 von Citronen. 791. von weiſſen oder roten Hinbeeren. 792. Piſtachſen Conſerve. ibid. von Roſmarin-Blumen. 793. Zucker zu blödem Haubt. 1163. für die Würm. 1163. Schwindſucht. ibid. für ſtinckenden Athem / ſo von verderbtem faulen Magen herkommet. 1164. vor die Weiber / wann ſie ihre Zeit zu viel haben. ibid.
Corallen / Magiſterium davon. 1162.
Coriander mit Zucker zu überziehen. 775.
Creuzwurtz Waſſer zu brennen. 913. Krafft und Gebrauch. 990.
Cucumern / wie ſie zu verpflegen. 455 Schlangen-Cucumern zu zielen. 456. wol und gut zuzurichten. 620. einzumachen. 763. 764. bald zeitige zu bekommen. 1282. lange. ibid.
Cypreſſen / wie zu verpflegen. 558.

D.

Dächer / darzu gehören hohle Dachziegel und flache Deckblatten. 11.
Dännenholz / worzu es am meiſten gebrauchet werde. 24.
Damm / wie einer zu den Fiſchteichen zuzurichten. 316.
Darmgicht / Aquavit darwider. 834.
December. S. Chriſtmonat.
Dill iſt zweyerley. 437. wie er ſoll geſäet werden. 443. Krafft und Gebrauch. 990.
Dinten Pulver. 1286.
Diptam / wie zu verpflegen. 552. Krafft und Gebrauch. 990.
Dinckel / daraus wird gutes Brod gebachen. 587.
Diſtilliren was es ſey. 876. die Zeit darzu 877. Blumen zu diſtilliren. 877. Kräuter 878. Wurzeln. ibid. Inſtrumenten und Werckzeug / wie auch die Oefen. 879. 880. gemeine Art eines Brennofens. 880. compendioſe Art. 883. Präparation der Kräuter / Wurzeln / Saamen / Blumen. 886. Einbaitzung. 887. Verweſung und Behung. 888 was man bey Einſetzung der Kräuter und anderen Sachen zu beobachten. 889. Kräuter / Blumen / Früchte / Rinden und Wurzeln zu diſtilliren. 890. Roſenwaſſer zu diſtilliren. 890. ohne Zuthun des Waſſers. 891 Mayenblumen und Zimmetrinde. ibid. Betonien-Waſſer. 892. Enzian. 892. grüne Nußſchalen. ibid. Hyſop. ibid. Rettig. ibid. Eichene Rinde. ibid. Bertram-Wurzel. ib. Fenchel-Waſſer. ibid. Peterſilien. ibid. allerhand Liquores und Säffte. 893. Wein- und Frucht-Brandwein

wein. 893. Aquavit. 895. Wein-Eſſig. 897. Honig. 897. Milch. 898. Menſchenblut. ibid. Bocksblut. 898. Antvogel-Geblüt. 899. unterſchiedliche Waſſer zu diſtilliren. 1074. ſeqq.

Donner / was vor eine Witterung aus demſelben zu muthmaſſen. 82. daß er im Baumgarten keinen Schaden thue. 370.

Dragon wächſt in den Gärten. 438. wie er ſoll verpfleget werden. 443. einzumachen. 766.

Dreyfaltigkeit-Blümlein wie zu verpflegen. 553.

Droſteln wie ſie gut zuzurichten. 675.

Dünkel iſt warm und feuchter Natur. 183.

Durchwachs / Krafft und Gebrauch. 991.

Dürrwurz / wie dieſes Kraut zu gebrauchen. 991.

Durſt / Kräuter für denſelben. 964. Julep. 1118.

E.

Eberwurz / wie zu verpflegen. 466. ihre Krafft und Gebrauch 991.

Edel-Leberkraut / Krafft und Gebrauch. 992.

Engelkraut / wie zu verpflegen. 466. Krafft und Gebrauch. 992.

Ehrenpreiß / wie zu verpflegen. 466. Krafft und Gebrauch. 992.

Eibiſch wie zu verpflegen. 46. Krafft und Gebrauch. 993.

Eichbäume ſind dreyerley Art. 195. ihre Eigenſchafft und Pflanzung. ibid.

Eicheln / davon wird auch Brod gebachen. 588.

Eichenholz / worzu es am meiſten gebrauchet werde. 24. Eichene Rinde zu diſtilliren. 892. Laub Waſſer zu brennen. 912.

Einmachung der Früchte. 754. Zeltlein. 776. ſeqq. Wurzelgewächſe. 783. ſeqq. Stauden- oder Hecken-Gewächſe. 784. von Blumen und Blüte. 786. in Honig. 811.

Eiſen / iſt ein vornehmes Stuck bey den Bauren. 29. welches gut oder bös ſey. 29. ſchön blau zu färben / daß es nicht bald roſtet. 1278.

Eiſenkraut wie zu verpflegen. 466. Waſſer davon zu brennen. 912. Krafft und Gebrauch. 993.

Endivien iſt unterſchiedlicher Art. 437. wie er ſoll gepflanzet und gewartet werden. 441. Krafft und Gebrauch. 993

Engbrüſtigkeit / Julep dafür 1117. Tranck. 1125. Wein. 1129. Extract. 1135. Purgier-Säcklein. 1143. Pulver. 1152. Latwergen. 1171. Arzneyen für Engigkeit der Bruſt. 1190.

Engelſüß / deſſen Krafft und Gebrauch. 993.

Engeltranck / Krafft und Gebrauch. 993.

Enten / was ein Meyerin von ihnen zu beobachten. 292. gut und wolgeſchmack zuzurichten. 667. wilde Ente zu kochen. 669

Enzian wie zu verpflegen. 466. Waſſer zu diſtilliren. 892

Epheu/ Wasser zu brennen. 913. Krafft und Gebrauch 993.

Erbgrind Kräuter dafür. 959. Mittel darwider. 1180.

Erbsen / was sie vor Erde verlangen. 182. sind kalt und trocken. 183. wann sie zu säen. 188. wie sie zu verpflegen 456. davon wird auch Brod gebachen. 588. Suppe davon. 600. Gemüs davon. 601. zu trocknen. 759. in Zucker ohne Kern einzumachen 785.

Erdäpfel/ wie sie zu verpflegen. 450

Erdbeer/ wie sie zu säen / zu pflanzen/ und zu verpflegen. 457. schöne zu bekommen. ibid. Wasser davon zu distilliren. 891. Wasser. 907. Syrup. 1114.

Erdbeerkraut wie zu verpflegen. 466

Erde/ worauf man bauen will/ wie sie solle beschaffen seyn. 3. wie eine gute zu erkennen. ibid. was vor Erde zum Saamen tüglich 182. zum Korn / Weitzen Gertzen/ Habern und Erbsen. 182. seq. zu Linsen / Bohnen / Wicken/ Hirsen/ Heidenkorn/ Leinsamen / Hanf und Reiß. 183. zum Baum- und Obstgarten. 326. 387. zum Kuchen-Garten. 431.

Erdrauch-Wasser zu brennen. 905.

Erdschwämme / wie sie auf unterschiedliche Art zur Speise zuzurichten. 614.

Erlenholz/ dessen Nutzbarkeit. 24

Erndte / was in und bey derselben zu beobachten. 190.

Eschenholz / wie es im Haußwesen anzuwenden. 24.

Esel/ Wahl und Güte desselben. 277. Speise und Futterung. 278. seine Arbeit. ibid. Zeit des Springens. ib. Kranckheiten und Arzneyen. ib.

Espenholz worzu es dienlich. 25.

Essen und Trincken ist dem Menschen nach dem wachen und schlaffen das nothwendigste. 926. unterschiedliche Regeln/ die man im Essen und Trincken zu beobachten. 932. wie man sich nach demselben zu verhalten. 933

Essig/ seine Natur und Eigenschafft. 867. einen guten zu überkommen. 868. aus abgefallenem/ Wein zu machen. 869. scharffen zu bereiten. ibid. sauer-süssen zu machen. ibid. aus Bier ibid. Weinessig nach gemeiner Art. ibid. zu distilliren. 897

Extract für Engigkeit der Brust/ Flüß und kurzen Athem. 1135. von Wermuth. 1136. aus Cardobenedictenkraut. ibid. aus Aloes. ibid. 1137. 1138.

Eyer / was von den Hüner-Eyern zu zu wissen vonnöthen. 282. seqq. item den Gäns-Eyern. 289. 290. den Tauben-Eyern. 294. Enten-Eyern. 292. gut und weich zu sieden. 716. Biscuit von Eyern. 722. gesponnene Eyer zu machen. 723. Eyerkuchen zu backen. 726. 729. Eyer lang aufzubehalten. 1278.

Eyergerste zu kochen. 597. Eyersuppe auf unterschiedliche Art. 598.

Eyß auf die Marcipan/ Zuckerbrödlein / Macronen oder Mandeltorten. 812.

F.

Fäulung der Bäume abzuhelffen. 376.
Farenkraut / dessen Krafft und Gebrauch 794.
Faseln einzumachen 764.
Feder-Vieh was einem Meyer und Meyerin davon zu wissen vonnöhten 279.
Feigwartzkraut / dessen Krafft und Gebrauch 994.
Felbenholtz / wie es am besten anzuwenden 24.
Felberblüh Wasser zu brennen 907
Feld-Mann. Suche Meyer.
Feld / was auf und in demselben ein Meyer zu thun im Jenner 104. Hornung 109. Mertzen 119. April 125. Majen 132. Brachmonat 139. Heumonat 146. Augustmonat 151. September 157. October 161. November 164. December 167. wie es soll umbgeackert werden 176. 177. item getünget. 177. 178. 179. gebrachet 180.
Fenchel / ist zweyerley. 437. wie er soll verpfleget werden. 443. einzumachen 766. mit Zucker zu überziehen. 775. Wein. 856. Bier. 860. zu distilliren. 892. Wasser. 910. dessen Krafft und Gebrauch. 994.
Ferklein / was bey ihnen in acht zu nehmen 236.
Fett / aus einem ledernen Kleid zu bringen. 1277.
Fichten / wie dieses Holtz am besten zu gebrauchen. 24. wie man diese Bäume säen / pflantzen / und versetzen solle. 196. 197.
Fieber / Kräuter für das tägliche. 973. dreytäg. u. viertägliche ibid. Trank. 1128. Wein. 1130. Purgiersäcklein. 1145. Pulver. 1158.
Filtzkraut / dessen Krafft und Gebrauch. 994.
Fingerhüte / wie zu verpflegen. 553.
Fische / ihre Betrachtung dem Namen nach. 311. Natur und Eigenschafft. 311. gebratne seind gesünder als die gekochten. 312. wann ein jeder am besten. 313. wie man ihnen ihre Speise und Nahrung geben soll. 323. Zeit des Fischfangs. 323. allerhand Fische gut zuzurichten. 676. seqq. zu stofen oder abzusieden. 692.
Fischteiche / was vor ein Ort darzu zu erwehlen. 314. 315. wie der Damm zuzurichten. 316. Kennzeichen eines guten Fischteiches. 318. auf was man bey Besetzung der Teiche zu sehen. ibid. die besten werden mit Karpfen besetzt. 319. wieviel man Karpfen-Saamen in einem Teich aussetzen könne. 319 Zeit der Besetzung. 320. wie sie zu unterhalen. 321. müssen fleissig besichtiget werden. 322.
Fisteln zu heilen. 976.
Flachs. Wie das Feld zur Anbauung desselben solle beschaffen seyn. 202. wann der Leinsaamen solle gesäet werden. 202. wie der Flachs bereitet werde. 203. zart und weich zu machen. 1276.
Fladerholtz / worzu es dienlich. 25.
Flecken aus Tuch hinweg zu nehmen / so von allerley Farben gefärbet ist. 1273.

1273. Oelflecken und Feiste aus dem Tuch hinweg zu nehmen. ibid. 1275. Pechflecken ingleichen ibid. Dintenflecken. 1275. Oelflecken aus Papier zu bringen. ibid. Mackel aus Taffet. 1276. von Tuch und Sammet auszumachen. ibid.
Fleisch/ wie es einzusalzen und zu räuchern. 238. gute Speisen von Rind. 625. seq. vom Kalb. 633. Lamb u. Hammel. 642. Schaf und Ziegen. 646. Schweinen. 647. lang gut zu behalten. 1282. für den Maden zu bewahren. 1283. bald mürb zu sieden. ibid.
Flöhe zu vertreiben. 1278.
Flöhkraut/ dessen Krafft und Gebrauch. 995.
Flöhsaamen. Dessen Krafft und Gebrauch. 995.
Flüß/ Wein dafür. 1129. Pillen/ so nicht purgiren. 1140. Haubtpulver. 1153.
Forchen S. Fichten.
Forellen. Ihre Natur und Eigenschafft. 312. wann sie am besten. 313. selbige gut und wolgeschmack zuzurichten. 684.
Forben oder Forchenholz/ wie es zu gebrauchen 24
Frauendistel/ wie zu verpflegen. 467.
Freude/ Eigenschafft derselben. 922.
Freysamen/ dessen Krafft und Gebrauch. 995.
Fritillarien seind unterschiedlicher Gattungen. 517. wie zu verpflegen. 553.
Frösche/ gut und wolgeschmack zuzurichten. 691. zu backen. ibid.
Frost/ was vor eine Witterung aus demselben zu muthmassen. 83. daß er im Baumgarten keinen Schaden thue. 370. im Weingarten. 487. für dem Frost/ wer in der Kälte viel Arbeiten muß. 1286.
Früchte/ was in derselben Zeitigung zu beobachten. 190. daß die früher als sonsten zeitig werden. 357. laxirende zu überkommen. 359. ohne Blühe hervor zu zeugen. 360. schöne vollkommene Frücht auf dem Felde zu zeugen. 1284.
Frühling wann er anfange. 92. seine Monaten. ibid. merckwürdige Dinge von seiner Witterung 93.
Füllen der Pferde/ oder Fahlen/ was mit ihnen vorzunehmen 254. Kennzeichen derselben 255. ihre Auferziehung. 257. Stall. ibid.
Fünffingerkraut/ wie zu vtrpflegen. 467. Krafft und Gebrauch. 995.
Fürnis/ guten zu machen. 1288.
Furcht/ Eigenschafft derselbigen 922

G.

GAmillen Wasser zu brennen 909
Galgant/ Krafft und Gebrauch. 996.
Gallerten zu machen. 731. S. Sulzen.
Gamanderlein/ Krafft und Gebrauch 996
Gänserich/ wie zu verpflegen 467. Krafft und Gebrauch 997
Gänse/ wie die Ställe vor sie anzurichten auf einem Meyerhofe. 54. 291. welche zu erwählen 289. wie viel man Gänse bey einer Meyerey halten solle ibid. was bey ihrer Brut zu beobachten. ibid. und den Eyern

Eyern. 290. wie die Jungē zu warten. 290. wie der Alten zu warten. 291. wie man die mästen solle 292. berupfen ibid. ihre Kranckheiten zu curiren 292. gut und wolgeschmack zuzurichten. 666 einzusaltzen. 667
Gänedistel-Wasser 913. 996
Garben / das Kraut / wie zu verpflegen. 467
Garten. Suche: Blumengarten / Küchengarten / Baumgarten / Weingarten / Artzneygarten. Gärten sind zweyerley Nutz- und Lust-Gärten 324. Gartengezeug und Instrumenten / so man im Obstgarten von nöthen 381. Umbzäunung derselben. 423. Garten-Bäumlein / so Blumen / schöne wolriechende Blühe haben / oder sonsten schön grün bleiben. 557. Gartengewächs einzumachen. 760. Gartenkress 997.
Gasterey. Wie die Speisen schicklich auszutragen 744. seqq. 647. 847
Gauchheil / wie zu verpflegen. 467. Krafft und Gebrauch 997
Gebäu / darzu gehören Stein / Sand / Kalch / Holtz / Eisen / Bley / u. Glaß. 8. & seqq.
Geblüt / das Böse zu reinigen 975. Purgiersäcklein 1146.
Gebackenes von Pasteten / Torten / Taigwerck und Eyern zu machen. 693. seqq. von Taig 725. auf Englische Art 727. von Käs und Brod. 728. von Austern. ibid. von allerley Zucker 807.
Gebrannte Wasser / unterschiedlicher Arten 899. zum Haubt 899. Augen ibid. Gesicht 900. Hertzen. ib. Magen. ibid. Leber / Grimmen / Ruhr / Pest / Mutter / Geschwulst / Wassersucht / Miltz / Lendenggrieß ibid. Rosenwasser gebrannt. 911. Hagendorn-Rosenwasser ibid. Klapper-Rosenwasser / ibid. Weißlilienwasser. ibid. Blaulilienwasser. 902. Feldlilien. ibid. Mayenblumen-Wasser ib. Blauviolenwasser 903 Gelbviolenwasser. ibid. Seeblumenwasser. ibid. Ochsenzungen 904 Borragen. ibid. Lindenblüt. ibid. Wegrich ibid. Saurampferwasser. 904 Nachtschatten 905. Hirschzungen 905. Hauswurtz / Erdrauch. 905. Steinbrechwasser 906. Pappel. ibid. Beyfuß ibid. Spargen ib. Tillen. ib. Augentrost. ibid. Valdrianwasser. ibid. Felberblühwasser 907. Himmelbrannt-Blumenwasser ibid. Erdbeer. ibid. Mäusohr. ibid. Stabwasser 908. Taschenkraut ibid. Spindelbaum / ibid Wallwurtz. ibid. Rettich ibid. Meer Rettich-Wasser 908. Wild Salbeywasser 909. Gamillen 909 Peterfillien ibid. Baldrian ib. Betonie / Gertelenwasser 909. Fenchelwasser 910. Holderblüh ib. Blau-Kornblumen-Wasser 910. Majoran / ibid. Pfifferling ibid. Brunnenkreß-Wasser ibid. Majendistel oder Yehdistelwasser 911. Isopen / Liebstöckel / Poley / Ringelblumen / Scheelkrautwasser ibid. Eisenkraut Wasser. 912. Salbey ibid. Wermuth / Genserich / Seyden-Eschen-Laub-Wasser ibid. Epheuwasser.

913. Creutzwurtz / Pfaffenkraut / Lavendel / Pilsen / Gänßdistel / Bohnenblüh / Wacholderwasser 931 gebrannte Wein 914
Gedächtnus. Pulver dasselbe zu stärcken 1154. 1180.
Geflügel / was einem Mayer und Mayerin davon zu wissen vonnöhten 229. selbiges wol zuzurichten. 655. gute Tunke darzu 676.
Gehäg umb die Gärten und Felder wie sie sollen bereitet werden 171
Gehöltz / zu einer Meyerey wird Bau und Brennholtz erfordert. 6. wie beydes solle beschaffen seyn. ibid. & seqq. 194. seqq.
Geißbart / das Kraut / wie zu verpflegen 467.
Geiß / ihr Alter / Kennzeichen / und Güte. 231. Ihr Speise und Wartung 232. Ramnlungs-Zeit. ibid. Ihre Milch und Käs / was dabey zu beobachten. 232. was man aus ihren Fellen mache. 233. ihre Kranckheiten. 233. Wassersucht ibid. Blähung und Geschwulst nach der Geburt. ibid. die Dörre ib. sie von den Bäumen abzuhalten 379.
Geißblat / wie zu verpflegen 467
Geißklee Krafft und Gebrauch 998.
Gelbsucht der krancken Bäume wie zu heilen 375. 421. Kräuter für die Gelbsucht der Mann- und Weibspersonen 967. Julep 1120. Wein 1131. Pulver. 1156. Latwerge. 1174.
Gemüß von Erbsen. 601. Bohnen. 602. Linsen ibid. Gersten. ib. Reiß. ibid. Mandeln 603.
Gemüth / Bewegung desselben 921
Genserich Wasser zu brennen 912
Genzian / Krafft und Gebrauch 998
Gerste / was sie vor Erden verlange. 182. ist kalt und trocken 183 wie sie zur Saat diene. 183. wann sie zu säen. 187. davon wider Brod gebachen 588.
Gertelen Wasser zu brennen 909
Gertenkraut / desselben Krafft und Gebrauch 998.
Getraid Scheuer / wie sie auf einem Meyerhof solle beschaffen seyn 51
Getränck. 830.
Gesicht / im Alter zu stärcken 961
Gevögel. Unterschiedliches zuzurichten 674
Gewicht. S. Waag.
Gewürtz zu candiren 769
Gichtrosen sind dreyerley Arten 522 wie sie zu verpflegen 545
Gicht / Aquavit darwider 834
Gifft / Pillen wider denselben 1140. Pulver 1157. Artzney darwider 1176. für eingegebnen ibid.
Giftheil / Krafft und Gebrauch 998
Ginst / wie dieses Gewächs zu versorgen 557. Krafft und Gebrauch.
Glaß ist unterschiedlicher Art / je weisser / je besser. 30. was für Materialien zum Glaß machen erfordert werden. ibid. guten Glaßleim zu machen. 1288.
Gliedkraut / desselben Krafft und Gebrauch 999.
Gliedwasser / vor Reissen und Kälte derselben 1088. 1089.
Glockenblumen / wie zu verpflegen. 551.

Gogelhopffen / nach Regenspurger Art 704.
Goldblum / derselben Krafft und Gebrauch 999.
Goldwurz / derselben Krafft und Gebrauch 999.
Graben umb einen Baumgarten zu führen 425.
Granaten oder Palaustien Baum / wie zu verpflegen. 557.
Gras / wann es soll abgemähet werden. 193. Krafft u. Gebrauch 999
Graßblume / wie zu verpflegen 555
Graßflöhe / wie zu vertreiben. 565
Graß Ried / desselben Krafft und Gebrauch 1000.
Gries / Arzneyē dawider 969 Griesswasser 1088. Wein für das Gries. 1133. Purgiersäcklein. 1145. Pulver 1155.
Grimmen / Julep dafür 1119. Trank 1126.
Grind / Kräuter dafür bey den jungen Kindern 975.
Grindwurz / derselben Krafft und Gebrauch. 1000.
Grund und Landboden / wie er solle beschaffen seyn / wo man einen Meyerhof will anrichten 2.
Grundeln / wann sie am besten 314. gut und wolgeschmack zuzurichten. 689.
Güldenginsel / wie zu verpflegen 467 Krafft und Gebrauch 1000
Güldenwiderthon / dessen Krafft und Gebrauch 1000
Gundelreb / wie zu verpflegen 467. deren Krafft und Gebrauch 1000
Gurgelwasser für die Flüsse des Haubts / so das Zahnweh verursachen 1148. bey grossem Zahnweh ibid. für die Bräune 1149. wem die Sprach entfallen vom Schlag. 1150. für die Geschwulst der Mandeln im Hals 1150. weme das äpflein herabgesuncken. 1151. für hitzige Geschwulst der Kehlen. ibid.

H.

Haag / wie solcher um einen Garten oder Landgut geführet werden solle 171. 424. was vor Holtz darzu dienlich ibid. die Zeit zu Erzeugung desselben rbid. Einen von Kernen zu pflantzen 172. 174. wie dessen zu warten 172. seqq. Einen von Weiden zu pflanzen / 174. item von Rosen ibid. von Quitten-Bäumen ibid.
Haar wachsend zu machen 960
Haarwurmb zu vertreiben 975
Haarstrang / Krafft und Gebrauch. 1001.
Habern / was er vor Erden verlange. 182. ist warm und trockner Natur 183. wann man ihn Säen solle. 187. davon wird Brod gebachē 588
Habichkraut / dessen Krafft und Gebrauch 1001
Hagel / was vor eine Witterung aus demselben zu muthmassen 84. daß Er in dem Baumgarten keinen Schaden thue 369. 413. im Weingarten 487
Hammelfleisch gut zuzurichten 642. Schlegel 643. 644. Suppe oder Brühe davon 644. Hammelsschnitten zu stofen ibid. ein gut Es

ſen von einem Hammelkeul. ibid. Hammelshals auf Franzöſiſche Manier 645. Bey Eſſen von dem vordern Vierthel eines Hammels ibid. das unterſte Viertel von einem Hamel zu ſtoſen 646. das vordere Theil von einem Hammel zu braten ibid.

Hammelſuppe zu kochen 598

Hagenbüchenholz / deſſen Eigenſchafft 24.

Hagenbutten zu dörren 760. einzumachen 786.

Hals/Artzneykräuter für das Halsgeſchwähr 963. für das Zäpflein ibid. Kehlgeſchwer 963. für den Kropf ib. heiſſere Stimm und ſchwehren. Athem 963. für den Huſten ibid. für die Heiſſerigkeit 1188. Geſchwulſt ib. Geſchwehr. ib. für einen böſen 1189. groſſe Beulen und Knollen. ib. ſo der Hals wund/fratt oder blutet 1189. ſeqq.

Han S. Hüner.

Hanenfuß iſt unterſchiedlicher Gattung 521. gefüllte 522. ihre Pflege 544. Krafft und Gebrauch 1001.

Hanenkamm. Krafft und Gebrauch 1001.

Hanf/ was er vor einen Grund erfordere 183. 202 iſt warmer uñ trockner Natur 183. wann und wie er zu ſäen 190. 203. und zu bereiten. 204.

Harn zu befördern. 970. für Harnwinden 971. S. Urin.

Haſelwurz wie zu verpflegen 467. Krafft und Gebrauch 1002

Harz aufzuſieden 1277

Haſen von den Bäumen abzuhalten/ daß ſie ſelbige nicht benagen 379. auf unterſchiedliche Weiſe zuzurichten 654.

Haſenpappeln/ Krafft und Gebrauch 1001.

Haupt zu waſchen 920 936. Saiffen darzu ibid. Kräuter für das Haubtweh. 959. für den Schwindel des Haubts ibid. Haubtgeſchwehr. 959 &c.

Haubtwaſſer 1082. Pillen 1141. Purgierſäcklein 1144. Pulver 1159 Conſerve Zuker 1163. Confect Zeltlein 1165. Artzney für das Haubtweh/wann es von Kälte herkommet 1178. von Hitze ib. für böſe Feuchtigkeit u. Verſtopfung des Haubts 1179.

Haubechel / Krafft und Gebrauch. 1002.

Haus. Was in demſelben ein Meyer im Jenner zu thun 101. im Hornung 105. Merzen 110. April 120. May 125. Brachmonat 132. Heumonat 140. im Auguſtmonat 147 Herbſtmonat 152. Weinmonat. 158. Wintermonat 161. Chriſtmonat 165.

Hauß Artzney ins gemein 915

Haußhalter auf einem Meyerhof wie er ſoll beſchaffen ſeyn/ und was ſein Ambt und Gebühr erfordere 58. ſeqq. Suche Meyer.

Haus Mutter anf einem Meyerhof/ was ihr zu wiſſen vonöhten 52. ſeq.

Haus Vatter. Suche Meyer.

Hauswurz/Waſſer zu brennen 905. Krafft und Gebrauch 1002.

Hechelkamm/Krafft und Gebrauch. 1003.
Hechte/ihre Natur und Eigenschafft. 312. wann sie am besten 313. gut zuzurichten 677. in Petersilien. ib. blau zu sieden. ibid. mit Speck 678 Leber 678. Hecht mit Lemonien. ib. gebraten ibid. kleine zuzurichten. ib. gebacken 679.
Hecken. Suche Haag.
Hederich. Krafft u. Gebrauch 1003
Hefenküchlein zu bachen 717
Heidenkorn/was es vor einen Grund erfordere 183. ist warm und feuchter Natur 183
Helffenbein weiß zu machen. 1288
Hengst/ wie er soll beschaffen seyn 253
Henne S. Hüner.
Herbst/ wann Er seinen Anfang nehme 93 seine Monaten ibid. merckwürdige Dinge von seiner Witterung 97. was im Herbstmonat wegen der Witterung in acht zu nehmen 98. S. September.
Herbst Rosen/ Krafft und Gebrauch 1003.
Hering/wann sie am besten 314. gut und wolgeschmack zuzurichten 685
Herr Gottsbärtlein/ Krafft und Gebrauch 1003
Hertz. Kräuter das Gifft von demselben zu treiben 967. für das Herzzittern ibid. zu stärcken 967. für die Ohnmächten ibid.
Herzgespann/ Krafft und Gebrauch 1003.
Heumonat. Ist ein Sommer Monat 93. was in demselben wegen der Witterung in acht zu nehmen 97. was in demselben ein Hausvatter thun und vornehmen soll zu Haus 140. im Blumengarten 141. Kuchengarten ibid. Baumgarten 142. Weingarten ibid. Arzneygarten. ibid. im Feld 146. was in demselben ein Meyer mit den Mutterpferden vornehmen solle 169
Heu/ wie man damit umbgehen soll. 193. und verwahren 194
Heyde. Krafft und Gebrauch 1004
Heydekorn ist warm und feucht 183. wann es zusäen 189. davon wird auch Brod gebachen 588
Hedynischwundkraut. Krafft und Gebrauch 1004.
Hyacinth ist mancherley 518. 548 ihre Pflege 549. 550.
Himmelbrannt-Blumen-Wasser 907
Hindbeeren einzumachen. 786. Conserve von weissen und roten 792. Krafft und Gebrauch 1004
Hirschzung/ Krafft und Gebrauch. 466. wie dieses Kraut zu verpflegen. 467. Bier davon 860. Wasser. 905
Hippelein von Zucker 809
Hirn/ Kräuter zu Stärckung desselben 960. zu reinigen und zu purgiren 1181
Hirnwütung. Kräuter dafür 959
Hirsen/ was er vor einen Grund erfordere 183. ist kalt und trockner Natur ibid. wann er zu säen 189
Hitze/ allzugrosse ist den Bäumen schädlich 412
Holder Latwerge zu machen 822. Wein. 856. Holderblühe Wasser 910
Holunder/ Krafft u. Gebrauch 1005

Holwurtz / Krafft u. Gebrauch 1005
Holtz / wie das Bau- und Brennholtz ſoll beſchaffen ſeyn 6. 7. Item das Holtz zu Geſchirren 7. worzu ein jedes dienlich ibid. unterſchiedliche Arten und Geſchlechte / ſo ins gemein zum Bauen dienlich 23. ſeqq. wie die Holtz-Flöſſe an unterſchiedlichen Orten beſchaffen 26. wie groß das geſchnittne Holtz im Hertzogthumb Würtenberg 28. Holtzwerck für Würmen zu bewahren 1278. ſchön ſchwartz zu machen ibid. für dem Feuer zu bewahren 1281
Honig / Kennzeichen eines guten 303. Natur und Eigenſchafft deſſelben 801. wie man das Honig läuteren / corrigiren und zurichten ſolle 801. Probe des Honigs 802. Quitten in Honig einzumachen 802. Weicheln ibid. Imber 803. Calmus ibid. Bibernellenwurtzel. 804. Muſcatennüſſe ibid Quitten ibid. welſche Nüſſe 805. Quittenlatwerge 822. Roſenlatwergen mit Honig ibid. das Honig zu diſtilliren 897
Hopfen / wie das Land zu Pflantzung deſſelben ſolle beſchaffen ſeyn 199. die Art und Unterſchied deſſelben ibid. wann er zu pflanzen 200. wie derſelben ſolle gepfleget und gewartet werden ibid. wie er abzunehmen und einzuſammlen 201. iſt zweyerley 438. Krafft und Gebrauch in der Artzney 1005
Hornung iſt ein Frühlings-Monat 92. was in demſelben wegen der Witterung in Acht zu nehmen 93. was in demſelben der Meyer thun und vornehmen ſoll im Hauſe 105. Blumengarten 106. Küchengarten ibid. Baumgarten 107. Weingarten 108. Artzneygarten 109. in Feld. ibid. was in demſelben ein Meyer mit den Mutterpferden vorzunehmen 168
Hünerdarm / Krafft und Gebrauch. 1006.
Huflattich wie zu verpflegen 468. Krafft und Gebrauch 1006.
Hüner / wie vor ſie die Ställe auf einem Meyerhof ſeyn ſollen 54. ſind gemeine teutſche / welſche u. Caupaunen 279. ihr Haus wie es beſchaffen ſeyn ſolle ibid. ihre Wahl und Güte 280. Beſchaffenheit der Hennen 280. des Hanen ibid. wie die Hüner zu warten 281. Eyer-Brut und Wartung der jungen Küchlein 282 283. 284. was bey der Bruthenne zu beobachten 284. wie mit dem Miſt umbzugehen 285. Ihre Kranckheiten und Artzney ib. für die böſen Augen 285. Flecken ibid. Pips. ibid. Hünerläus 286. Bauchfluß ibid. Verſtopfung ib. wann ſie gar zu feiſt 286. wann ſie ſterben wollen ibid. Hüner in aller Eil wolgeſchmack zuzurichten. 658. 659. eingebickte 660. in einer Suppen zu kochen 661. in einer weiſſen Brühe. ibid. mit Stichelbeeren zu kochen 662. zu ſtofen. ibid. alte Hüner zuzurichten. ibid. zu füllen. ibid. Welſchhun in einer Supp 663
Hunde / wie auf einem Meyerhofe die Ställe vor ſie zuzurichten 54. ſind bey der Meyerey nicht auszuſchlieſſen.

sen. 205. Alter / Wahl und Kennzeichen eines guten Hundes. 240. sonderliches eines guten Haus- oder Wachthundes. ibid. ihre Speise. 241. ihre Kranckheiten ibid. für das Wütē. 242. Stranglen. ib. verlohrnē Athem. 242. Augenwehe. ib. triefende Augen. ibid. bösen Hals. ib. Räudigkeit. ib. für die Flöhe. 243. Hund verwundet. ib. wañ ein Hund in etwas spitziges oder in eine Dorn getretten. 243. wann den Hunden Würmer in einem Schaden / oder sonsten am Leibe wachsen. 243.

Hundszahn oder Schoßwurz ist zweyerley. 519

Hundszung / wie zu verpflegen. 467. Krafft und Gebrauch. 1006

Husten / Kräuter für denselben. 963. Julep. 1117. Pulver. 1152. Confectzeltlein. 1157. Latwerge. 1172. Arzneyen. 1192. 1193

Hutfarb / schöne zu machen / 1286.

Hyppocras / guten zu machen. 836

Hysop Wein. 856. Bier. 859.

J.

Januarius. S. Jenner.

Jasmin / Gattungen derselben. 505. wie zu verpflegen. 508.

Jelänger je lieber / wie zu verpflegen. 467. Krafft und Gebrauch. 1006.

Jenner / ist ein Winter-Monat. 93. was in demselben wegen der Witterung in acht zu nehmen. 100. was in demselben der Meyer vorzunehmen im Hause. 101. Blumengarten. 103. Küchengartē. 104. Baumgarten. 104. Weingarten. ibid. Arzneygarten. ibid. Feld. ibid. was in demselben er mit den Mutterpferden vorzunehmen. 167.

Imber in Honig einzumachen. 803. seine Natur. 872. Wahl und Güte. ibid. Nutz. ibid. Schädlichkeit. 873. Verbesserung. ibid. Purgierzeltlein von Imber. 1168.

Immen. S. Bienen.

Indianische Hüner / ihre Zucht und Unterhaltung. 266. eine gute Suppe von den Indianischen Hünern zuzurichten. 656. die Hüner selbst gut zubereiten. 656.

Johannis-Beerlein ihre Pflege und Warte. 508. Safft davon. 800. 1111.

Johannis-Kraut wie zu verpflegen. 467. Krafft und Gebrauch. 1006

Johannis-Oel. 1093

Isop. 439. wie damit umbzugehen. 445. Wasser davon zu brennen. 911 Krafft und Gebrauch dieses Krauts. 1007

Jucca / die Indianische wie zu verpflegen. 554.

Judenkirschen / Krafft und Gebrauch derselben. 1007.

Julep / für die Engbrüstigkeit und Husten. 1117. für das Auffsteigen der Mutter. 1118. für de grossen Durst in hitzigen Fiebern. ibid. in der Pest. 1118. für die Wassersucht. 1119. Stein 1119. Grimmen. ibid. Rotlauff. ib. Magen-Julep. ibid. Seitenstechen. 1120

Julius. S. Heumonat.

Jungen / wie sie sich auf einem Meyerhof zu verhalten. 67.

Junius. S. Brachmonat.

K.

Kelte daß sie im Baumgarten den Bäumen keinen Schaden thue. 370. 412.
Kalch ist nothwendig zu den Gebäuen des Mauerwercks. 14. wird entweder aus den Bergen gebrochen/ auf dem Feld oder aus dem Wasser genommen. 14. wie die Kalchöfen beschaffen. 15. wie mit dem gebrandten Kalch umbzugehen ibid. und 16.
Kälber sind nützliche Thiere. 204. wie man mit ihnen umbzugehen. 215. gute Essen vom Kalbfleisch zu bereiten. 633. von Hertz/ Miltz und Lung 633. Leber. ib. Krös. 636. Brust. ib. 691. Hals/ Schulter oder Brust. 636. Kälberne Schnitzlein. 636. gespickten Kalbsbraten zu machen. 637. vom hindern Vertel. 638. Nieren. 638. Kalbsschlägel. 638. Kalbswürstlein. 639. Kalbsschwäder. 639. Köstl. Beyessen von Kalbfleisch auf Englische Manier. 639. Brust in einer Brühe. ibid. Beyessen von Kalbsfüssen. 640. Kalbskrös. ibid. Kalbskopf zu stofen. 641. gehacktes. ibid. ganz zu braten. ibid. in einer Brühe. 642. Lunge. ibid.
Käse/ was bey Machung derselben zu beobachten. 217. 227. 232. Kuchen davon. 709. 718. Küchlein wie Aepfel. 719. daß keine Würmer wachsen. 1280.
Kalmus/ Krafft und Gebrauch desselben. 1007.
Karpfen/ ihre Natur und Eigenschafft. 312. wann sie am besten. 313. mit denselben werden die beste Teiche besetzet. 319. wie viel man Karpfen-Saamen in einem Teich aussezen könne. ibid. wie man sie speisen solle 323. wolgeschmack mit einer halben kurzen Brühe zuzurichten. 679. auf dem Rost. ibid. zu stofen. ibid. zu braten. 680. zu füllen. ibid. Karpfen-Gehacktes zu machen. 681 Brühe von den Schuppen. 682. Karpfen zu backen. ibid. geprägeltes zu machen. ibid. kurze Karpfen-Brühe 683. Fisch-Bisque von Karpfen zu machen. 683. zu stofen. ibid.
Kastanien/ ihre Pflanzung und Eigenschafft. 195.
Kaninichē auf unterschiedliche Weise zuzurichten. 654
Kappern/ Krafft und Gebrauch derselben 1008
Kartendistel/ Krafft und Gebrauch. 1008. –
Katzen sind bey der Meyerey nicht auszuschliessen. 205. 243. welche für die besten zu halten. 244. wie mit ihnen umbzugehen. ibid.
Kayserkron ist mancherley. 511. ihre Pflege. 542.
Keser von den Obstbäumen abzuhalten. 380. 414
Keller/ wie er auf einem Meyerhof soll angerichtet werden. 36.
Kellerhals/ wie zu verpflegen. 558.
Kelter auf einem Meyerhof. 52
Kinder/ wie sie sollen erzogen werden. 64. was sie thun und meiden sollen. ibid. Arzneyen für das Hertzgespañ. 1217. vor schwehren Athem und Engigkeit der Brust. 218. für den Husten. ibid. wann ein Kind hart zahnet.

zahnet. ibid. vor das Grimmen. ibid. Verstopfung. ib. böse Raudigkeit. 1219. Ruhr. ibid. schwere Noth. ibid. Schrecken. ibid. wann ein Kind weder stehen noch gehen kan. 1219. Würm. 1220. Bruch. ib. Schlaff der unruhigen Kinder. 1220. Frattigkeit. 1221. Bräune. 1221. Mundfäule und Blattern auf der Zungen. ibid. Leib- und Magenwehe. 1221. Ausgehen des Nabels. ibid. daß ihnen die Urschlechten nicht in die Augen komen. 1122.

Kirschen/wolriechende zu haben. 357 daß sie ohne Kern wachsen. 358. 359 laxirende zu überkomen. 359. grosse zu bekommen. 360. daß sie nicht wurmig werden. 430. zu bachen. 719. zu dörren. 757. 758. saure einzumachen. 776. die süsse. 777. Latwergen davon. 820. 821. eine glatte Marmelade davon. 821. Wein. 852.

Kirschbäumenholz / worzu es zu gebrauchen. 25. Weinreben auf einen Kirschbaum zu pfropfen. 358.

Klapperrosen wie sie zu verpflegen. 467. Syrup. 1114.

Klebkraut wie zu verpflegen. 467. Krafft und Gebrauch. 1008.

Klee/ Krafft und Gebrauch desselben. 1008. dreyerley. Wiesenklee/ Harzklee und Sauerklee. ib.

Kleider für die Würm/ Schaben und Motten. 1277.

Kletten kraut/ wie zu verpflegen. 467.

Kletten seind zweyerley. 1009. Krafft und Gebrauch. 1009

Kleyen/ davon wird auch Brod gebachen. 588

Klös/ Englische zu machen. 731

Klosterbeer / Krafft und Gebrauch. 1009

Knabenkraut/ wie zu verpflegen. 467. ist unterschiedlicher Gattung. 522. was dabey zu beobachten. 545. Krafft und Gebrauch. 1011

Knechte/ wie sie sich verhalten solle. 65

Knobloch / wie zu pflanzen und zu verpflegen. 449. zu den Speisen zu gebrauchen. 613. Krafft und Gebrauch in der Arzney. 1011

Knoblochkraut / Knafft und Gebrauch. 1012.

Knollen-Gewächs. 519

Kochen bestehet in Zurichtung kräfftiger Suppen. 595. Gemüß. 601. Gartengewächs und Küchenkräuter 603. des Fleisches von wilden und zahmen Thieren. 625. des Geflügels 655 des Fischwercks. 676. des Gebackenen. 693. der Gallerten und Sulzen. 731. Zeit der Verspeisung. 737. Ordnung der Speisen. 743

Kohl ist zweyerley. 438. wie seiner soll gewartet werden. 444. wolgeschmack zuzurichten. 605. Krafft und Gebrauch in Arzneyen. 1010

Königskraut/ Krafft und Gebrauch. 1010

Königskron ist mancherley. 511

Kolben / See- oder Wasserkolben / Krafft und Gebrauch. 1010

Körbel ist zweyerley. 437. wie er soll gepflanzet und gewartet werden. 442. Suppen davon zu machen. 605.

605. Kuchen. 715. Krafft und Gebrauch. 1011
Kräen-Augen wie zu verpflegen. 557
Krammetsvögel gut zuzurichtē. 675
Kräuter-Garten/ wie er nutzlich anzurichten. 460. wie der Grund solle beschaffen seyn. 460. Grösse und Anlage desselben. ibid. Austheil- und Einfassung. ibid. Unterschied der Saamen/ Kräuter/ Wurzeln und Gewächsen. ib. was bey Pflanzung der Arzney-Kräuter zu beobachten. 465. wie sie zu warten. 469. Einsammlung. ib. Verwahrung und Gebrauch. ib.
Korn/ was es vor Erde verlange. 182. ist trockner und warmer Natur. 183. wie es zur Saat diene. 183. wie und wann es zu säen. 186. wie es zum Brodbachen dienlich. 487
Krampf Kräuter dafür. 975. 976
Kranckheiten der Pferden. 264. Ochsen. 209. Kühe. 218. Geissen. 233. Schaaf. 228. Hüner. 285. 292. Bienen. 308. der Hüner. 371. 416
Kräuterwein zu machen. 849. 850. seqq. Kräuter zur Arzney dienlich. 958. Oel davon. 1098. Kräuterwein für das Magenweh. 1132. Bäder. 1202. seqq.
Kraut/ Kuchen davon zu backen. 726. sauer einzumachen. 761
Krebse wann sie am besten. 314. Kranckheit der Bäume/ wie sie zu heilen 373. 416. die Krebse gut und wolgeschmäck zuzurichten. 689. zierlich und gutes Essen von Krebsen. 690. Krebs-Suppe. ib. Kranckheit zu vertreiben. 976. Krebs-Augen Magisterium. 1162. Krebse zu fangen. 1277
Krebs-Blumen Krafft u. Gebrauch. 1012
Kreen zur Speise zuzurichten. 613
Kressen/ Fische/ wann sie am besten. 314
Kreß/ Kuchenkraut/ ist zweyerley. 437 wie er soll gepflanzet und gewartet werden. 442. Krafft und Gebrauch in der Arzney. 1012
Krös von Kalbskrös gute Würstlein zu machen. 636
Kuchen auf Mayländische Art zu bachen. 705. Blassenkuchen. ibid. Schmalzkuchen. ib. krausse. ib. Käskuchen. 709. Mandelkuchen. 709. 713. von Pomeranzen. 711. gute Kuchen mit und ohne Zucker. 712. auf Englische Manier. 712. Butterkuchen. 713. für Gäste. 714. so sich ein halb Jahrlang halten. 714. Körbelkuchen. 715. Pfannenkuchen. 721. Speckkuchen. 722. einen sonderbaren zu machen. 725. Apfelkuchen. 726. Krautkuchen. ib. Eyerkuchen. 726. Pfannenkuchen. ib. für Gäste zum Confect. 727.
Kuchen-Garten/ was in demselben ein Meyer zu thun im Jenner. 104. 403. Hornung. 106. 433. Merzen. 112. 434. April. 121. 434. May. 128. 435. Brachmonat. 134. 435. Heumonat. 141. 435. Augustmonat 148. 435. Herbstmonat. 154. 435. October. 159. 436. November. 163. December. 166. wie einer soll nutzlich angelegt werden. 430. 431. Zurichtung der Erde. 431. Eintheilung der

der Gartenländer. 432. Zeit des Pflanzens. ibid. Unterſchied der Sorten und Küchenkräuter-Gewächs 436. Wurtzel-Gewächſe. 439. Küchen-Früchte. ibid. wie alle Küchen-Kräuter / Wurzeln und Früchte ſollen gewartet werden. 439 ſeqq 451. ſeqq.

Kuh iſt ein nutzlich Thier. 204. Alter und Kennzeichen einer guten. 213. ihre Wart und Verpflegung 214. wie man mit den Kälbern zu verfahren 215. was bey Zulaſſung des Stiers zu beobachten. 216. wie man ſie melken ſolle. 217. was mit denen anzufangen / ſo geldt und nit tragbar ſind. 218. wider die rote Ruhr und Durchlauff. 218. wann ſie Blut piſſet oder harnet. ib. wann ſie Blut mit der Milch gibt. ib. wider den Huſten. 219. Mangel an der Leber. 219. zur Milz. 219. für die Geſchwulſt am Hals. ib. groſſe ſchwarze Warzen. ib. für den ausgeſchoſſenen Maſtdarm. ib. Schlangenſtich. ibid. wann eine Kröte die Kuhe geſogē. 219. für die Schäbigkeit oder den Grind. ibid. wann das Vieh verwundet worden. 219. wann ſie von einem tollen Hund gebiſſen. ibid. wann ſie ſonſt kranck und aufſtöſſig wird. 220. von unreinem Futter oder Gifft geſchwollen. ibid. für die Läuſe. ibid. wann ſie verzaubert oder toll werden. 220. für das Zahnwackeln. ibid.

Küchlein Hefenküchlein zu bachen. 717. Milchküchlein. ibid. geſottne. gebrühte. ib. Modelküchleins-Taig. ibid. Aepfelküchlein 718. Spritzenküchlein. ibid. Käsküchlein. ibid. Salbeyküchlein. 718. aufgelauffne Aepfelküchlein. 719. aufgelauffne ſchöne Küchlein / ſo man ſonſten Pfannzelten nennt / zu bachen. 719. perfümirte Küchlein zu machen. 805.

Kürbſe / wie ſie zu verpflegen. 4351

Kümmel / Krafft u. Gebrauch. 1012. Kümmelzucker-Gebackens. 1170.

Kütte gute Brunnenkütte zu machen. 1281. Eiſenkütte. ib. zu Holz / Stein und Glaß. ibid.

L.

Lachs / wann er am beſten. 313. gut und wohlgeſchmack zuzurichten. 686.

Lamb / wie ſie ſollen auferzogen werden. 225. gute Würſtlein von Lambsfleiſch zu machen. 643. gute Suppe oder Brühe von Lambsköpfen Engliſche Art. 644. Lambs-Seiten zu bröſchen oder zu backen. 646

Lampreten / ihre Natur und Eigenſchafften. 313. wann ſie am beſten. 314.

Landgut / wie ſolches nutzlich anzuſtellen. 1. Suche Meyerey.

Latwergen von Quitten mit Zucker. 816. durchſichtige Quittenlatwerge. 817. auf Engliſche Art. 817. weiße von Quitten durchſichtig zu machen. 817. rote von Quitten auf eine ſonderbare Art. 818. durchſichtige Quitten-Latwerge auf Engländiſche Art. 818. auf ſonderbare Art. 819. weiſſe Quitten-Latwerge 819.

meranzen Latwerge auf Engliſche Manier. 820. von Kirſchen. ibid. von Abricoſen 821. von Aepfeln. 821. von Birnen. ibid. von Quetſchen oder Pflaumen 822. von Wachholder. 822. Holder. ibid. Quittenlatwerge mit Honig. 822. Roſen Latwerge. ibid. von welſchen Bohnen. 823. für Engigkeit der Bruſt. 1171. für den Huſten. 1172 für einen blöden Magen und die Lungenſucht. 1173. Abnehmen des Leibs. ibid. für die Waſſerſucht. 1174. Gelbſucht. ibid. rote Ruhr. ibid. zu einem kalten Magen u. Lenden Gries 1175. Hertzſtärckende. ibid.

Lattich iſt Sechſerley Gattung 436. wie er ſoll geyflanzet und gewartet werden. 439. Stengel zu candiren. 771. deſſen Krafft und Gebrauch in der Arzney 1013.

Lauch/ wie er zu verpflegen 150. wie er gut zur Speiſe zuzurichten. 607. Krafft und Gebrauch in der Arzney 1013.

Lavendel Bier. 860. Waſſer. 913. Krafft und Gebrauch dieſes Krauts 1013. Oel davon. 1095.

Lauge zu Stärckung der Gedächtnis 1202. Hauptlauge ſo das feuchte Hirn ſtärcket. ibid. zu Austrocknen der Flüſſe. 1203. für die Milben im Haar. ibid. für die Schwindſucht. ibid. für das Gries. ibid.

Läuſe aus Kleider und Kopf vertreiben. 1289.

Leber vom Kalb auf unterſchiedliche Weiſe gut zuzurichten. 633, 634. Leber vögelein. 634. Leberkuchen zu machen. 655. Kräuter für die Hitz der Leber. 965. Lebersucht. 966. für Verſtopfung ibid. Purgierwein. 1131. Pillen. 1140. 1142. Purgierſäcklein. 1143.

Leberkraut / Krafft und Gebrauch deſſelben. 1014.

Lebkuchlein von Zucker. 809. von guten Specereyen. 809. 810. auf eine andere Art. 810.

Leder zuzurichten damit man den Roſt vom Eiſenwerck abreiben kan 1278

Leib / ſeine Bewegung und Ruhe. 917. die beſte Mittelmäſſige und ſchädliche. 918.

Leinſaamen/ was er vor einen Grund erfordere. 183. wann er zu ſäen. 189. und wie? ibid. 202. ſ. Flachs.

Leinkraut/ Krafft und Gebrauch deſſelben. 1014.

Leinen Tuch weben/ was eine Meyerin davon zu wiſſen. 1268.

Lerchen gut zuzurichten. 675

Liebſtöckel Waſſer zu brennen 911. Krafft und Gebrauch dieſes Krauts 1015.

Lilien / deren ſind weiſſe und gelbe. 519. pflege der Alexandriniſche. 543. weiß Lilienwaſſer zu brennen. 902. blau Lilienwaſſer. 902. Feld-Lilien. ibid.

Limonien Bäumlein auf ſonderliche Art zu zeugen. 577. Limonien Milch zu machen. 729.

Lindenblüt Waſſer zu brennen. 904.

Lindenholz/ wie es am beſten zu gebrauchen. 24. 25.

Linſen / was ſie vor ein Erde verlangen.

gen. 183. wann ſie zu ſäen. 188. wie ſie zu verpflegen. 457. Gemüs darvon 602. Krafft und Gebrauch derſelben in der Artzney. 1015.
Löffelkraut/ Krafft und Gebrauch deſſelben. 1014.
Löten / kalt und ohne Feuer. 1281
Lorbeerbaum/ der Indianiſche / wie er aufzuerziehen. 88.
Lufft / wie ſie in Erwehl- Anlegung und Aufbauung einer Meyerey zu beobachten. 4. was vor eine Witterung aus der Lufft zu muthmaſſen. 79. der gute und geſunde. 915. böſe 916 temperirte. ibid. böſe Eigenſchafft des äuſſerlichen Luffts. 917.
Lufftwaſſer zu diſtilliren. 1085.
Lunge vom Kalb zu kochen. 642
Lungenkraut / Syrup davon. 798. Krafft und Gebrauch dieſes Krauts in der Artzney. 1015.
Lungenſucht / Waſſer dafür. 1087.
Luſtgarten mit vier kleinen Wäldlein und einem Luſthäuslein zu bereiten. 579. ſeine Einfaſſung mit ſchönem Bindwerck. 580. Irrgarten mit einen Baumſtuck u. Gartenhäuslein. 580. Luſtberglein mit Citronen- Granaten- und Pomeranzen Bäumlein 583. Luſthäuslein / worinn die 32. Winde zu ſehen. 584. ein Perſpectiviſcher Gang 585. Gratenwercklein 585

M.

Macaronen zu machen. 806. 808. auf welſche Art ibid.
Mägde/ wie ſie ſich auf einem Meyerhof zu verhalten 66
Märckte-Calender auf welchem Tag im Jahr ſie gehalten werden. 1296
Magen/ Kräuter für die Geſchwulſt deſſelben 965. Unwillen. ibid. Hitze ibid. Erkaltung. ibid. zu ſtärcken. ibid. Tranck 1125. Wein 1132. Pillen 1141. Purgierſäcklein 1146 Pulver 1153. Pfaffenfutter 1154. Triſeney. 1159. Confect- Zeltlein. 1167. 1168. Morſellen 1169. Latwerge. 1173. 1175.
Magenwaſſer. 835. 1080. 1081. 108. Julep. 1120.
Magiſteria von Perlen 1161. 1162. roten Corallen. ibid. Krebs Augen und Kaulperſteinen 1162.
Majoran. 439. wie damit umbzugehen 446. Waſſer davon zu brennen 910. Krafft und Gebrauch dieſes Gewächſes 1015.
Majenblumen/ wie zu verpflegen 554. zu diſtilliren 891. 1074. zu brennen. 902. Krafft und Gebrauch in der Artzney 1018. Oel 1093.
Majendiſtelwaſſer zu brennen 911
Majus/ iſt ein Sommer-Monat. 93. was in demſelben wegen der Witterung in acht zu nehmen. 95. was in demſelben ein Meyer thun und vornehmen ſoll im Hauſe 126. im Blumengarten 128. Küchengarten ibid. Baumgarten 129. Weingarten ibid. Artzneygarten ibid. im Feld 132. was in demſelben ein Meyer mit den Mutterpferden vornehmen ſolle 169.
Mandeln / bittere und hartſteinigte ſüß

süß und weichsteinig zu machen 360. grosse zu bekommen 428. geschriebne zu erlangen. ibid. Mandeln und Pfirsing auf einem Stamm zu bekommen 429. Gemüß davon. 603. Kuchen davon 709. 713. Mandel-Rahm. 728. Englisches Essen von Mandeln. 728. Mandelbutter. 730. Mandel gebackens auf Marcipan Art zu machen. 811. Milch. 1123.

Mangolt. 438. zur Speise wol und gut zuzurichten 608. Krafft und Gebrauch in der Artzney. 1015.

Mannstreu / wie zu verpflegen 468. einzumachen 784. Krafft und Gebrauch dieses Krauts 1015.

Manus Christi Zeltlein 793. 1169.

Marillen / grosse zu überkommen 428

Mariendistel / Krafft und Gebrauch. 1016.

Martagon / wie diese Blume zu verpflegen. 542.

Masserholtz / worzu es am besten dienlich. 25.

Marcipan / unterschiedliche Arten von Marcipan-Taigen. 807. 811. mit durchgeschnittnen Mödeln. ib. Eiß auf die Marcipan und Zucker-Brödlein zu machen 812. auf Frantzösische Art. 812. Wecklein 1170.

Margen Röslein Krafft derselben in der Artzney 1016.

Maulbeer. Bald zeitige zu habē 358. erst umb Allerheiligen zu haben. ib. weisse zu pflanzen. 430. Krafft und Würckung der Rinde und Frucht in Frucht. 1017.

Maßlieben / Krafft und Gebrauch. 1016.

Mastix Oel. 1096.

Mattkümmel Krafft und Gebrauch dieses Gewächses. 1017.

Maul-Esel / Eigenschafft eines guten. 277. wann er hinten gleich krämpfig wird. 278. wann er mager / blöd und schwach wird. 279.

Maulpferd / Eigenschafften eines guten. 277.

Maulwürffe von den Bäumen abzuhalten / und daß sie in den Gärten keinen Schaden thun können 379. 566.

Mäuse von den Bäumen abzuhalten / und daß sie in den Gärten keinen Schaden verursachen können. 379 aus den Gärten zu vertreiben. 566.

Mausdorn Krafft u. Gebrauch. 1017

Mäusohrwasser. 907.

Mäusöhrlein / Krafft und Gebrauch derselben 1018.

Mauren / wie sie umb die Baumgärten zu führen 423.

Mauerrauten / Krafft und Gebrauch 1018.

Meel / wie die Meyerin damit umbgehen soll. 588.

Meeltau ist den Früchtbäumen schädlich 413. den Weinreben. 487

Meerhirs wie er zu verpflegen. 468. Krafft und Gebrauch 1018.

Meerlinsen. Krafft und Würckung. 1019.

Meerrettich / wie er zu verpflegen. 450. Suppe davon. 598. zur Speise zu gebrauchen 613. Wasser zu brennen. 908.

Meisterwurtz / Krafft und Gebrach. 1020.
Melancholey / Kräuter dafür. 973
Meth / einen guten zu machen 830
Melonen / wie sie zu verpflegen 451. 1283. was ferner dabey zu beobachten 454. wol und gut zuzurichten. 619. Krafft und Gebrauch in Artzney 1029.
Melissen / Krafft und Gebrauch 1019
Melten / Krafft und Gebrauch 1019
Mertz ist ein Frühlings-Monat. 92. was in demselben wegen der Witterung in acht zu nehmen 95. was in demselben der Meyer zu thun und vorzunehmen habe im Hause 110. Baumgarten 112. Küchengarten ibid. Baumgarten 115. Weingarten 117. Artzney-Garten ibid. im Feld 119. was in demselben ein Meyer mit den Mutterpferden vorzunehmen. 168.
Mespeln / grosse und zwey Monat früher als andere zu haben. 357. Honigsüsse ohne Stein zu haben. ibid. wolriechende zu zielen. ibid. wie sie zu verspeisen. 623. Krafft und Gebrauch in der Artzney. 1020.
Messing schön zu machen. 1283.
Meyerey / wie solche nutzlich anzustellen 1. dabey ist die Gelegenheit des Orts zu beobachten. 2. der Grund und Landboden ibid. die Lufft. 4. das Wasser ibid. das Gehöltz. 6. was vor Materialien zu Anbau- und Zurichtung einer Meyerey vornemlich gehören. 7. nemlich Steine. 8. Sand. 13. Kalch. 14. Holtz. 17. Eisen. 29. Bley. 30. Glaß. ibid. wie die Ein- und Abtheilung des ganzen Meyerhofs geschehen solle. 31. wie das Wohnhaus aufzuführen. 33. und was darzu gehörig ibid. & seqq. wie die Neben-Gebäu sollen beschaffen seyn. 48. Stallung zu den Pferden. 48. seqq. Getraid-Scheuer 51. Stallung zum Rind-Vieh. 52. Kelterbau oder Biersiederey / samt dem Kälber- und Bohlen Stall. ibid. Wäsch-Küche und Backhaus 53. des Badhäuslein. 53. Schafstall. ibid. die Schweinställe. 54. Hüner- und Gänsställe. ibid. das Daubenhaus. ibid. die Hundsstallungen ibid. Schopfen zu Leitern und andern Geschirr. 55 wie die Bronnen daselbst anzuordnen / zu graben und zu leiten. 55. wie ein Haußhalter des Meyerhofs solle beschaffen seyn. 58. item die Meyerin. 62. wie ihre Kinder und Gesind sich sollen verhalten. 64.
Meyer / was ihme von der Witterung insgemein zu wissen vonnöhten. 69 von der Sonne ibid. vom Mond. 71. von den Sternen. 72. der Lufft 73. den Winden. 75. vom Nebel. 77. Wolcken. ib. Regen. 80. Regenbogen. Dosier. 81. 82. Wetterleuchten. ibid. Thau 83. Reiff ibid. Frost. ib. Schnee. 84. Hagel. ibid. worauf er ferner die Witterung oder sonst zufällige Sachen erkennen möge 84. seqq. 90. seqq. was er von Witterung jedes Monats durch das gantze Jahr benebenst andern Sachen in acht zu nehmen / 92. Im Frühling 93. Sommer 95.

Herbſt. 97. Winter 99. was Er durchs gantze Jahr jedes Monats an Haus und Feld-Arbeit zu thun. 101. ſeqq. S. Jenner. Hornung ꝛc. ꝛc. Item Haus-Blumgarten/Kuchen-Bauer-Wein-Artzneygarten/ Feld. Was Er jedes Monats abſonderlich mit den Mutterpferdē u. andern vorzunehmen 167. ſeqq. wie Er ſeine Gärten und Land-Gut mit Hecken und Zäunen für wilden Thieren bewahren ſolle. 171. ſeqq. wie Er das Akkerfeld zurichten ſolle. 175. was er im Säen zu beobachten. 181. in der Zeitigung und Erndte 190. was ihme von den Wieſen und Matten zu wiſſen vonnöhten 191. ſeqq. item vom Gehöltz und Waldungen 194. von Hopfgärten. 198. vom Flachs und Hanff / ſonderlich die Meyerin betreffend. 202. von Viehzucht 204. von den Pferden. 244. Eſeln. 276. was ihm und ſeiner Meyerin vom Federvieh und Geflügel zu wiſſen vonnöthen. 279 von Bienen und Immen 298. von den Fiſchen insgemein 311. von Weyhern und Fiſchteichen. 314. Gärten. 324. Brodback. 586. Kochen. 595. Einmachung der Früchten und Garten-Gewächs 753. von Confect und Zuckerwerck 768. von allerley Getränck. 830. Wein und Bier 837. Bierbräuen oder Sieden. 863. Eſſig 866. Gewürtz 870. diſtilliren 876. Gebrannten Waſſern 899. Haus Artzney insgemein 915. Kräuter zur Artzney 958. Urin oder Harn. 1055. von der Haus Apothecke. 1072. von Waag und Gewicht 1240. vom Viſiren. 1255. Abmeſſ- und Ausrechnung der Felder und Wälder. 1258. wie man allerhand Aecker / auch Holtz- Wachs / und anderer Gründ- wahren Innhalt / nach dem Lande maß und Schuhen abnehmen / finden und ausrechnen ſolle. 1259. von Sonnen-Uhren 1262. von Leinen Tuch weben. 1268. von nutzlichen Haus- und Feldkünſten 1271. Namen Calender 1290. Märckte Calender 1296. von den Träumen. 1308.

Meyer / Krafft und Gebrauch dieſes Krauts. 1019.

Meyfiſch. Seine Natur und Eigenſchafft 813.

Milch / von den Kühen wie ſolle beſchaffen ſeyn. 217. wie die Schafmilch. 227. Geißmilch. 232. Küchlein davon zu machen. 717. Milchkuchen. 729. Rahm Milch. ibid. Limonien Milch. 729. Reißmilch. ib. Weinmilch ibid. Milch zu diſtilliren 898. Saamenmilch 1120. 1121. Mandelmilch. 1123. Krafft milch. 1124. daß kein Ungeziefer darein falle 1282.

Milz / den harten zu erweichen. 966. für allerley Miltzkranckheiten ibid. Wein dafür. 1132. Purgierſäcklein. 1144.

Miltzkraut / Krafft und Gebrauch deſſelben 1020.

Miſpeln einzumachen. 782

Misteln von Eichen/ Krafft und Gebrauch. 1020
Mistung. S. Tungung. Was mit dem Hünermist zu thun. 285. Menschenmist ist nicht dienlich zur Tungung. 388. der Pferdmist zu hitzig. ibid. Eselmist gut. ibid Ochsen und Kühmist der beste. ib. Schweinmist der geringste. ibid. Schaf- und Ziegenmist ist gut. ibid. Hüner- und Taubenmist zu brandig. ib. Gänßmist taugt nicht. 388. nicht alle Bäume können viel Mist leiden. 388
Modelküchlein zu bachen. 717
Mölten/ wie damit umbzugehen. 446. zur Speise wol und gut zuzurichten. 608
Moly ist viererley. 519
Monat was in einem jeden das ganze Jahr wegen der Witterung in acht zu nehmen. 92
Mond/ was vor eine Witterung von demselben zu muhtmassen. 71
Monrauten / Krafft und Gebrauch derselben. 1020
Morgeln/ auf unterschiedliche Weise zuzurichten. 616. zu trocknen. 759
Morsellen / die Laxiren. 1168. Magen-Morsellen. 1169.
Moß ist eine schädliche Kranckheit der Bäume. 374. wie zu vertreibē. 420.
Mühlthau / daß er im Baumgarten den Bäumen keinen Schaden zufüge. 370.
Münz/ Krafft und Gebrauch dieses Krauts in der Arzney. 1021
Mund / Kräuter für die Fäulung in selbigem / und Zahnfleisch. 962. Bräune. 962. Krebs. ibid. stinckenden Mund ibid. Blattern oder Sehern darinn ibid. Mund-Wasser. 1089. denselben rein zu behalten. 1185. für allerley Schäden und Fäule im Mund 1185. so einem der Mund von den Franzosen faulet. ibid. für ausgefahrnen. 1186. Blattern 1186.
Mundfäule. Gürgelwasser dafür. 1148.
Muscatnüsse in Honig einzumachen. 804. Natur und Eigenschafft 873. Güte und Wahl. ibid. Nutz. ibid. Schädlichkeit. ibid. Oel davon. 1094.
Mutterkraut / Krafft und Gebrauch. 1021.
Mutterpferde / was ein Meyer mit denselben vornehmen solle im Jenner. 167. Hornung. 168. Merzen. ibid. April. ib. May. 169. Brachmonat. ibid. Heumonat ibid. Augustmonat. 170. Herbstmonat. ib Weinmonat. ibid. Wintermonat. ibid. Christmonat. ibid. wie sie sollen beschaffen seyn. 253.
Mutterzäpflein/ zu Beförderung der weiblichen Zeit 1199. für überflüßige Monatliche Zeit. ibid. für den weissen Fluß ibid. zur Austreibung einer todten Geburt. 1200.

N.

Nabelkraut / Krafft u. Gebrauch. 1022.
Nachtschatten Wasser zu brennen. Krafft und Gebrauch dieses Krauts in der Arzney. 1022.

Nägelein. Natur und Eigenschafft dieses Gewürzes. 873. Gebrauch u. Nutz. 873. Schädlichkeit. 874. Verbesserung. ib. Krafft und Gebrauch derselben in der Arzney. 1022

Namen-Calender / worinnen nachzusuchen/ auf welchen Tag eines jeden Monats / durchs gantze Jahr / ein jeder Name zu finden/ und was er bedeute. 1290

Narcissen siud mancherley. 516. ihre Verpflegung. 546. 547. Krafft und Gebrauch. 1022

Nasen. Für das Geschwehr derselben. 961

Nassen/ wann diese Fische am besten. 314

Natterwurz/ wie damit umbzugehen. 468. Krafft und Gebrauch. 1023.

Natterzünglein wie zu verpflegen. 468. Krafft und Gebrauch. 1023

Nebel / was vor eine Wirckung aus demselben zu muhtmassen. 77. Mittel / daß er dem Baumgarten nicht schädlich sey. 370.

Negelein-Blumen unterschiedliche Gattungen. 527. wie zu verpflegen. 555. durch den Saamen ibid. durch Pflanzen. 556. Negeleinblumen-Syrup. 796. Krafft und Gebrauch in der Arzney. 1022.

Nesseln / Krafft und Gebrauch derselben in der Arzney. 1023

Neunaugen wann sie am besten. 314

Nieren / vom Kalb auf unterschiedliche Art gut zuzurichten. 638

Nieswurz/ Krafft und Gebrauch derselben in der Arzney. 1024

Nonnenfürtzleins-Taig zu machen. 724. gute Nonnenfürtzlein zu bereiten. ibid.

Notteln zu machen. 720

November. S. Wintermonat. was ein Meyer in demselben thun und vornehmen solle im Haus. 161. im Blumengarten. 162. Küchengarten. 163. Baumgarten. ibid. Weingarten. 164. Arzneygarten. ibid. Feld. ibid. was in demselben ein Meyer mit den Mutter-Pferden thun und vornehmen solle. 170

Nüsse/ grosse Baumnüsse mit dünnen Schalen und schönen Kernen zu bekommen. 360. 428. für die Gäste zuzurichten. 624. die welschen einzumachen. 777. in Honig. 805. Nußschalen/ die grüne zu distilliren. 892. Wasser für die Pest. 1090. Syrup. 1113

Nußbäumenholz/ worzu es dienlich. 25

O.

Obst/ grosses und wolgeschmackes zu überkommen. 356 viererley Geschmacks Obst von einem Baum zu bekommen. 358. daß kein Wurm darinn wachse. 358. ist entweder frühzeitig oder spatzeitig. 410 wann man es abnehmen soll. 411. wie solches zu bewahren. ibid. selbiges an der Farb zu ändern. 427. von Kernen zu pflanzen / daß es bald zeitig werde. 429. den Winter über gut und frisch zu behalten. 754. zu dörren. 757.

Obſtgärten. S. Baumgarten.
Ochſenzungen-Blümlein in Zucker einzumachen. 787. Wein. 857. Bier. 860. Waſſer zu breñen. 904. Krafft und Gebrauch dieſes Krauts. 1025
Ochs iſt ein nutzliches Thier. 204. Alter und Kennzeichen eines guten. 205. Pfleg und Wartung deſſelben. 207. mit ihme wird unterſchiedliche Arbeit verrichtet. 208. wie zu mäſten. ibid. ſeine Kranckheiten und Hilffsmittel. 209. vor das Hincken/ wann der Ochs in einen Nagel oder Dorn getretten. 210. wañ er Mangel zwiſchen den Klauen hat. ibid. wann ihm die Füſſe erfrohren ſind. 210. wann er wegen des Geblüts hincket. ibid. wann er die Nerven oder Flechs-Adern vertretten oder ſich ſonſt verletzet hat. 210. wann ihme das Knie geſchwollen. ibid. wann ihme das Horn geſpalten oder geſchiefert. ibid. wann er eine Ader verrucket. 211. ſich wund gezogen. 211. huſtet oder Keichet ib. wann ihm der Hals verletzt ibid. wann er die Schultern verrucket. ib. rotzig oder ſchäbigt iſt. ib. geſchwollne Backenzähne hat. ibid. vor die Flecken in den Augen. ibid. wider die ſchwürige oder ſtets triefende Augen. 211. wider die Geſchwulſt des Gaumens. 212. Geſchwulſt wegen der Augen. 212. wider das Fieber. ibid. Darmweh. ibid. Lungenſucht. ib. Räudigkeit. ib. Grind. ibid. Durchlauffen. ib. Bauchsverhartung. ib. Bauchweh. ibid. Blutharnen. 213. wann er nicht harnen kan. 213. das Fleiſch davon wol und gut in der Kuchen zuzurichten. 625. Zunge. 625. Schlund. 626. Füß. 626. Bruſtkern. 626. Braten. 627. Gehäck. ib. gutes Ochſenfleiſch auf eine beſondere Art zu räuchern 628. gute Würſte von Ochſenfleiſch in den Rauch zu machen. 629. gute rinderne Würſte zu dem Salat zu machen p. 629. Suche Rindfleiſch. Einen Ochſen in vier Wochen feiſt zu machen. 1286.
October. S. Weinmonat.
Odermenig/ was es vor einen Grund erfordere. 465. Krafft u. Gebrauch dieſes Krauts. 1024
Oel allerhand diſtillirte. 1091. von Wachholdern. ibid. Johannes-Oel 1093. Mayenblumen. ibid. Mußcatnüſſen. 1094. Spick und Lavendeln. 1095. Violen. ibid. Roſen. ib. von Regenwürmen. 1096. heilſames Oel zu allerley Schäden und Wunden. 1096. Maſtix-Oel. ibid. von Terpentin. 1097. von Kräutern. 1098
Oehrling / thun den Baumfrüchten groſſen Schaden. 416
Ofen/ wie man ſelbigē in dem Wohnhaus eines Meyerhofs zu ſetzen. 40. zum diſtilliren. 879. ſeqq.
Ohren/ Kräuter für das Sauſſen und Singen in den Ohren. 961. 1183. rinnen. 961. Geſchwähr. 961. 1183 Würmer. 961. 1183. zum Gehör. ib. zu verlohrnem Gehör. 1183. für ſchwaches. 1184. für den Ohrenklamm. 1184. für groſſen Ohrenſchmerzen. ibid. zu blödem Gehör.

1184. das Gehör zu stärcken. ibid.
Ohrenhöllerer/ wie sie zu fangen. 565
Ohrwürmer zu vertreiben. 1183. zu tödten. ibid.
Ollapodrida von Tauben zu machen. 601
Omeisen/ wie aus den Gärten zu vertreiben. 566
Ort/ wie er soll beschaffen seyn/ wann man daselbst einen Meyerhof will anrichten. 2
Osterlucey wie zu verpflegen. 468. Krafft und Gebrauch dieses Krauts. 1025

P.

Palaustien-Baum/ wie zu verpflegen. 557
Pappelbaumholtz ist fast zu nichts dienlich. 25
Pappel wie sie zu verpflegen. 468. die Doppelte. 553. Syrup davon. 97 1115. Wasser. 906
Passions-Blumen/ wie zu verpflegen. 553.
Pasternacken/ wie sie zur Speise zuzurichten. 614. in Zucker einzumachen. 783
Pasteten/ den Taig zu denselben zu machen. 693. Gewürtz zu den Pasteten-Taig/ 694. zu Hasen und andern Fleisch einen guten Pasteten-Taig zu machen. 695. Pastete von Fleischschnitten. 695. Kalbsfüssen. ib. vom Lambsfleisch. 696. Rindszungen. ibid. Färckel Pastete. ibid. von einem Hirsch. 697. von einem Haasen. ibid. Lerchen-Pastete ibid. Hüner-Pastete. ibid. Lummerpastete von Kalbfleisch. 698. Karpfen-Pastete. 698. von Neu Augen oder Lampreten. ibid. von Austern. 698. von Aalen und Austern. Eyerpastete. 699. von Zuckerwurtzeln. ibid. Kräuter-Pastete. ibid. Artischock-Pastete. ib. Melonen-Pastete. 699. Pommeranzen-Pastete. 700
Pastinacken/ Krafft und Gebrauch in der Artzney. 1026
Peltzwachs wie es zuzurichten. 343
Pergament durchsichtig wie Glaß zu machen. 1287
Peonien wie sie zu verpflegen. 468. Krafft und Gebrauch. 1028
Perlen/ Magisterium davon. 1162
Persianischer Federbusch wie zu verpflegen. 542
Pestilentz-Wurtz wie zu verpflegen. 468. 1026
Pest/ Aquavit darwider. 834. Kräuter. 976. Wasser. 1090. Julep. 1118. Pillen. 1138. Tranck. 1137. Pulver. 1157. 1177. præservation 1178. 1239
Peterßilien ist dreyerley. 437. wie er soll gepflantzet und gewartet werden. 442. wohl und gut zuzurichten. 1027. 611. zu distillirn. 892. Wasser. 909.
Peterskraut Krafft und Gebrauch. 1026
Pfaffenkraut Wasser zu brennen. 913
Pfaffenblat/ Krafft und Gebrauch. 1027
Pfaffenfutter für einen kalten Magen. 1154
Pfeffer Natur. 871. Wahl und Gü-

te. ibid. Nutz. 872. Schädlichkeit und Verbesserung. 872
Pfefferkraut. 438. wie es soll verpfleget werden. 443. 468. Krafft und Gebrauch in der Artzney. 1027
Pfannenkuchen zu machen. 721. 726. 727
Pferde/ Stallung zu den Pferden auf einem Meyerhof wie sie solle beschaffen seyn. 48. was ein sorgfältiger Meyer mit den Mutter-Pferden jedes Monats vorzunehmen. 167. Ihr Alter zu erkennen. 245. Ihre Natur / Wahl und Güte. 244. 245. Farbe. 247. Zeichen eines jeden guten Pferdes. 250. Ort/ wo man eine gute Zucht von Pferden hernehmen solle. 252. worinn ihre Unterrichtung bestehe. ibid. wie die Mutterpferde sollen beschaffen seyn. 253. item der Hengst. ibid. die Zeit der Beschellung. ibid. was mit den Fohlen oder Füllen vorzunehmen. 254. seqq. ihre Castrir-oder Schneidung. 258. Weide und Hütung der Pferde. ibid. die beste/ mittelmässig und böse Weyde. 259. das beste Getränckwasser für sie. 260. das Schwemmen/ Streu und Wischen derselben. 260. wie sie zu wischen/ zu striglen und säubern. ib. ihre Stallung. 261. Kranckheiten. 264. Ader zu lassen. 265. für das Kopfweh. 266. wann es in das Aug geschlagen und gestochen. ibid. für die Schnupffe. 266. Fell in den Augen. 267. wann ein Pferd hart keucht. 267. wann es nicht fressen will. 267. für geschwollen Zahnfleisch. ibid. Blattern in den Augen. ibid. triefende Augen und einen geschwollenen Kopf. 267. wann ein Pferd Stahrenblind. ibid. wann einem die Ohren schwähren. 267. Maden in den Ohren. 268. schwührige Augen ibid. Wundmähler in den Augen. ibid. für geschwollenen Hals derselben. 268. Frosch im Maul. ibid. Mandelgeschwähr unten am Hals. ibid. wider die Gummensucht. ibid. wider den Kopf am Hals. 269. wann ein Pferd die Zunge verletzet hat. ibid. wider den Rotz. 269. Husten ibid. für die Stränge. ibid. Grimmen. 270. Engbrüstigkeit. ib. Wurm. ib. Gallsucht. 270 Geschwulst. ibid. Geschwulst am Knie. 271. Feisel. ibid. wann ein Pferd nicht stallen kan. ibid. für das geschwollene Gemächt. 271. Geschwulst der Schenckel. ib. allerley Geschwulst. 272. wann ein Pferd dämpfig ist. ib. für das Gliedwasser. ib. wilde Fleisch. ibid. wann ein Pferd Blut stallet. 272. für die Mauchen. ibid. Geschwulst des Bauchs. id. Brüche auf dem Rücken. ibid. wann einem der Kamm schwüret. ibid. Ohren-Geschwär. 273. Geschwulst des Geschröts. 273 wider den Wolff an den Schenckeln. ibid. für die Spath. ib. Uberbein. ibid. Kropff am Hals. ibid. Blat-Hüeffe. ib. Augenhüeffe. ib reissende Hüeffe. ibid. Hüeffzwang. ibid. gespaltene Hüeff. 274. wann sich der Hueff auf dem Fleisch lässet. 274. für die Hornklufft. ib. Har-

ten Hueff zu machen. ibid. daß die Hüeffe wachsen. ib. für böse Hüeffe. ibid. für die Knoden an dem Hüeffe. ibid. Steingallen. ibid. Floß Gallen. 275. Stripffen und Jagenhüff. 275. Gesüchte der Füsse. ibid. für das Vernageln. ibid. wann dem Pferd zu hart ausgewürcket worden. ib. so es verschnitten oder sonst verwundet worden. 276. wann ein Pferd im Wald oder Hecken sich an Dörner oder Stauden / oder andere Dinge verletzet. 276

Pfifferling Wasser zu brennen. 910

Pfirsing / daß sie früher als sonst zeitig werden. 357. wolriechend zu haben. 357. schön Gras wachsend zu machen. 358. sehr grosse Pfirsing zu bekommen. 428. geschriebne zu erlangen. bid. Pfirsing und Mandeln auf einem Stamm. 429. daß sie keine Steine bekommen. ibid. in der Küche wol und gut zuzurichten. 623 zu dörren. 758. einzumachen. 779 Ohnzeitige und noch Grüne einzumachen. 779

Pflaumenbaum / worzu sein Holtz dienlich. 25.. Pflaumen zu dörren. 758. einzumachen. 778. 780

Pfrimmen / wie dieses Gewächs zu versorgen. 557

Pflanzung der Bäume / was dabey in acht zu nehmen. 331. S. Baumgarten.

Pflaster für die Flüß vom Haubt 1207. Miltz-Pflaster. ibid. für die Geschwulst der Bein. 1207. Pflaster für das Schwinden der Glieder. 1207. verrenckte Glieder. 1208. wann man sich verbrandt. ibid. für das Podagram. ibid. zu einem alten Schaden / so nicht heilen will. ibid. für böse Näget an den Fingern. 1209. für Schwämm und Beulen. 1209.

Pflaumen allerley Sorten derselben biß auf Allerheiligen zu haben. 357. sie wie Mandeln wachsend zu machen. 360. sehr grosse zu bekommen. 428. unterschiedlicher Art den ganzen Sommer durch zu haben. 429. Latwerge. 822

Pfropfung der Bäume / was zu wissen hiervon vonnöthen. 337. 391. Unterscheid desselben. 340. das Pfropfreiß zuzurichten. 341. wie man den zugerichten Pfropfreiß auf den Stamm setzen solle. 342. auf wilde Stämme in der Baum-Schule die Propfreiße zu setzen. 343. Pfropfung zwischen die Rinde. 345. in dem Kerb. 346. mit dem Aeuglein. 347. mit dem Röhrlein. 350. durch Aeuglein. 352. Werckzeug darzu. 353. Propfkünste. 356. ein mehrers vom Pfropffen. 390. 402

Pillen vortreffliche für die Pestilentz. 1138. 1139. wider die Wassersucht. 1139. zur Leber. 1140. für den Gifft ibid. für die Flüsse / so nicht purgiren. ib. vortreffliche vor den Haubt und Magen. 1141. für die Verstopffung der Leber. 1142. Weiber-Pillen zu Beförderung ihrer Zeit. 1142. Krafft-Pillen / so die Geburt in Mutterleib stärcken. 1142

Pilsen / Wasser zu brennen. 913

Pimpinell ist dreyerley. 437. wie er soll

ſoll gepflanzet und verpfleget werden. 443
Piſtacien Conſerve. 792
Platzregen ſind den Bäumen ſchädlich. 413. den Weinreben. 487
Podagra / Aquavit darwider. 834. Waſſer für die Schmerzen deſſelben zu diſtilliren. 1088
Poley-Waſſer zu brennen. 911. Krafft und Gebrauch dieſes Krauts. 1028
Pomeranzen zu candiren. 771. Schalen in Zucker einzumachen. 782. daß ſie die Art eines Candir-Zuckers in ſich haben. 783. Conſerve von Pomeranzen. 790. Latwerge auf Engliſche Manier. 821. Schalen zu überzuckern. 1170
Pomeranzen-Baum / wie er gepflanzet und gemehret werde. 558. durch Steckung der Citronen. 559. durch Pflanzung. ibid durch Pfropfen. 560. wie die Fortpflanzung derſelben geſchehe. 560. wie man ſie von frembden Orten fortbringen möge. 561. ſie zu beſchneiden. 568. ihnen die übrigen Wurtzeln zu benehmen. ibid. ſie umbzugraben. 569 ſie zu begieſſen. ibid. wie mit dieſen Bäumen umbzugehen wann ſie in der Erde im Lande ſtehen. 569. wie ſie zu verwahren. 570. wieder aufzuſetzen. 571. Zweige von ihnen an frembde Oerter zu ſchicken. 578. Pommeranzen-Kuchen zu bachen. 711. Conſerve von Pommeranzen-Blühe 790
Pompen oder Ziehbronnen / ſind auf dem Land und in den Städten üblich. 55
Portulack iſt dreyerley. 439
Pulver für die Engbrüſtigkeit / Huſten und kurtzen Athem. 1152. für die Flüſſe. 1153. Magen-Pulver. ibid. zu Stärckung der Gedächtnus. 1154. für eine heißere Stimm. 1154. zu Stärckung des Geſichts. 1155. für die rothe Ruhr. ibid. für das Grieß. 1155. für die Waſſerſucht. 1156. Schwindel. ibid. Gelbſucht. ibid. Gifft. 1157. Rotlauff. ibid. Peſt. ib. Fieber. 1158. Würme. ibid. Abnehmen. ibid. für ſtätiges Haubtweh. 1159. für die ſchwehre Noth / das Marggrafen-Pulver genannt. ibid.
Purgieren / bey demſelbigen iſt zu beobachten der Unterſchied der Perſonen. 952. die Zeit. 953. Purgation ſelbſt. 954. welche geſchicht durch Pillen / Getränck / Säfftey Pulver und Clyſtier. 955. wie man ſich in und nach der Purgation zu verhalten. ibid.
Purgier-Säcklein für die Engigkeit und Verſchleimung der Bruſt. 1143. zur ſchwachen Leber. ibid. Miltz. 1144. Haubt-Flüſſen. ibid. Fieber. 1145. Gries. ibid.
Purgierwein zur Leber. 1131. für die Miltz-Kranckheit. 1132

Q.

QUendel / Krafft und Gebrauch dieſes Krauts. 1028
Quitten einzumachen 780. Safft von denſelben. 799 800. 1110. in Honig

einzumachen. 802. 804. Lattwergen mit Zucker. 816. ſchöne durchſichtige Quittenlatwerge. 817 Latwerge von Quitten auf Engliſche Art. 817. rote Latwerg von Quitten auf eine ſonderbare Art. 818. durchſichtige Quittenlatwerge zu machen auf Engeländiſche Art 818. mit Honig. 822. Wein. 854. Syrup. 1112. purgirender Syrup. 1112

R.

Raeudigkeit der Bäume wie ſie zu curiren. 374. 420. Kräuter dafür. 975

Rahm-Milch zu machen. 729. guten dicken Rahm zu machen. ib. Rahm-Taig. 729.

Ranunculen / wie auszuheben. 567

Rapunzeln 438. wie ihrer ſolle gepfleget werden. 445. wol und gut zuzurichten. 612. Krafft u. Gebrauch in der Artzney. 1028

Rauchpulver für die Flüß des Haubts. 1234. ſo jemand vom Schlag getroffen. ibid. Dampf für Zahnweh. ibid. für die Würm im Leib. ibid. Rotlauff. 1235. lauffende Gicht. ib. Zwang in der roten Ruhr. ibid. zur Beförderung der Weiber Zeit. ibid. überflüſſige Monatzeit. 1235. guter Rauch. 1236 Rauchzeltlein. ibid. Küchlein. ibid. Kertzlein. ibid. Pulver. 1237

Raupen von den Obſtbäumen abzuhalten. 380. 413. von den Blumen-Gewächſen. 565

Rauten Krafft und Gebrauch derſelben in der Arzney. 1028

Regen / was vor eine Witterung aus denſelben zu muhtmaſſen. 80

Regenbogen / was vor eine Witterung aus demſelben zu ſchlieſen. 81

Regenwürmer von den Blumen zu vertreiben. 565. Oel davon. 1096

Reifft / was vor eine Witterung von ſelbigem abzunehmen. 83. daß er im Baumgarten keinen Schaden thue. 370. 413. im Weingarten. 487

Reinblumen / Krafft und Gebrauch derſelben. 1029

Reinfarn / Krafft und Gebrauch dieſes Krauts. 1029

Reiß / was er vor einen Grund erfordere. 183. wann und wie er zu ſäen. 190. davon wird auch Brod gebachen. 588. Suppe davon. 600. Gemüs davon. 602. Reißmilch. 729

Rephüner wie ſie ſollē wolgeſchmack zugerichtet werden. 657. was im Einkauffung derſelben zu beobachten. 657

Rettich / wie ſie zu verpflegen. 448. zur Speiſe zuzurichten. 612. zu diſtilliren. 892. Waſſer zu brennen. 908. Safft. 1110.

Rindfleiſch wol und gut zuzurichten. 625 Beyeſſen von Rindfleiſch. 630. Rindfleiſch auf Holländiſche Art zu räuchern. 631. einzuſaltzen / daß ſichs faſt ein halb Jahr lang hält 631. Rindfleiſch-Würſt auf holländiſche Art zu machen. ibid. Bruſtkern von einem Rind auf Engliſche Manier für Gäſte köſtlich zuzurichten. 631. zuſammen gerollet auch auf Engliſche Art. 632. Rindern Schwantz-

stück zu stosen. 632. Rindszungen zu räuchern. 633.
Rindszunge wol und gut zuzurichten 625
Rindvieh/ Stallung zum selbigen auf einem Meyerhof. 52
Ringelblumen-Wasser. 911. Krafft und Gebrauch derselben in der Arzney. 1029
Rittersporn / wie zu verpflegen. 554 Krafft und Gebrauch derselben. 1030
Römische Pappeln/ Krafft und Gebrauch derselben. 1030
Rose / eine Hecke von denselben zu pflanzen. 174. Namen und Gattungen der Rosen. 502. wie man vom Einlegen einen schönen Rosenhaag pflanzen solle. 503. Zeit der Einleg- und Wartung. ibid. was bey den Monatrosen in acht zu nehmen. 504. grüne zu überkommen. 573 klein Rosen groß wachsend zu machen. 573. vielerley Farben Rosen auf einen Stock zu pflanzen. 574. sie ausser der Zeit zu haben. ibid. in Zucker einzumachen. 786. Rosen-Conserv trocken. 789. Rosensafft. 800. Latwerge mit Honig. 822 Krafft und Gebrauch dieses Gewächses in der Artzney. 1030 Oel. 1095. Syrup. 1113.
Rosenwasser-Zeltlein zu machen. 793 Syrup. 795. Rosenwasser zu distilliren. 890. ohne zu thun des Wassers. 891. zu brennen. 901. Hagedorn Rosenwasser. 901. Klapper-Rosenwasser. ibid. das gantze Jahr frische Rosen zu haben. 1284.
Rosinen Wein zu machen. 853.
Roßhub/ wie zu verpflegen. 468.
Roßmarin ist viererley. 439. wie er zu pflanzen. 446. Conserve von Rosmarin Blumen. 793. Wein davon. 852. Bier. 859. Krafft und Gebrauch dieses Gewächses in der Artzney. 1031.
Rotlauff/ Kräuter dafür. 976. Julep. 1119. Pulver. 1157
Ruhe des Leibs / welche die beste. 921
Ruhr / Arzney-Kräuter dafür. 969. weisse. ibid. Franck dafür. 1128. Wein. 1131. Pulver. 1155. Latwergen. 1174.
Rüben sind dreyerley. 446. wie sie zu verpflegen. 447. seqq. die gemeinen wol und gut zuzurichten. 609. die gelben. 609. zu dörren. 756 weisse und rote einzumachen. 762. 763. Syrup davon. 797
Rübsamen ist warm und feucht. 183

S.

SAamen / wie er zur Saat solle beschaffen seyn. 183
Saamenmilch für unterschiedliche Gebresten. 1120. 1121. 1122
Saamkraut Krafft und Gebrauch desselben in der Arzney. 1031
Saat. S. Säen.
Säge zu machen / damit man Eisen zerschneiden kan. 1288
Säcklein / Laxier- oder Purgiersäcklein für die Engigkeit und Verschleimung der Brust. 1143. zur schwachen Leber. ibid. Fieber. 1145.

Grieß. 1145. Magen. 1146. Geblütsreinigung. 1146. zu vielen Kranckheiten dienlich. 1147. zu Stärckung der Gedächtnis. 1200. Magen. ibid. Apostem und Seitenstechen. 1201. seqq.

Säen was in demselben zu beobachten. 181. wie die Erde solle beschaffen seyn. 182. wie der Saamen. 183. die Zeit und Ordnung der Saat. 184 seqq. die Zeitigung der Feldfrüchten samt der Erndte. 190

Salbe zur Gedächtnis. 1209. fürs Haubtweh. ibid. Schlafsalbe. 1210 Salbe für den Husten. 1210. für einen bösen kalten Magen. ibid. für eine hitzige Leber. 1210. für Geschwulst in Wassersucht. 1210. zu hitzigen Nieren. 1211. zum Grieß. ibid. Brandsalbe. ibid.

Salat/ von unterschiedlichen Garten-Gewächsen auf vielerley Art zu machen. 603. 604. 605. von Sauerampfer. 767. von Spinat oder Binetsch. 768

Salat/ wie der Häubtlein-Salat soll gepflanzet und verpfleget werden. 440

Sälmling/ wann er am besten. 313

Saffran ist von mancherley Farben. 519. wie zu verpflegen. 83

Salbey ist dreyerley. 439. wie damit zu verfahren. 446. Küchlein davon zu bachen. 718. Wein davon. 851. Bier. 859. wild Salbey-Wasser. 909. 912. Krafft und Gebrauch in der Arzney. 1631

Salm/ wann dieser Fisch am besten. 313. gut und wolgeschmack zuzurichten. 686

Safft von Süßholz. 798. von Quitten. 799. 1110. Johannes-Träublein. 800. 1110. Rosen. ibid. Säffte zu distilliren. 893. Rettig. 1110. Saurach. 1110. Trauben. 1111. für das herabsincken des Gscheims. ibid.

Saffran/ seine Natur. 874. Wahl und Güte. ibid. Nutz und Schädlichkeit. ibid. Verbesserung. 875. Krafft und Gebrauch in der Arzney. 1031

Salz/ dessen Natur. 871. Wahl und Güte. ib. Nutzbarkeit. 871. Schädlichkeit. ibid. Verbesserung. 871. Wachholdersalz. 1133. Chamillen. 1134 rotheyfuß. ibid. Wermuthsalz. 1134. Tamarißkensalz. 1135. Salzpulver/ so Appetit zum Essen machet. 1288

Sammetblumen/ Krafft und Gebrauch derselben in der Arzney. 1032

Sammet/ allerley gefärbte/ so schmuzig worden/ wieder sauber zu machen. 1278

Sauerampfer ist vierlerley. 437. wie er soll gepflanzet und verpfleget werden. 442. zu vielerley Suppen gut. 605. Wasser zu breñen. 904. Krafft und Gebrauch dieses Krauts. 1032

Sauerampfer Syrup. 796

Saurach/ Krafft und Gebrauch. 1033. Safft. 1110

Sauwurz. 1033

Scamonien. 1033

Sand zu Bauen wie er solle beschaffen seyn. 13. ist mancherley. 13. der sich

ſich zwiſchen den Händen zerreiben läſſet / iſt der beſte. ibid. der weiſſe iſt der ſchlimmſte. 14
Sanickel / wie zu verpflegen. 468. Krafft und Gebrauch in der Artzney. 1032
Saturey Krafft und Gebrauch. 1032
Schäfer / wie er ſolle beſchaffen ſeyn. 221
Schafsgarbe Krafft und Gebrauch. 1034
Schafſtall wie er auf einem Meyerhof anzurichten. 53
Schafsheu wie zu verpflegen. 468. Krafft und Gebrauch. 1034
Schafe ſind ein nutzliches Vieh. 204. wie die Stallung vor ſie ſolle beſchaffen ſeyn. 221. ihr Alter / Kennzeichen / Güte und Nutz. 222. ihr Wartung / Getränck und Futter. ibid. 223. wie ſie zu mäſten. 227. wie ihnen die Wolle abzunehmen. ib. was von der Schafmilch und Machung der Käſe zu wiſſen. 227. wie der Schafmiſt zu gebrauchen. 228. Kranckheiten der Schafen. ibid. wann ſie grindig ſind. 228. für den langwürigen Huſten. 229. wann die Schafe im Haubt verwirret und die Taubſucht haben. 229. für die Peſt. ibid den Rotz. 230. Darmgicht ibid. Fell über den Augen. ibid. Würme. ib. Fieber. ibid. kurtzen Athem / grindige Mäuler. ibid. Geſchwulſt. 230. für die Egeln. ibid. Gall. ib. wann ſie hincken. ib. wann ein Schaaf ein Geſchwär am Leib hat. 231. wann die Schafe auf den Knien räudig werden. 231. damit der Meyer ſeine Schaf lang geſund erhalten könne. 231 Schaffleiſch zuzurichten. 646. Füſſe Zuzurichten. 647.
Schamhafftigkeit Eigenſchafft deſſelben. 923
Scharlach Krafft. 1035
Schau-Eſſen. 823. von Zucker. 824. 829
Schelkraut Waſſer. 911. Krafft und Gebrauch dieſes Krauts. 1035
Scheuer zum Getreid auf einem Meyerhof. 51
Schildkrot gut und wolgeſchmack zuzurichten. 691
Schincken auf Weſtphäliſche Art. 651. Schnitten aus einem Marcipan-Taig zu machen auf Engliſche Manier. 826. Auf Franzöſiſche Art. 826
Schlaff / mäſſiger iſt nutzlich. 923. iſt theils nutzlich / theils ſchädlich. 924. Mittagsſchlaff iſt höchſtſchädlich. 924. verurſacht das Fieber. ibid. Faulheit. 925. Haubtweh. ib. Flüſſe. ibid. der überflüſſige verurſachet viel böſes. ib. ſchlaffmachende Arzneyen. 1233. für junge Kinder. ibid.
Schlaffkammer wie ſie anzuordnen in einem Wohnhaus eines Meyerhofs. 42
Schlag. Kräuter dafür. 974. Gurgelwaſſer. 1150.
Schlagwaſſer zu diſtilliren. 1075
Schlangenkraut / Krafft und Gebrauch deſſelben. 1035
Schleen gantz grün einzumachen. 781 Wein davon zu machen. 852

Schleendorn/ Krafft und Gebrauch deſſelben. 1035
Schleyen/ ihre Natur und Eigenſchafft. 314 wann ſie am beſten. 314 gut und wolgeſchmack zubereiten. 685
Schloſen/ daß ſie den Bäumen keinen Schaden thun. 369.
Schlüſſelblum/ Krafft u. Gebrauch. 1036
Schmerlen/ wie ſie zu ſpeiſſen. 323
Schnacken von den Obſtbäumen abzuhalten. 380
Schnee was vor eine Witterung aus demſelben zu muhtmaſſen. 84.
Schneezucker. 829
Schnepfen gut zuzurichten. 674. 675
Schneeballen oder Holder-Roſen. 508
Schneetropfen ſind unterſchiedlicher Gattungen. 518
Schneezucker zu machen. 773
Schnecken von den Obſtbäumen abzuhalten. 384. 565. gut und wolgeſchmack zuzurichten. 692
Schöllwurz wie zu verpflegen. 468
Schrepffen / dabey iſt zu beobachten die Zeit. 937. das Alter. 938. wie uñ wo man ſchrepffen ſoll. 938. Nutz deſſelben. 939. 940
Schwämme / wie ſie im Garten zu pflanzen. 859.
Schwalbenwurz Krafft und Gebrauch. 1036. Waſſer. 1079
Schüſſelfladen zu machen. 722. 730. Schüſſelkäs. 731
Schuppen auf dem Haupt. 1181
Schweine ſind auf dem Meyerhof nützlich und nöthig. 205. Kenzeichen eines guten. 234. wie viel man bey einem Meyerhof halten ſolle. ibid. ihre Stall-Wartung und Weyde. 234. was von dem Eber zu wiſſen. 235. Zeit der Zulaſſung. 236 von den Fercklein. 236. wie ſie zu mäſten. 237. ihre Schlachtung. ibid. ihre Kranckheiten. 238. für die Finnen. 239. Miltzſucht. ibid. Fieber. ibid. Geſchwulſt. ibid. Krätze. ibid. Peſt. ib. Schweinenfleiſch wol zuzurichten. 647. Wüſte. 648. 649. Fleiſch zu braten ohne Haut. 653
Schweinſtall / wie er auf einem Meyerhof anzulegen. 54
Schwere Nohr. Julep dafür. 1120. Pulver. 1159
Schwertel-Lilien / unterſchiedliche Gattungen. 516
Schwertel Krafft und Gebrauch dieſes Krauts. 1036
Schwindſucht/ Kräuter dafür. 964. Tranck 1126. Conſerven-Zucker. 1163. Confectzeltlein. 1166
Schwindel Tranck dafür. 1126. 1127 Pulver. 1156. Zeltlein. 1165. Arzney. 1179
Schwitzen / dabey iſt zu beobachten der Unterſchied der Perſonen. 956. die Zeit der Schweißtreibenden Arzneyen. 957. die Schweißtreibende Arzneyen ſelbſt. ib. was nach dem Schwitzen vorzunehmen. 957
Seiffen zu machen. 1271. weiſſe ohne Feuer zu machen. 1272. Ballen vor die Kleider. 1272. wolriechende zu machen. 1273.
Seeblumen Waſſer zu brennen. 903. Krafft und Gebrauch. 1036

Selry wie ſeiner ſoll gewartet werden. 449
Semmel-Schnitten zu bachen. 725
Senetblätter/ Krafft und Gebrauch. 1037.
Senff/ wie er zu ſäen. 458. einzumachen. 767. Krafft und Gebrauch. 1037
September. S. Herbſtmonat. was in demſelben ein Meyer thun und vornehmen ſolle im Hauſe 152. im Blumengarten. ib. Küchengarten. 154. Baumgarten. ib. Weingarten. 155. Arzneygarten. ibid. im Feld. 157. was in demſelben ein Meyer mit den Mutterpferden vornehmen ſolle. 170
Seſſel/ Krafft und Gebrauch dieſes Krauts. 1037
Sevenbaum / Krafft und Gebrauch deſſelben in der Arzney. 1038
Seyden Waſſer zu brennen. 912
Sinngrün wie zu verpflegen. 468. Krafft und Gebrauch deſſelben. 1038
Sommer/wann er anfange. 93. ſeine Monaten. ibid. Merckwürdige Dinge von ſeiner Witterung. 95. ſeq.
Sommerwürtz / Krafft und Gebrauch derſelben in der Artzney. 1038.
Sonnenblumen/ wie zu verpflegen. 553. Krafft und Gebrauch in der Artzney 1039.
Sonnen Uhren/ das Fundament zu einer Sonnen Uhr auf allerley Polushöhe zu machen. 1262. mit einem einmal aufgemachtem und unverrucktem Zirkel eine liegende und aufrechte Sonnen Uhr zu machen. 1265.
Sonne/was vor eine Witterung von derſelben zu muthmaſſen. 69.
Spannferklein wol zuzurichten 647. in einer Brühe 652. daß es ſchmäcke wie Lambs-Fleiſch 653.
Spargen iſt zweyerley. 438. wie er ſoll verpfleget werden. 445. wol und gut zuzurichten 617. einzumachen. 764. Waſſer 306. Krafft und Gebrauch der Artzney 1033.
Spaziergang in einem Garten zu machen 579.
Speck für den Fledermäuſen den aufgehenckten zu bewahren 1283.
Speckkuchen zu bachen. 722
Spicanarden. Krafft derſelben. 1039.
Spinat iſt zweyerley 438. wie ſeiner ſoll gewartet werden 444. wol und gut zuzurichten. 607. Krafft und Gebrauch in der Artzney 1040.
Speiſe durch das gantze Jahr jede zu rechter Zeit zu erwählen 737. Ordnung denſelben bey einer Gaſterey. 743. ſeqq. ſind zu betrachten nach der Güte 927. nach der Menge. ib. Eigenſchafft. 928. Gewonheit. 929. Ordnung. 930. Zeit und Stund der Mahlzeiten. 930
Stindelbaumwaſſer zu brennen. 908.
Spinnenſtich zu heilen 979.
Springbrunen/zierlich/aber koſtbar. 55.
Spicköl 1095.
Spiritus. Unterſchiedliche. 1104. von

Holder. ibid. Salis 110. Tartari. 1106. Vitrioli. 1109.
Spritzenküchlein zu machen. 718.
Stabwasser zu brennen. 908.
Stabwurtz/ Krafft und Gebrauch in der Artzney. 1040.
Stachelbeer/ wie zu verpflegen. 508.
Stärk/ gut zu machen. 1274. Meel auf eine andere Art zu machen. 1274.
Stallung zu den Pferden auf einem Meyerhof 48. 261. seqq. zum Rindvieh. 52. zu den Schafen. 53. zu den Schweinen. 54. zu Hünern und Gänsen. ibid. zu Hunden. 54.
Staren gut zuzurichten 675.
Stechdorn/ Krafft und Gebrauch. 1032. 1040.
Steckruben/ wol und gut zuzurichten. 609.
Stechpalmen. Krafft und Gebrauch in der Artzney. 1040.
Stein. Für den Lenden und Nierenstein sonderliche Kräuter. 966. Julep. 1119.
Steinbeiß wann sie am besten. 314.
Steinbrech wie zu verpflegen. 468. Wasser. 906. Krafft und Gebrauch dieses Krauts. 1041.
Steine zum Gemäuer und Bauen wie sie sollen beschaffen seyn. 8. was sie sollen gebrochen werden. ibid. worzu die Quatersteine dienlich. 8. 9. wie die gebacknen Steine sollen bereitet werden. 9.
Steinklee. Krafft und Gebrauch dieses Krauts. 1042.
Steinleberkraut / Krafft und Gebrauch dieses Krauts. 1042.
Stendelwurz / Krafft und Gebrauch derselben in der Artzney. 1040.
Sternen / was vor eine Witterung von denselben zu muthmassen. 72.
Sternkraut. Krafft und Gebrauch. 1042.
Stichelbeern zu candiren. 772. einzumachen/ daß sie sehen wie Hopfen. 785. wann sie noch grün seind gantz einzumachen. ibid.
Stichling von den Obstbäumen abzuhalten. 380.
Stickwurz / Krafft und Gebrauch derselben. 1042.
Stimme. Pulver für eine heissere. 1154.
Storchschnabel / Krafft und Gebrauch dieses Krauts in der Artzney 1043.
Stockfisch / wann er am besten. 313. gut und wolgeschmack zuzurichten. 685.
Sträublein / weiß zu machen. 716.
Sturmwinde sind den Bäumen schädlich. 412.
Stuhlgang und Auslärung des Leibes. 933. 970.
Stuhlzäpflein/ gemeines. 1197. für alte und junge Leute. 1198. zu versehrtem Afftern. ibid. für Kindbetter Kindlein. ibid.
Stutte S. Mutterpferd.
Süßholz/ Syrup davon. 797. 798. Krafft und Gebrauch desselben. 1043.
Sulze von Ochsen oder Kalbesfüssen. 731. auf eine frembde Art eine gute zu machen. 732. von Mandeln ibid. Capaunen Sulz. ibid. auf Französische

ſiſche Art. 793. marmorirte zu machen. 734 angenehmes Schau-Eſſen von einer Sulzen zu machen. 735. von Kalbfleiſch. 736. rote zu machen. 736. weiße. ibid. von Hirſchhorn. 737. von Aepffeln. ibid.

Sumach / der frembde / wie zu verpflegen. 557.

Suppe / wie zu bereiten eine Geſundſuppe. 596. gemeine. ibid. Weinſuppe. 597. von Reinfall. ibid. Bier. 597. Rahm-Suppe. 597. Suppe mit aufgefüllten Eyern. 597. Hammelſuppe. 598. Weichſelſuppe. ibid. von Meer-Rettich oder Kreen. ibid. Taubenſuppe. 578. Reis-Suppe. 600. Erbſenſuppe. ibid. Franzöſiſche. 601.

Syringsbaum pflege u. warte. 508.

Syrup von Violen. 795. von Roſen. ibid. von Negelein-Blumen. 796. Boragen. ibid. Saurampfer 796. Pappeln. 797. von Venus- oder Frauenhaar. ibid. von Rüben/ Süßholtz. 797. von Lungenkraut. 798. von weißen Andorn. ibid. Quitten 1112. Citronen. ibid. Nüſſen 1113. Roſen. 1113. Klapper-Roſen. 1114. Erdbeer. 1114. für die Enge der Bruſt und Huſten. 1115. für einen kalten Fluß der ſchweren Huſten. 1116. weiſſer Andorn Syrup. 1116. für die Kinder. 1117.

T.

Taglöhner auf einem Meyerhof / wie ſie ſich zu verhalten. 68.

Tamariſken-Salz. 1135.

Tannen wie ſie zu ſäen und verſetzen. 197.

Tarten. Taig zu machen. 700. Tarte von Marck. 700. Kräuter Tarte. 701. Käs-Tarte. ibid. Tarte von allerley Gevögel. 702. Riſſoles. ib. Blättertaig zu machen. 702. Mandel Tarte 703. Speck Tarte. ibid. Rahm Tarte. ibid. Käs Tarte ibid. von Spinat oder Lattich ib. Aepfel Tarte. 704.

Taſchenkraut Waſſer zu brennen. 908.

Tauben / wie ihr Haus auf einem Meyerhof ſolle beſchaffen ſeyn 295. welche die nutzlichſten und beſten. 293. ihre Wart- und Speiſung. 294. was bey ihren Eyern zu beobachten. ibid. wie mit den Jungen umbzugehen. 295. daß ſie/ wann ſie ausgeflogen/ wieder heimkommen. 297. daß ſie ihr Haus lieb haben/ und gern darein kommen. ibid. Suppe von Tauben 598. 600. 673. auf unterſchiedliche Weiſe gut zuzurichten 669. 670. 671. 672. unter den Köhl ſtecken 673. zu fricaſſiren 673. in einen Pfeffer einzumachen. 673 Ollapodrida davon. ibid. Paſteten von Tauben 673. Tauben Tarte p. 673. Krafft-Taube 674. wilde Ringel- und Turteltauben zuzurichten. ibid. Tauben zu vermehren 1286.

Tauſendgüldenkraut. Wie zu verpflegen 468. Kraut und Gebrauch deſſelben 1043.

Tauſendſchön. Wie zu verpflegen. 551.
Teiche S. Fiſch-Teiche.
Terpentin Oel 1097.
Teuffels Abbiß wie zu verpflegen 469. Krafft und Gebrauch dieſes Krauts in der Artzney 1044.
Thau / was vor eine Wittterung aus demſelben zu muthmaſſen 83
Thymian. 439. wie damit umbzugehen 446. Krafft und Gebrauch deſſelben. 154.
Tillen Waſſer zu brennen 906
Tormentill / Krafft und Gebrauch dieſes Krauts 1044.
Tranck für die Engbrüſtigkeit 1124. 1125. Magentranck. ibid. für das Grimen. 1126. wider den Schwindel ibid. 1127. für die Schwind- und Lungenſucht ibid. für die Haubtflüſſe 1127. in hitzigen Fiebern 1128. für die rote Ruhr 1128. für die Würme ibid.
Trauben / woraus ihre Zeitigung zu erkennen. 488. wie die Abnehmung derſelben geſchehen ſoll. 489. Trauben ohne Kern zu pflanzen 492. ſo frühzeitig werden ſollen / pflanzen. ibid. daß ſie bald hervorkommen. ibid. daß einer weiſſe und ſchwarze Beer vermengt durcheinander bringe. ibid. zu pflanzen daß ſie laxiren. ibid. mit Tyriack zu pflanzen ibid. ſo den Schlaff machen. 493. zu dörren. 759. Safft davon. 1111.
Traubenkraut / Krafft und Gebrauch dieſes Krauts in der Artzney 1044.
Träume / ſo in der Nacht vorkommen / was ſie bedeuten. 1308. 1309.
Traurigkeit / Eigenſchafft derſelben. 922.
Trincken und Eſſen iſt dem Menſchen nach dem Wachen u. Schlaffen das Nothwendigſte. 926.
Triſeney / Magen Triſeney. 1159. beym Eſſen. 1160. Krafft Triſeney ibid. Laxier Triſeney für das Fieber 1161. für ſchwangere Weiber / die Schrecken eingenommen haben / oder zur Stärckung der Frucht 1161.
Tüngung der Felder wie ſie ſolle angeſtellet werden. 177. 178. 179. was vor Materi darzu gehören. 179. wie ſelbige zuzurichten ibid. welche nütz- oder ſchädlich ibid. der Wieſen / wie ſie ſolle beſchaffen ſeyn. 192. der Bäume 367. ſeqq. wann ſie geſchehen ſolle 387. Materi derſelben. 387. Tüngung der Weinſtöck. 475.
Türkiſcher Bund iſt mancherley 511. ſeine pflege 542.
Tuberoſa. Beſchaffenheit dieſer Blumen. 521.
Tuch / ſo die Farb verlohren hat / wieder zu bringen 1287.
Tulipanen / unterſchiedliche Gattungen 511. 512. u. Wehrt. 513. ſeqq. wann und wie ſie geſäet werden 532. ihre pflege 543.

V.

Valdrian-Waſſer zu brennen 906
Verletzung der Bäume wie zu verbeſſern 376. 421.
Verſetzung der Bäume / wann ſie geſchehen ſolle 360. wo? 362. Zurichtung

tung der Erde hierzu 362. die Aushebung und Versetzung wie sie geschehe. ibid. Zurichtung des Stammes hierzu 363. Pfleg- und Wartung hierauf. ibid. fernerer Bericht von Versetzung der Bäume 383. seqq. bis 386.

Verwundung der Bäume. S. Verletzung.

Veylchenwurtz / Krafft und Gebrauch dieser Wurzel in der Artzney. 1045

Uberschlag für grosses Haubtweh. 1205. zum Schlaff. ibid. für die Schlafsucht. ibid. für die Haubtkranckheit. ibid. für die Bräune. 1206. auf die Brust / für Seitenstechen und Apostemen. 1206. zur Leber ibid. für Miltzwehe. ibid. zu beyden Fußsohlen in hitziger Kranckheit. ibid. für Geschwulst der Schenckel 1207.

Uberziehen mit Zucker den Anis / Fenchel / Coriander. 775.

Viehzucht / wie sie anzustellen / und was darzu erfordert werde 204.

Violen / die Flammen- aufwachsende wie zu verpflegen. 554. wie die doppelten und gefüllten aufzuziehen. ibid blaue in Zucker einzumachen 787. Conserve von Violen 787. Violen Syrup. 795. gebrañt Wasser 903. Krafft und Gebrauch dieser Blumen in der Artzney 1045. Oel 1095.

Visiren / was davon zu wissen vonnöhten. 1255. wie man mit einem Pergament-Riemen ein jedes Faß / es sey gleich groß oder klein / leicht und geschwind visiren / abmessen und ausnehmen solle. 1257.

Umbzäunung der Gärten geschicht mit Mauren. 423. Brettern. ibid. Latten 424. Zäunen. ibid. lebendigen Haag. ibid. mit einem Graben. 425.

Unfruchtbarkeit der Bäum wie zu verbessern 376. 422.

Unkraut / Krafft und Gebrauch desselben in der Artzney. 1046.

Unsinnigkeit / Kräuter dafür 959

Vögel zu fangen. 1277.

Urin / was er sey 1056. Seine Farbe 1057. wie man ihn auffangen solle ibid. und beschauen. 1057. was die Farben des Harns bedeute 1058. was aus dem Circul in dem Urin bißweilen befindlich zu halten 1060. vom Schaum in demselben ibid. vom Blut darinn 1061. vom Sand. ibid. natürlichem Saamen 1062. Bläßlein. ibid. Körnlein. ibid. Gewülck. 1062. Haar. 1063. Schuppen. ibid. kleyichte Materi. ibid. staubichter Materi ibid. von grober Materi. 1064. Eyter im Urin. ibid. Nebel. ibid. ungedäuete Feuchte ibid. was von der schwarzen Farb des Urins zu urtheilen. 1065. vom bleichfarben Urin. 1066. grünen. ibid. weissen 1067. roten. 1068. feisten. ibid. Molkenfarben. 1069. von den Circuln des Urins. 1070. vom Citronenfarben Urin. ibid. Sandigten 1071. von der Kinder Urin. ibid. der alten Leute. ibid. der Weiber. 1071. der Jungfrauen.

W.

Wag / eine gemeine Schüsselwage ist unterschiedlich. 1240. Schnellwaage. 1241. Gewichtstein hierzu. 1241. wie man mit vier Gewichtsteinen von einem Pfund biß auf 40. Pfund abwägen könne. 1242. kleine und eingesetzte Gewichte. 1243. Goldgewicht. ibid. Silber-Gewicht. ibid. Apothecker-Gewicht. ibid. wie man die grosse Lastwage brauchen solle. 1247. theilung der Gewichter. 1248. ein ganzes Gewicht zu halbiren. 1249. das eingesetzte Gewicht zu eichen. ibid. 1250. Schnellwage. 1250

Wachen ist zweyerley / das mässige und übermässige. 926

Wachholder / worzu das Holtz zu gebrauchen. 25. Latwerge von Wachholder. 822. guten Tranck davon. 831. Wein. 855. Wasser. 913. Krafft dieses Gewächses in der Arzney. 1048. Oel. 1091. Saltz. 1133

Wachs / wie es solle gereiniget und zubereitet werden. 304. Weisses zu machen. 304. Schwarzes. 305. Grünes. ibid. Rotes. 306. das Gute zu erkennen. 304. Wachs aus Sammet / von allerley Farben gefärbet / ausgenommen Rot / hinweg zu nehmen. 1276. Wachs zu vermehren. 1276

Wachteln gut zuzurichten. 675

Wärmbande für das Habt-Weh. 1211. seqq. zu geschwollnen Backen vom Zahnweh. 1211. wann ein Mensch das Essen nicht bey sich erhalten kan. 1212. für Geschwulst und Schmertzen des Miltzes. ibid. für das Grimmen und Leibweh. ib. Gelbsucht. 1212. Apostemen. 1213. für hitzigen Schaden. ib. so jemand einen Fuß vertretten. ibid. wer sich mit Feuer oder heissen Wasser verbrandt. ibid.

Wafflen zu machen. 718

Waffensalbe zu machen. 1228

Waldung soll ein Meyer wol in acht nehmen und unterhalten. 194

Waldwinde / Krafft und Gebrauch derselben in der Arzney. 1046

Wallendistel / wie zu verpflegen. 469

Wallwurtz wie zu verpflegen. 469. Wasser zu brennen. 908. Krafft und Gebrauch dieser Wurtzel in der Artzney. 1046

Walstroh / Krafft und Gebrauch desselben in der Artzney. 1047

Wandläuskraut / Krafft und Gebrauch desselben. 1047

Wappen oder gleichsam eingelegte Figuren von Marcipan-Taig zu machen. 828

Wandläus zuvertreiben. 1278

Waschhaus auf einem Meyerhof wie es zu bauen. 53

Wasser ist zu Unterhaltung aller Sachen höchstnöthig. bey einer Meyerey werden zweyerley erfordert. 4. wie ein gutes Wasser zu erkennen. 556. welche schädlich seyen. ib. wie das Wasser zu Grabung der Brunnen zu suchen und zu finden. 55. 56. Wasser Wein zu machen. 832. gebrannte Wasser. Suche Gebrañte Wasser. Ein Hertzstärckendes Wasser

Wasser zu distilliren. 1075. 1076. Carfunckelwasser. 1076. Schwarze Kirschen / Lavendelwasser. 1078. Capaunenwasser. ib. Schwalbenwasser. 1079. Magenwasser. 1080. 1081. 1082. Haubtwasser. 1082. Augenwasser. 1082. Ein anders für allerhand Zustände derselben. 1083. Balsamwasser. ibid. Brustwasser. 1085. Lufftwasser. ibid. Apostemenwasser. 1086. für die Lungensucht. 1087. Windwasser. ibid. Brodwasser. 1087. Grießwasser. 1088. für die Schmerzen des Podagrams. 1088. Gliedwasser vor Reissen und Kälte derselben. 1088. 1089. Wundwasser. 1089. Pestwasser. 1090

Wasserlinsen / Krafft und Gebrauch derselben in der Arzney. 1047

Wasserpfeffer / Krafft und Gebrauch desselben. 1048.

Wasserbethonicka / wie zu verpflegen.

Wasserwerck / Krafft und Gebrauch in der Artzney. 1047

Wassersucht / Kräuter dafür. 966. Julep. 1119. Wein. 1130. Pillen. 1139. Pulver. 1156. Latwerge. 1174

Webedistel Krafft und Gebrauch in der Artzney. 1048

Wegrich-Wasser zu brennen. 904

Wegerich Krafft und Gebrauch dieses Krauts in der Arzney. 1048

Wegwart / wie sie zu verpflegen. 448. die Zahme und Wilde wol und gut zuzurichten. 611. 612. Krafft und Gebrauch in der Artzney. 1049

Wegtritt Krafft und Gebrauch. 1049

Weiber-Kranckheit / Kräuter dafür. 971. für überflüssige Weiberzeit. ibid. Verstopffung derselben. ibid. Mutterkranckheit. ibid. Weiberzeit zu befördern. ibid. Geburt zu befördern. 972. andere Geburt. ib. zur todten Geburt. ibid. seqq. vor das Mutterweh. 1215. für geschwollene Brüste / so aufbrechen müssen. 1215. Knollen in den Brüsten. ibid. Wunde Warzen der Weiber-Brüste. ibid. vor den Krebs in der Brust. ibid. wann eine Frau zu wenig Milch in den Brüsten hat. ibid. zur Fruchtbarkeit der Weiber. 1216. zu Reinigung der Mutter. 1216. wann ein Frau nicht gebähren kan. 1217. zu Abtreibung eines todten Kindes in Mutterleib. 1217

Weichsel / daß sie ohne Kern wachsen. 358. Suppe davon zu machen. 598. zu bachen. 719. einzumachen. 776. in Honig einzumachen. 802

Weiderich / Krafft und Gebrauch dieses Krauts. 1050

Wein Ablassung desselben. 839. Auffüllung und Wartung. ib. Weinspahn zum Aufbrennen der Weine. 840. zum Ablaß. ibid. 841. 842. 843. Kranckheiten der Weine. 843. gebrochne / schwehre / weiche und saigere / wie man denselben helffen soll. 844. Zähen zu helffen. 845. trüben / 847. schimmlichten. ibid. nach Essig schmeckenden. 848. wann der Wein konig ist. 849.

Kräuter-Wein zu machen. 849. Salbey. 851. Roßmarin. 852. Kirschen. ibid. Schlehen. ib. Rosinen-Wein zu machen. 853. Alantwein. ibid. von Quitten. 854. Citronen. 853. Wachholder. 855. Hysop. 866. Fenchel. ibid. Augen-Trost. 857. Boragen. ibid. Ochsenzungen Wein 857. gebrannte Weine zubereiten 914. Arzney-Wein für die Engbrüstigkeit und den Husten 1129 für die Flüß ibid. Purgierwein zur Leber 1131. für die Wassersüchtigen 1130. für das Fieber. 1130. Wein für die rote Ruhr 1131. Gelbsucht. ibid. Magenweh 1132. Purgierwein für die Miltzkranckheit ibid. für das Grieß. 1133.

Weingarten. Was in demselben ein Meyer zu thun im Jenner 104. Hornung 108. Merzen 117. April 123. Majen 129. Brachmon. 135. Heumonat 142. Augustmonat. 149. September 155. October. 160. November 164. dessen Ort uñ Lands-Gelegenheit 470. Grund und Boden samt dessen Zurichtung 471. Unterscheid der Weinreben ibid. Werckzeug 472. zu erfahren ob die Erde / da man einen Weingarten einpflanzen will / einen guten oder schlechten Wein geben werde. 493.

Weintrauben S. Trauben.

Weinkeller Säuberung derselben. 839.

Weinleese/was dabey zu beobachten. 488.

Weinmilch zu machen 729

Weinreben auf einen Kirschbaum zu pfropfen 358. die besten 472. Zeit der Pflanzung 472. Wartung derselben 475. Tüngung 476. Schneiden. 477. Einlegen 480. hacken. 482. Stickeln oder Pfahlstecken. 483. Erbrechē oder Abblatten. 485 hefften ibid. getten 486. schädliche Zufälle und Kranckheiten 486. Künste 491. daß der Rebstock viel Trauben bringe 491. wie man in kurtzer Zeit die Weinreben fortpflanzen könne. 493.

Weinmonat / ist ein Herbstmonat. 93. was in demselben wegen der Witterung in acht zu nehmen. 99 was in demselben ein Meyer thun und vornehmen soll zu Hause 158. im Blumen-Garten 159. Küchengarten ibid. Baumgarten 160. Weingarten 168. Artzney-Garten 161. im Feld ibid. was in diesem ein Meyer mit den Mutterpferden vornehmen soll. 170.

Weinpresse / wie sie soll beschaffen seyn. 489.

Weinväſſer Zubereitung derselben 837. so ein Wein-Vaß sehr nach Schimmel schmäckte 838. wann ein Vaß gantz verdorben. ibid.

Weißwurz wie zu verpflegen. 469.

Weinen/Eigenschafft desselben. 922

Weißwurz / Krafft und Gebrauch. 1050.

Weitzen / was Er vor Erd verlange. 182. ist warm und feucht 184. wie er zur Saat dienlich 183. der Saamen zuzurichten / daß die Frucht nicht brandig werde 184. wann er

zu säen. 187. zum Brod bachen. dienlich. 587.
Wetterleuchten / was vor eine Witterung aus demselben zu muthmassen 82.
Wermuth-Wein zu machen. 849. 850. 851. 1136. Bier 858. Wasser zu brennen. 912. Krafft und Gebrauch in der Artzney 1050. Salz 1134. Extract 1136.
Weyde / die beste / mittelmässige und böse vor die Pferde 259.
Weyd / Krafft und Gebrauch des Zahmen wilden. 1050.
Weyden Holz / wie es am besten zu gebrauchen. 24. Eine Hecke davon zu pflanzen. 174.
Weyher / was vor Oerter darzu zu erwählen. 314. S. Fisch-Teiche.
Wicken / was sie vor einen Grund erfordern 183. sind warm und trockner Natur. ibid. wann sie zu säen. 189. davon wird auch Brod gebachen. 588. Krafft und Nutz derselben in der Artzney 1051.
Widder / Kennzeichen eines guten / und die Zeit der Zulassung. 224.
Wiese / was vor ein Ort darzu gehörig. 191. wie der Grund u. Boden darzu solle beschaffen seyn. ibid. die Zurichtung eines guten Wiesenplatzes bestehet in der Düngung / in der Zeit und Saat / und in der Unterhaltung. 192. was in der Abmähung zu beobachten. 193. schöne Graßwiesen zu zeugen 1285.
Wiesen Goldblumen wie zu verpflegen. 554.
Wildbrät neun oder zehen Monat lang gut zu erhalten 653.
Wildschwein / Fleisch davon auf unterschiedliche Weise gut zuzurichten. 655.
Winde / was vor eine Witterung von denselben zu muthmassen 75. die Stürmige sind den Bäumen schädlich. 412.
Winden / Krafft und Gebrauch dieses Gewächs in der Artzney 1051.
Winter / wann er seinen Anfang nehme 93. seine Monaten. ibid. merkwürdige Dinge von seiner Witterung. 99. und desselben so genannten Wintermonat. ibid. Suche November.
Wintergrün Krafft und Gebrauch dieses Gewächses in der Artzney. 1051.
Wirbeldost. Krafft und Gebrauch dieses Krauts. 1052.
Witterung / was einem Meyer von derselben zu wissen von nöhten. 69. von der Sonne 69. dem Mond 71. von den Sternen 72. Lufft 73. Winden 75. Nebel 77. Wolcken. 77. vom Regen 80. Regenbogen. 81. Wetterleuchten 82. vom Thau. 83. Reiff ibid. 83. Frost. Schnee 84. vom Hagel ibid. hundert Anmerkungen / woraus die Witterung oder sonst zufällige Sachen mögen erkannt werden. 84. seqq. fernere Anmerckungen hiervon 90. Witterung eines jeden Monats durchs ganze Jahr 92. des Frühlings 93. des Sommers. 95. Herbsts. 97.

Winters 99. derselben im Baumgarten vorzukommen 369.
Wohnhaus eines Meyerhofs / wie es zu bauen 33. Anlegung des Fundaments zu demselbigē. 34. was dabey in Acht zu nehmen. 35. 36. wie der Keller soll gebauet werden. 36. wie der Bau aufzuführen. 38. Abtheilung des untern Stock. 40. wie man den Ofen setzen und zurichten solle ibid. wie die Schlaffkammer anzuordnen 42. das Secret. 42. Speißkammer 43. Küche. 44. Abtheilung des zweyten Stockwercks 45. und dessen Gemächer 46. des dritten Stockwercks. 47.
Wolgemuth / Krafft und Gebrauch dieses Krauts in der Artzney 1052.
Wolken was vor eine Witterung aus denselben zu muthmassen. 77.
Wollenkraut wie zu verpflegen. 469. Krafft und Gebrauch in der Arzney 1053.
Wolriechende Sachen. Knopf in der Pest 1236. Ohnmachten der Weiber in Kinds-Nöthen. ibid. Rauch-Zeltlein. ibid. seqq. Pulver zu Kleidern. 1237. Sälblein 1238. Haubtpulver. 1238.
Würste / gute von Ochsenfleisch in den Rauch zu machen. 629. gute zum Salat zu machen. 629. Rindfleisch-Würst auf Holländische Art zu machen. 631. von Lambs-Fleisch. 643. von Schweinenfleisch 648. Salzizoni oder Saulsissen zu machen. 648. Knackwürste. 648. 649. weisse Würst auf Französische Manier. 649. vom Schweinen Rückstück oder Grad gute Würste zu machen 649. Leberwürst. 650. Schweinswürstlein. ibid. Bratwürstlein auf Polnische Art 650. aus Capaunen-Lebern. 664. Cervelate oder welsche Würste von Zuckerwerck. 827.
Wunden. Kräuter zu den frische 976. zu bösen unreinen. ibid. zu feuchten. ibid. Wunden zu hefften. ibid. so jemand im Gesicht verwundet durch den Backen gestochen / oder sonst beschädigt worden. 1222. bewährter Wund-Tranck. ibid.
Wund Syrup. 1223. Tranck für geronnen Blut ibid. so jemand mit einem vergifften Gewehr verwundet worden. 1204. so sich jemand geschnitten oder verwundet / und man in Eil kein Pflaster hat. ibid. wann eine Wunde in etlichen Tagen nicht verbunden / und unflätig worden. 1224. ein vortrefflich Wundpflaster. ibid. gutes Stichpflaster. 1225. für äusserliche Wunden und Stich. ibid. enge Wunden. ibid. faules Fleisch in den Wunden. ibid. Wunde wieder zu eröffnen / welche nicht recht zu ist. 1226. Wund-Narben. ibid. geschwollne Wunde / so schon geheilet. 1226. Wunden-Narben ibid. geschwollne Wunde / so schon geheilet ibid. für alle Wunden / so nicht Beinschröttig oder die Adern entzwey seind. 1226. Eytersälblein so etwas in der Wunden steckt / oder wann ein Geschwär nicht aufgehen will. 1221. harte Geschwehr

schwehr oder Wunden zu erweichen. ibid.
Wundkraut / Krafft und Gebrauch dieses Krauts in der Arzney. 1054
Wundenholz / wann man dasselbe hauen solle / und worzu es zu gebrauchen. 123.
Wurm / daß keiner in dem Obst wachse. 358. was wider den Wurm der Bäume zu brauchen. 372. 417. wie die grossen von den Blumengewächsen abzuhalten 565. Trank für die Würme im Leib. 1128. Pulver. 1158. Conserven-Zucker. 1163.

Z.

Zäpflein. Suche Stuhl- und Mutterzäpflein
Zäune umb die Gärten und das Land-Gut wie sie sollen gemachet werden. 171. 424
Zähne / Kräuter für alle Schmerzen derselben. 962. Gurgelwasser. 1148 Arzney für das Zahnweh. 1186. für das Zahngeschwähr. ibid. für die Würmer in den Zähnen. 1187. daß das Zahnweh ohne Artzney zu vertreiben. 1187. für die Flüsse in den hohlen Zähnen. 1187. für schwarze. 1187. weisse und veste zu machen. 1188. einen leichtlich auszunehmen. ibid.
Zahnfleisch / für das versehrte. 1186. verfaulte. 1187.
Zaserige / Sommer- und Wintergewächs. 522. seqq.
Zeitlosen sind unterschiedlicher Gattungen. 518. wie zu verpflegen. 553
Zeltlein / Manus Christi zu machen. 793. Rosenwasser-Zeltlein. 793. gute Krafftzeltlein. ib. weisse Zuckerzeltlein / so man Krebsäuglein nennet. 793. kräfftige Zimmetzeltlein. 794. gute gewürzte Zeltlein. ibid. Krafftzeltlein. ibid. Zeltlein wie Krebsaugen zu machen. ibid. Confectzeltlein für Gäste. ibid. Zuckerzeltlein. 816. zu Stärckung des Haubts. 1165. für den Schwindel. 1166. zu Stärckung der Natur. ib. für den Husten. 1167. Krafftzeltlein. ibid. gute Zeltlein zu Stärckung des Magens. ibid. 1168. Purgierzeltlein von Ingber. ib. Lavier-Morsellen. ibid.
Ziegel / sind zweyerley / hohle und flache. 11. die hohlen beschwehren die Gebäue. 11. die flachen Deck- oder Dach-Blatten sind besser. ib. & 12. wie sie zusammen zu fügen. 12
Ziegen sind ein nutzliches Vieh. 204. S. Geiß. Ziegenfleisch gut zuzurichten. 646
Ziehbroñen sind üblich auf dem Land und in den Städten. 55
Ziehn zu schmeltzen. 1277. zu fürnissen wie Gold. 1289
Zimmet / Natur und Eigenschafft. 875 Nutz und Schade. 875. Verbesserung. ib. Rinde zu distilliren. 891
Zimmetzeltlein. 794
Zipperlein / Kräuter für das Zipperlein an den Füssen. 973
Zirbelbaum / worzu er gebraucht werde. 24
Ziser-Erbsen. Krafft und Gebrauch derselben in der Arzney. 1054

Zorn / der all zu hefftige ist schädlich. 921

Zucker Eigenschafft desselben. 768. zu läutern. ibid. 769. zu mahlen und zu färben. 774. überziehen mit Zucker. 775. Zuckerzeltlein. 793. von Zucker Bilder / Thiere / Fische / Vögel / Schnecken / Muscheln und dergleichen zu machen. 825. weisse Zuckerschüsseln zu machen. 830. zu färben. 1171

Zuckerbrod auf unterschiedliche Art zu machen. 813. auf Frantzösische Art. 814. auf eine andere Art. ibid. 815. Zuckerzeltlein. 816

Zucker-Brod zu machen. 707. 708

Zucker-Conserven zu l dem Haubt. 1163. für die Würm. 10. Schwindsucht. ibid. stinckenden Athem / so vom verderbten faulen Magen herkommt. 1164. für Weiber / wann sie ihre Zeit zu viel haben. 1164

Zuckerwurzeln / wol und gut zuzurichten. 609. item die Spanische. die 610. wilde. ibid.

Zunder / guten zu machen. 1282

Zunge / vom Rind wol und gut zuzurichten. 625. zu dörren oder räuchern. 625. selbige zu sieden. 626. zu räuchern. 633. Kräuter für das Zungengeschwähr. 962. so jemand die Zunge verletzet. 1183 für die Unempfindlichkeit der Zungen und des Zahnfleisches. 1185.

Zungenblat / Krafft und Gebrauch desselben in der Arzney. 1054

Zwetschgen wol zur Speise zuzurichten. 623. zu dörren. 758.

Zwibelen / wie sie zu säen und zu verpflegen. 449. deroselben Namen und Gewächs. 511. 542. wie sie auszuheben. 568. 569. zur Speise zuzurichten. 613. Krafft und Gebrauch derselben in der Arzney. 1055

E N D E.

2 Bde

I. 8 Bl. 130 S. 32 Bl. 78 Tafeln.

II. 4 Bl. 162 S. 10 Bl. 116 n.

2019-B281 v.1